

Рибалка Діана

ІНЖЕНЕР-ФАХІВЕЦЬ ІЗ СТАНДАРТИЗАЦІЇ, СЕРТИФІКАЦІЇ І ЯКОСТІ

🔄 6 червня
2024

📍 Місто: [Рівне](#)

📍 Готова до відряджень: [Харків](#), [Полтава \(Харківська обл.\)](#), [Вінниця](#)

Вік: 45 років

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи, плаваючий графік роботи

Категорії: Виробництво, Керівництво, Сільське господарство, агробізнес

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти ✓ Готова до відряджень

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

Опис

Рибалка Діана Юріївна

(**Diana Y. Rybalka**) _____

Особисті дані:

Дата народження: 08.06.1981р.

Місто: Харків/ Старокосянтинів

Ціль:

Отримання вакантної посади інженера/фахівця із стандартизації, сертифікації і якості (безпе́чність та якість готової продукції, впровадження НАССР та інші стандарти/схеми) з адекватною оплатою праці та умовами роботи.

Освіта:

- **Повна вища** - Харківський національний технічний університет сільського господарства ім.П.Василенка – м.Харків

Додаткова освіта:

- Пройшла такі курси навчання:
- й За темою: «Оновлення СУБХП у відповідності до версії 5.1 схеми сертифікації FSSC 22000 (Аналіз змін Додаткових вимог та нові документи – «Керівництво: «Культура безпе́чності харчових продуктів», «Керівництво по очищенню транспортних резервуарів»). «Вимоги нової версії стандарту ISO 22000:2018»

Після успішного складання іспиту присвоєна кваліфікація

«Внутрішній аудитор FSSC 22000»;

- Вебтренинговий курс «Біобезпе́ка та біозахист» проведений інститутом біохімії ім.О.В.Палладіна, з отриманням сертифікату;
- Брала участь у IV-ій міжнародній науково-практичній конференції «Якість і безпе́ка харчових продуктів», яка була проведена національним університетом харчових технологій, з отриманням сертифікату;
- Курс навчання «Актуальні зміни в законодавстві для підприємств харчової галузі», з отриманням сертифікату;
- Курс навчання «Системи менеджменту безпе́чності харчових продуктів у відповідності до вимог міжнародної схеми сертифікації FSSC 22000

- (Version 6.0), за результатами тестування присвоєна кваліфікація: «Внутрішній аудитор згідно вимог ISO 19011:2018», з отриманням сертифікату;
- Пройшла семінар-тренінг за темою: «Системи управління якістю у відповідності до ISO 9001:2015», з отриманням сертифікату;
- Пройшла підвищення кваліфікації в Інституті післядипломної освіти Національного університету харчових технологій за програмою для керівників, професіоналів і фахівців підприємств кондитерської та харчоконцентратної галузі на тему: «Менеджмент безпечності харчових продуктів. Принципи HACCP.

ISO 22000:2018. Внутрішній аудит за ISO 19011:2018» із спеціальності «Менеджмент», з отриманням свідоцтва про підвищення кваліфікації.

- ù Курс навчання «Все про алергени: вимоги законодавства та міжнародних стандартів»;
- ù Курс навчання «Маркування харчової продукції: актуальні вимоги воєнного часу та законодавчі перспективи»
- ù Курс навчання «Харчове законодавство – 2024: вимоги, ключові зміни, перспективи».

Досвід роботи:

- Ø **фахівець із стандартизації, сертифікації і якості**

(січень 2022р і по теперішній час)

ТОВ «Старокостянтинівцукор» - м. Старокостянтинів

(цукрове виробництво)

Функціональні обов'язки:

- Розробка та впровадження документації по міжнародним стандартам ISO/ TS 22002-1:2019; ISO 9001/ 22000/ 19011/ 17025/схемі FSSC 22000 (v.5.1-6.0).
- Організація роботи (процесів) з планування, розроблення, удосконалення та упровадження систем менеджменту безпечності та якості харчової продукції (оцінювання ризиків та інше).
- Підготовка керівних документів, які стосуються категорій та кодування, сертифікації продукції, управління процесами якісного виробництва, підвищення якості виготовляємої продукції.
- Організація та проведення вибіркового перевірок/інспекцій та внутрішніх аудитів структурних підрозділів щодо реалізації ними програм, заходів з підвищення якості продукції.
- Надання відповіді на запити та звернення керівних органів, відповідних центральних та регіональних органів виконавчої влади стосовно ведення роботи щодо управління якістю виробничих процесів, організації стандартизаційної і сертифікаційної діяльності.
- Оформлення опитувальних листів щодо закупівлі виготовленої продукції.
- Надання відповідей на отримані скарги/ рекламації від покупців.
- Координування роботи персоналу, розподіляти обов'язки у відповідності до міжнародної схеми сертифікації FSSC 22000 (v.5.1/6.0)
- Проведення внутрішніх навчань персоналу.
- Надання звіту вищому керівництву про результативність та придатність СМБХП.
- Ø **Завідувач лабораторії /сировинної/**

(липень 2021р – грудень 2021р)

ТОВ «Шепетівський цукровий комбінат» - м. Шепетівка

(цукрове виробництво)

Функціональні обов'язки:

- Ведення вхідного контролю сировини.
- Контроль та управління автоматизованою лінією приймання сировини.
- Організація проведення ремонтів устаткування.
- Контроль проведення вчасної повірки обладнання.
- Організація роботи та розподіл завдань підлеглого персоналу.
- Розробка інструкцій по експлуатації обладнання.
- Розробка робочих інструкцій для персоналу.

- Контроль санітарного стану в лабораторії.
- Введення даних (показників аналізу) в електронний документообіг.
- Проведення внутрішнього навчання персоналу.

Бухгалтер I кат.

(липень 2011р – червень 2021р)

ПАТ «ДПЗКУ» «Білоколодязький елеватор»- смт. Білий Колодязь, Харківська обл.

(приймання та зберігання зернових та олійних культур)

Функціональні обов'язки:

- Створення наказів на відрядження .
- Нарахування заробітної плати.
- Робота в системі Клієнт-Банк.
- Ведення авансової звітності.
- Ведення обліку розрахунків з покупцями та замовниками, з постачальниками та підрядниками.
- Облік Дт та Кт заборгованості.
- Ведення первинного документообігу, складського обліку, обліку ПММ.
- Касове обслуговування.
- Документальний супровід інвентаризацій.
- Здача звітності до відповідних органів через комп'ютерні програми.
- Надання відповідної звітності до керуючого апарату (корпорації).

Професійні навички:

- Розробка та впровадження документації по міжнародним стандартам ISO/ TS 22002-1:2019; ISO 9001/ 22000/ 19011/ 17025/схемі FSSC 22000 (v.5.1-6.0) сертифікації;
- оформлення презентацій для внутрішнього навчання персоналу підприємства щодо виконання вимог схеми сертифікації;
- знання вимог законодавства та міжнародних стандартів для підприємств харчової галузі;
- ведення бухгалтерського, податкового обліку;
- ведення касової книги;
- ведення складського обліку;
- ведення обліку взаєморозрахунків;
- розрахунки заробітної плати, лікарняних, компенсацій;
- робота з первинною документацією;
- оформлення довіреностей / податкових накладних / прибуткових і видаткових накладних / прибуткових і видаткових касових ордерів;
- проведення інвентаризацій;
- складання авансових звітів;
- складання актів звірок;
- знання бухгалтерського та податкового законодавства;
- знання системи «Клієнт-Банк»;
- знання бухгалтерських проводок;
- знання 1С 8, 1С 7.7, «Бест-Звіт», «Ліга-закон», «Клієнт-банк», Медок.
- робота в багатозадачному режимі;

Особисті якості:

Відповідальність, порядність, відвертість, акуратність, креативність, висока концентрація уваги та працездатності, вміння сходитися з людьми, із почуттям гумору, готовність та здатність до самонавчання, аналітичний склад розуму, прагнення до постійного вдосконалення, стресостійкість та пунктуальність. Вміння працювати з великим об'ємом інформації. Маю знання та досвід роботи в цукровій промисловості та в роботі по прийманню та зберіганню с/г культур. Наявність прагнення до досягнення позитивного результату у виробничому процесі.

Додаткові відомості:

Готовність до переїзду: так

Можливість відряджень: так.

Посвідчення водія категорії « В »; « С »