Примак Артем



ГОЛОВНИЙ ТЕХНОЛОГ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ, 80 000 ГРН.

25 листопада 2024

Місто: Рівне (Львівська обл.)

Вік: 47 років
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Легка промисловість, Виробництво, Керівництво

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Є діти ✔ Готовий до відряджень

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

Головний технолог

ТОВ МК ЯГЛЄВЄЦ (М'ясоперобна промисловість), Рівне (Львівська обл.)
03.2023 – 08.2024 (1 рік 5 місяців)

Обов'язки:

1. Запуск виробництва з нуля до обсягу 100 тонн/місяць продукції.
2. Координація всіх аспектів розвитку підприємства.
3. Управління виробничими процесами, контроль за впровадженням нових технологій.

Головний технолог м'ясної промисловості

ТОВ "Інус -ЛТД (М'ясоперобна промисловість), Рівне (Львівська обл.)
02.2001 – 03.2023 (22 роки)

Обов'язки:

1. Успішна розробка та впровадження унікальних технічних умов (ТУ) для варених та напівкопчених ковбас.
2. Організація роботи за схемою Private Label для декількох клієнтів.
3. Розробка фірмового бренду, участь у ребрендингу та маркетингових ініціативах.
4. Впровадження системи НАССР на підприємстві, сертифікований внутрішній аудитор (2018).
5. Підвищення продуктивності завдяки інтеграції нових технологій та методів виробництва.

Освіта

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Гжицького

Спеціальність: Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
повна вища, 09.2003 – 06.2008 (4 роки 9 місяців)

Національний авіаційний університет (Київ)

Спеціальність: Радіоелектронне обладнання повітряних суден
повна вища, 09.1996 – 06.2001 (4 роки 9 місяців)

Додаткова освіта

• Використання харчових добавок фірми "Рапс"(Кульмбах, Німеччина) рік закінчення 2015 продемонстровані нові харчові добавки фірми "Рапс" та нові технології їх застосування; було продемонстровано технології виготовлення традиційних Німецьких виробів; це обновило асортимент продукції та впровадило технології на Підприємстві. Використання тваринних білків у м'ясопереробній галузі(Грастін, Данія) рік закінчення 2012 розглянуто різні типи тваринних білків; в подальшому стало можливим застосувати ці білки на своєму підприємстів та покращити якісні та економічні показники продукції.

Знання мов

Українська - Високий рівень (вільно)

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: 1) Володіння Word; 2) Володіння Exel; 3) працюю в 1с (блок виробництва);
Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Посвідчення категорії "В" та "С"
Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Маючи багаторічний досвід роботи на мясопереробному підприємстві готовий поділитися цим досвідом з людьми, які відкривають (чи думають відкривати) мясопереробне підприємство та очолити виробництво на ньому.