Вавілова Олена



ГОЛОВНИЙ ТЕХНОЛОГ МОЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

24 червня

Місто: Київ

Готова до відряджень: Полтава, Одеса, Львів

Вік: 54 роки

Режим роботи: повний робочий день, віддалена робота, разова робота

Категорії: Виробництво, Керівництво, Робота за кордоном

✔ Готова до відряджень

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

Досвід роботи

Головний харчовий технолог

SMF TECHNOLOGY POLAND (інжинірингова та технологічна компанія), Свідник, Польща

05.2024 – 11.2025 (1 рік 6 місяців)

Обов'язки:

Провела R&D продуктової лінійки та валідацію продуктів на інноваційній установці обробки рідких продуктів, розробленій інженерами компанії.

Успішно протестувала **4 групи складних продуктів** (включно з молочними та соково-молочними міксами), підтвердивши стабільність роботи системи у **100% проведених випробувань**.

Сформувала портфоліо демо-продуктів, яке демонструє клієнтам здатність машини замінити **2-3 вузькопрофільні одиниці обладнання** (завдяки доведеній універсальності).

Головний технолог

СП ТОВ «MILK HOUSE» (виробництво молочної продукції), Ташкент, Узбекистан

09.2017 – 04.2024 (6 років 7 місяців)

Обов'язки:

Повна технологічна відповідальність: рецептури, процеси, стандарти якості, команда технологів.

Масштабувала виробництво з 10 до 100 т/добу, розробила та впровадила у виробництво 10+ нових продуктів: катик (термостатний національний кисломолочний продукт), кефір, біокефір, айран (термін придатності 21+ діб), йогуртні продукти питні та ложкові (в асортименті) з терміном придатності до 120 діб, солодкі глазуровані сирки, молочні ароматизовані та шоколадні коктейлі (UHT) – це розширило асортимент і присутність у роздрібних мережах, дозволило компанії вийти на національний рівень дистрибуції та закріпити бренд Musaffo серед лідерів ринку.

Розробила рецептуру **бюджетного ложкового йогурту «Engil», лінійку було масштабовано до понад 2 млн упаковок на місяць, а її успіх став одним із ключових чинників здобуття брендом Musaffo звання «Бренд року 2024».**

Керувала технологічною частиною запуску нового сучасного кисломолочного цеху у форматі Ultra Clean (система високої гігієни) потужність 50 т/добу, сформувала й розвинула команду з 15 технологів із чіткими зонами відповідальності та системою звітності забезпечивши масштабування виробництва та високу якість кисломолочних продуктів.

Була ключовим учасником впровадження ISO 22000, HACCP, FSSC 22000.

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Інженер-технолог / Консультант

ООД «БІОМІЛК ДОБРИЧ» (виробництво органічних кисломолочних продуктів), Добрич, Болгарія

07.2015 – 09.2017 (2 роки 2 місяці)

Обов'язки:

Ключова технологічна роль у проєктуванні та запуску нового цеху з лабораторією (логістика потоків, підбір обладнання, сировини, документація).

Розробила й упровадила рецептури органічних кисломолочних продуктів, що забезпечили 100% відповідність вимогам Organic EU і стабільну якість.

Інженер-технолог / Консультант

ФГ «СІЯБ ШОВКАТ ОРЗУ» (виробник молочної продукції), Самарканд, Узбекистан

09.2014 – 09.2015 (1 рік)

Обов'язки:

Розробила нові рецептури кисломолочних продуктів та оптимізувала технологічні режими, збільшивши термін зберігання з 7 до 15 діб; підвищила якість та стабільність продукції, що дозволило подвоїти обсяги продажів. Першою в Узбекистані запустила йогурт з натуральними фруктово-ягідними наповнювачами, ставши піонером та лідером у цій категорії.

Інженер R&D / інженер технолог кисломолочного цеху / майстер цеху UHT

ПАТ «ДММЗ №2» Донецький міський молочний завод №2 (великий молокозавод потужністю 300–400 т/добу), Донецьк, Україна

09.2007 – 04.2014 (6 років 7 місяців)

Обов'язки:

На посаді **R&D** Провела оновлення маркування для 100+ SKU продуктової лінійки відповідно до нових вимог законодавства. Розробила рецептури сиркових десертів та йогурту «Смузі» з натуральними молочними білками та підвищеним вмістом фруктів (до 25%)

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Інженер технолог

ТОВ «Аккра» (виробництво кондитерської та шоколадної глазурі), Донецьк, Україна

10.2001 – 05.2007 (5 років 7 місяців)

Інженер хімік

ВАТ «Бахмачконсервмолоко» (молочний завод), Бахмач, Україна

09.1989 – 05.2000 (10 років 7 місяців)

Освіта

Національний університет харчових технологій (Київ)

Спеціальність: Технологія приймання, зберігання, консервування та переробки молока

повна вища, 09.1999 – 05.2004 (4 роки 7 місяців)

Знання мов

Українська - Професійний (експерт), Російська - Високий рівень (вільно), Польська - Нижче середнього, Англійська - Початковий

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: КЛЮЧОВІ ТЕХНІЧНІ НАВИЧКИ Технології: Розробка PFD схем • Читання P&ID • Розрахунок масбалансів • UHT/Ultra Clean системи • Асептичний розлив • CIP/SIP Обладнання: Tetra Pak, GEA, Inoxpa,Erka– сепаратори, гомогенізатори, пастеризатори, лінії розливу. R&D: Розробка рецептур від ідеї до промислового масштабу • Пілотні випробування • Shelf-life оптимізація • Валідація продуктів • Робота з ферментними культурами (Chr. Hansen, Danisco) • Підбір та застосування гідроколоїдів і стабілізаційних систем Якість: ISO 22000 (сертифікований аудитор) • HACCP • FSSC 22000 • Organic EU • SOP/регламенти Проєкти: Запуск виробництв "з нуля" • Масштабування 10→100 т/добу • Участь у розробці технічних завдань Інструменти: MS Excel (масбаланси,

калькуляції, аналіз) • Технічна документація (ТУ, PFD , P&ID, звіти) COMPUTER SKILLS Proficient in MS Office (Excel, Word, PowerPoint), Google Workspace, internet research, and AI-assisted tools
Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Шукаю роль головного технолога / спеціаліста з рішень для молочної промисловості (кисломолочні продукти, йогуртно- десертна группа, сири кисломолочні, масло вершкове.) Понад 20 років досвіду в молочній галузі: запуск виробництв «з нуля», мас