

Серенко Антон

ТЕХНОЛОГ, МЕНЕДЖЕР, АДМІНІСТРАТОР, ВИКЛАДАЧ

🔄 15 грудня 2022 📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 30 років

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи, часткова зайнятість

Категорії: Наука, освіта, переклади, Ресторанний бізнес, кулінарія, Торгівля, продажі, закупівлі

✓ Перебуваю в шлюбі

[Увійдіть](#) або [зареєструйтеся](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

ПРЕДСТАВНИК ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ

Державний торговельно-економічний університет (Освіта, наука), Київ

06.2021 – По теперішній час (5 років)

Обов'язки:

- проведення профорієнтаційної та агітаційної роботи для професійно-орієнтованої молоді щодо особливостей навчання на спеціальності;
- консультування абітурієнтів щодо особливостей вступу до університету;
- підготовка рекламних матеріалів про спеціальність, оголошень та інформаційних матеріалів для вступників.
- підготовка звітів, обробка документів та внесення даних у внутрішню систему обліку вступників;
- реєстрація та обробка електронних заяв в ЕДЕБО;

АСИСТЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ І ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Державний торговельно-економічний університет (Освіта, наука), Київ

09.2020 – (2020 років 9 місяців)

Обов'язки:

- проведення практичних та лабораторних занять з дисциплін: «Енологія», «Ресторанна справа» (розділ «Технологія ресторанної продукції», «Організація обслуговування», «Організація виробництва», «Кондитерське та пекарське мистецтво», «Гігієна та санітарія».
- розроблення навчально-методичного забезпечення дисциплін;
- участь у науково-дослідній роботі, підготовка наукових публікацій;
- керування науковою роботою студентів;
- ведення сторінки кафедри в соціальних мережах (Facebook, Telegram, Instagram);
- підготовка інформаційних матеріалів, оголошень, постів, відеороликів, рекламних матеріалів;
- участь в організації проведення спеціалізованих лекцій, навчально-консультаційних нарад, науково-практичних семінарів, конференцій;
- підготовка документації (накази, положення, інструкції, заяви тощо).

АСИСТЕНТ КАФЕДРИ ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН (за сумісництвом)

Київський національний торговельно-економічний університет (Освіта, наука), Київ

01.2020 – 07.2020 (5 місяців)

Обов'язки:

- проведення лабораторних та практичних занять з дисциплін «Устаткування закладів ресторанного

господарства», «Устаткування готельно-ресторанних комплексів»;

ЗАВДУВАЧ ЛАБОРАТОРІЇ «ЕНОЛОГІЇ ТА БАРНОЇ СПРАВИ»

Київський національний торговельно-економічний університет (Освіта, наука), Київ
09.2018 – 08.2020 (1 рік 11 місяців)

Обов'язки:

- організація роботи та забезпечення підготовки лабораторії для проведення тренінгів, дегустацій, лабораторних та практичних занять з дисциплін кафедри;
- організація матеріально-технічного забезпечення навчального процесу;
- участь в підготовці наочних та технічних засобів навчання в лабораторії;
- участь в організації та проведенні навчальних дегустацій з визначення особливих характеристик та показників якості різних груп напоїв;
- ознайомлення з правилами приготування і подавання напоїв в закладах ресторанного господарства;

Кухар, помічник кухаря, офіціант, офіціант бенкетної служби

Заклади готельно-ресторанного господарства міста Києва (ресторанний бізнес), Київ
07.2012 – 08.2014 (2 роки 1 місяць)

Обов'язки:

- прийом та контроль якості сировини та продуктів;
- обробка сировини, виготовлення напівфабрикатів;
- контроль термінів та режимів зберігання напівфабрикатів, страв;
- підготовка залів до обслуговування, сервірування столів, забезпечення процесу обслуговування;
- обслуговування бенкетних заходів (бенкети, фуршети, кава-брейки, конференції тощо)

Освіта

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (Київ)

Спеціальність: Аспірантура за спеціальністю 181 «Харчові технології»
повна вища, 09.2020 – 09.2024 (4 роки)

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (Київ)

Спеціальність: спеціальність «Харчові технології», кваліфікація: магістр, інженер-технолог
повна вища, 09.2018 – 12.2019 (1 рік 2 місяці)

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (Київ)

Спеціальність: спеціальність «Харчові технології та інженерія», кваліфікація: бакалавр, інженер-технолог
повна вища, 09.2015 – 06.2018 (2 роки 9 місяців)

КИЇВСЬКИЙ ТЕХНІКУМ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА (Київ)

Спеціальність: Спеціальність: «Виробництво харчової продукції», кваліфікація: молодший спеціаліст, технік-технолог з технології харчування
середньо-спеціальна, 09.2011 – 01.2015 (3 роки 4 місяці)

Додаткова освіта

- навчальний курс «Тренди барної індустрії» (березень 2018, сертифікат);
- курс сомельє «WINE PROJECT» (квітень 2018 року, сертифікат)
- Workshop «Modern Bakery» (березень 2019, сертифікат);
- навчальний курс «Чотири кроки до здорового харчування» (січень 2021, сертифікат);
- навчальний курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальних споживач» (жовтень 2021, сертифікат);
- курс «Наукова комунікація в цифрову епоху» (лютий 2021, сертифікат);
- онлайн-курс «Експерт з акредитації освітніх програм» (лютий 2021, сертифікат);
- онлайн курс «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» (вересень 2021, сертифікат);

- онлайн курс «Гігієна і санітарія для працівників закладів освіти» (квітень 2022, сертифікат).
- Курс «Дієтолог-нутриціолог» (2022).

Знання мов

Українська - Професійний (експерт), Російська - Високий рівень (вільно)

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: • впевнений користувач MS Office (Word, Excel, PowerPoint); • досвідчений користувач програм Teams, Zoom;

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: **ОСОБИСТІ ЯКОСТІ:** доброзичливість, старанність, порядність, ініціативність, гостинність, здатність до навчання, прагнення до особистого зростання, та самовдосконалення, дисциплінованість, **НАВИЧКИ:** • досвід організації та проведення заходів: конференції, семінари, майстер-класи, круглі столи тощо; • навички роботи в команді; • досвід публічних виступів на семінарах, конференціях, круглих столах; • організація робочого процесу, контроль якості виконання роботи; • водійське посвідчення категорій «В»
ХОББІ: Прогулянки, читання, кулінарія, нутриціологія,