Анастасия 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 сировині;

- Активна участь у провадженні стандартів НАССР на виробництві;

- Навчання працівників фабрики , та контроль дотримання стандартів НАССР;

- Ведення документації НАССР : 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.