

ТЕХНОЛОГ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА, КЕРІВНИК ВИРОБНИЦТВА

🔄 23 серпня 2023 📍 Місто: [Харків](#)

📍 Готовий до відряджень: [Київ](#), [Дніпро](#), [Львів](#)

Вік: 52 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Виробництво, Керівництво, Торгівля, продажі, закупівлі

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти

Досвід роботи

Начальник виробництва м'ясокомбіната, технолог

ПП "ОМК і К" (Олександрівський М'ясокомбінат) (Виробництво ковбасних виробів та м'ясних делікатесів), Харків
07.2020 – 02.2023 (2 роки 7 місяців)

Обов'язки:

1. Складав графіки роботи підрозділів м'ясокомбінату та змінні виробничі завдання відповідно до актуальних складських залишків продукції. Контролював виконання виробничих завдань, ефективно використання основних та оборотних засобів з метою випуску продукції високої якості.
2. Здійснював особистий періодичний контроль основних технологічних процесів на виробничій ділянці (фаршоскладання, формування, термообробка). Аналізував причини нестачі та випуску продукції низької якості, розробляв заходи щодо їх попередження та усунення. Контролював дотримання рецептур під час виробництва продукції, норм витрати сировини, допоміжних матеріалів, виходів готової продукції. У разі відхилення виходів від нормативних визначав причину та у разі потреби проводив комісійно-контрольне вироблення даного продукту. Проводив періодичні дегустації всієї продукції.
3. Здійснював підбір кадрів робітників, їх навчання та оптимальну розстановку на робочих місцях. Здійснював контроль за дотриманням працівниками виробничої та трудової дисципліни, санітарних норм, правил внутрішнього трудового розпорядку.
4. Розробляв нові, економічно обґрунтовані види продукції, та впроваджував їх у виробництво: розробляв та погоджував рецептури, технологічні інструкції та схеми технологічного процесу організації обліку сировини та виходу готової продукції з оформленням відповідної нормативної документації (ТУ та ТІ) та затвердження її у відповідних державних органах. Підготував вихідні дані для розрахунку норм витрати сировини та матеріалів на м'ясні та ковбасні вироби, за необхідності (відсутність будь-якої сировини або зміна її ціни) вносив зміни до існуючих рецептур та відповідної їм технологічної документації. Проводив технологічні сработки.
5. Вів поточне виробниче планування, облік, складав заявки на закупівлю сировини та матеріалів та своєчасно надавав звітність про виробничу діяльність виробництва. Вів переговори з постачальниками сировини та матеріалу щодо ціни, якості, умов доставки тощо.
6. Здійснював розробку форми, дизайну маркування на продукцію та упаковку з "0" для підписання фінального оригінал-макета та визначення оптимального тиражу друку. Складав текстову частину маркування відповідно до вимог Закону України "Про інформування споживачів".
7. Здійснював контроль за технічно правильною експлуатацією технологічного, холодильного обладнання підприємства та інших основних засобів, погоджував графіки їх ремонту та періодичного обслуговування з технічною службою підприємства, а також, за потреби, зі спеціалістами сторонніх організацій.

Начальник виробництва м'ясокомбіната, технолог, керівник групи НАССР

МК "РИАЛ" (М'ясокомбінат "РИАЛ") (Переробка свинини, виробництво ковбасних виробів, напівфабрикатів), Нова Водолага

01.2017 – 05.2020 (3 роки 3 місяці)

Обов'язки:

1. Контролював виконання виробничих завдань, випуск продукції високої якості, ефективно використання основних та оборотних засобів. 2. Здійснював розробку та підтримку в актуальному стані документації підприємства за стандартом ДСТУ ISO 22000:2007 та контролював дотримання працівниками підприємства вимог цього стандарту. Брав участь у перевірках та аудитах, які проводяться контролюючими державними органами та органами сертифікації на підприємстві.

3. Здійснював розробку форми, дизайну самоклеючих етикеток на продукцію та упаковку з "0" до підписання фінального оригінал-макета та визначення оптимального тиражу друку. Складав текстову частину етикетки у відповідності до вимог Закону України "Про інформування споживачів".

4. Здійснював розробку та затвердження нових рецептур на продукцію з оформленням відповідної нормативної документації (ТУ та ТІ) та затвердження її у відповідних державних органах. Відстежував зміни у законодавчій базі та, за необхідності актуалізував нормативну документацію.

5. Здійснював оперативний контроль за якістю та дотриманням технології виготовлення продукції. Аналізував причини браку та випуску продукції низької якості, розробляв заходи щодо їх попередження та усунення. Розглядав рекламачії, що надходять на продукцію, що випускається.

6. Вів поточне виробниче планування, облік, складав заявки на закупівлю сировини та матеріалів та своєчасно надавав звітність про виробничу діяльність виробництва.

Начальник виробництва м'ясокомбіната, технолог

ООО "Слава" (Виробництво ковбасних виробів, напівфабрикатів), Харків

12.2005 – 12.2016 (11 років)

Обов'язки:

1. Здійснював керівництво виробничо-господарською діяльністю підприємства.

2. Забезпечував виконання виробничих завдань, ритмічний випуск продукції високої якості, ефективно використання основних та оборотних засобів.

3. Здійснював розробку та затвердження нових рецептур на продукцію з оформленням відповідних нормативних документів.

4. Здійснював оперативний контроль за якістю та дотриманням технології виготовлення продукції. Аналізував причини браку та випуску продукції низької якості, розробляв заходи щодо їх попередження та усунення. Розглядав рекламачії, що надходять на продукцію, що випускається підприємством.

5. Вів поточне виробниче планування, облік, складав та своєчасно надавав звітність про виробничу діяльність підприємства.

6. Здійснював контроль за технічно правильною експлуатацією обладнання та інших основних засобів, виконанням графіків їх ремонту.

7. Координував роботу майстрів, виробничих підрозділів та служб.

8. Здійснював набір кадрів робітників і службовців, та його розстановку.

9. Здійснював контроль за дотриманням працівниками правил та норм охорони праці та техніки безпеки, виробничої та трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку.

10. Представляв пропозиції про заохочення працівників, що відзначилися, накладення дисциплінарних стягнень на порушників виробничої та трудової дисципліни, застосування при необхідності заходів матеріального впливу.

11. Досліджував чинники, що мають значення для успішної реалізації продукції, попиту, причини його підвищення та зниження залежно від купівельної спроможності населення.

12. Вивчав кон'юнктуру ринку аналогічної продукції та готував пропозиції щодо розширення (зміни) асортименту.

Начальник виробництва м'ясокомбіната, технолог

ООО "Зміївський м'ясокомбінат" (Переробка крупної рогатої худоби, виробництво ковбасних виробів, напівфабрикатів), Зміїв

06.2005 – 11.2005 (5 місяців)

Обов'язки:

1. Здійснював керівництво виробничо-господарською діяльністю підприємства.

2. Забезпечував виконання виробничих завдань, ритмічний випуск продукції високої якості, ефективно використання

основних та оборотних засобів.

3. Здійснював розробку та затвердження нових рецептур на продукцію з оформленням відповідних нормативних документів.
4. Здійснював оперативний контроль за якістю та дотриманням технології виготовлення продукції. Аналізував причини браку та випуску продукції низької якості, розробляв заходи щодо їх попередження та усунення. Розглядав рекламачії, що надходять на продукцію, що випускається підприємством.
5. Вів поточне виробниче планування, облік, складав та своєчасно надавав звітність про виробничу діяльність підприємства.
6. Здійснював контроль за технічно правильною експлуатацією обладнання та інших основних засобів, виконанням графіків їх ремонту.
7. Координував роботу майстрів, виробничих підрозділів та служб.
8. Здійснював набір кадрів робітників і службовців, та його розстановку.
9. Здійснював контроль за дотриманням працівниками правил та норм охорони праці та техніки безпеки, виробничої та трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку.
10. Представляв пропозиції про заохочення працівників, що відзначилися, накладення дисциплінарних стягнень на порушників виробничої та трудової дисципліни, застосування при необхідності заходів матеріального впливу.
11. Досліджував чинники, що мають значення для успішної реалізації продукції, попиту, причини його підвищення та зниження залежно від купівельної спроможності населення.
12. Вивчав кон'юнктуру ринку аналогічної продукції та готував пропозиції щодо розширення (зміни) асортименту.

Технолог

ООО "Агропродукт" (Агросмак, ТМ) <http://agrosmak.ua> (Виробництво смако-ароматичних та функціональних сумішей для переробки м'яса), Харків

07.1998 – 06.2005 (6 років 11 місяців)

Обов'язки:

1. Надавав технологічну підтримку виробничому відділу та відділу продажу з виробництва та реалізації клієнтам смако-ароматичних та функціональних сумішей власного виробництва ТМ «АГРОСМАК» для виготовлення ковбасних виробів та подальшого впровадження їх на підприємстві клієнта.
2. Розробляв нові рецептури ковбасних виробів та нових видів м'ясних делікатесів із застосуванням смако-ароматичних та функціональних добавок ТМ «АГРОСМАК»
3. Розробляв нормативно-технічну документацію (ТУ та ТІ) на використання у виробництві смако-ароматичних та функціональних добавок ТМ «АГРОСМАК».

Освіта

Харківський державний університет харчування та торгівлі (Харків)

Спеціальність: ВШП, технологія харчування, інженер - технолог
повна вища, 10.2003 – 06.2005 (1 рік 8 місяців)

НТУ "Харківський політехнічний інститут" (Харків)

Спеціальність: Електроенергетичний, інженер-електрик
повна вища, 09.1988 – 06.1994 (5 років 9 місяців)

Додаткова освіта

- PROMETHEUS "Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач
- "Харківдержстандартметрологія" Семинар на тему "Вимоги ДСТУ ISO 22000:2007. Застосування стандарту ДСТУ ISO 19011:2012

Знання мов

Російська - Високий рівень (вільно), Українська - Високий рівень (вільно), Англійська - Вище середнього

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Досвідчений користувач ПК, для роботи використовую MS Office, 1С бухгалтерію v.7.7, v8.3 (версії, адаптовані під роботу м'ясокомбінату), Vitrix 24.

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Комунікбельний, неконфліктний, користуюся повагою у колег та у підлеглих. Люблю подорожувати на автомобілі. Маю посвідчення водія категорії "В" и "С". Водійський стаж 32 года.

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Отримання посади начальник виробництва, технолога м'ясопереробного підприємства.