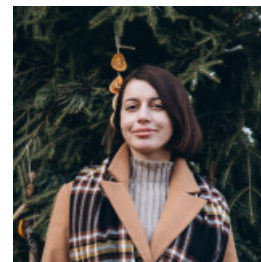


Анастасія Ластовецкая

ІНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ, 15 000 ГРН.

🔄 14 лютого
2023

📍 Місто: [Вінниця](#)



Вік: 33 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Виробництво

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

Опис

Досвід роботи:

ТОВ " Київська бісквітна фабрика "

Інженер - технолог

- Організація виробничого процесу;
- Контроль якості готової продукції (органолептичні та фізико - хімічні показники) на всіх етапах виробництва ;
- Контроль якості сировини;
- Розробка нового асортименту продукції;
- Щоденний облік готової сировини та контроль списання сировини;
- Проведення планових інвентаризацій готової продукції та сировини;
- Активна участь у провадженні стандартів HACCP на виробництві;
- Навчання працівників фабрики , та контроль дотримання стандартів HACCP;
- Ведення документації HACCP : відстеження продукції та верифікація виробничих процесів.

11.09.15-09.16 м. Київ

ТОВ " ФОЗЗІ - ФУД " (магазин " Le Silpo")

Касир торгового залу

- Прийняття , облік та зберігання готівки;
- Розрахунок та обслуговування клієнтів;
- Контроль маркування та ваги продукції;
- Вирішення конфліктних ситуацій;
- Навчання нових співробітників.

13.05.15-23.06.15 м. Київ

ТОВ " ЧІКЕН КИЇВ " (ресторан "Крила ")

Член бригади ресторану

- Розрахунок відвідувачів ;
- Прийняття , облік та зберігання готівки;
- Приготування напівфабрикатів;
- Дотримання чистоти та порядку на робочому місці ;
- Контроль дотримання технології приготування продукції та якості товару.

Освіта :

З 01.09.2015 - 31.06. 16

Національний університет харчових технологій

Навчально науковий інститут економіки і управління

Спеціаліст " Економіка підприємства "

З 01.09.15

Національний університет харчових технологій

Факультет м'со - молочних та парфумерно - косметичних продуктів

Магістр " Технологія жирів та жирозамінників "

01.09.13 - 13.06.15

Національний університет харчових технологій

Факультет м'со - молочних та парфумерно - косметичних продуктів

Бакалавр " Технологія жирів та жирозамінників "

01.09.2009 - 04.03.2013

Вінницький коледж Національного університету харчових технологій

Факультет "Харчові технології"

Спеціальність " Виробництво жирів та жирозамінників " та "Лаборант хіміко - бактеріологічного аналізу "

01.09.2000 - 21.06.2009

Вінницька обл.

Жмеринський р-н, с. Рів

Загальноосвітня школа 1-2 ст

Інше:

Маю патент UA 112217 U на корисну модель :Спосіб приготування ферментативної обробки м'ятки насіння ріпаку

Приймала участь у конференціях з наступної проблематики:

- Обробка насіння ріпаку з використанням ферментних препаратів комплексної дії.
- Удосконалення технології вилучення олії із насіння ріпаку пресовим методом.

Курси :

2011 -2012 рр.

Оператор комп'ютерного набору

Професійні навички та знання:

Впевнений користувач ПК : MS Office (Excel, Word)

Знання мов : Українська.

Додатково : наявність посвідчення водія категорії В.

Особисті якості: Орієнтованість на результат, швидка адаптація до нового , гарні комунікативні навички.