

## НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА, 25 000 ГРН.

🔄 13 жовтня 2016 📍 Місто: [Луцьк](#)

Вік: 49 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Керівництво, Виробництво

✓ Перебуваю в шлюбі    ✓ Є діти    ✓ Готовий до відряджень

### Досвід роботи

#### Специалист по сертификации и качеству

Дубномолоко ПАО ТМ КОМО

11.2013 – 10.2016 (2 роки 11 місяців)

**Обов'язки:** Разработка и внедрение системы качества согласно требованиям FSSC22000, сертификация системы качества. Разработка и внедрение HACCP. Внутренний аудитор, координатор внутренних аудиторов. Руководитель группы HACCP. Управление поставщиками. Разработка спецификаций на сырье и готовую продукцию. Участие в разработке новых видов продукции. Участие в дегустационной комиссии. Внедрение системы выпуска входящих материалов и готовой продукции. Прохождение аудитов торговыми сетями (IFS Food) и клиентами. Разработка обучающих материалов и проведение обучения: - Система качества - FSSC 22000 - Внутренние аудиты ISO 19011 - HACCP - GMP (PRP) - Управление документацией системы качества - Управление кризисными ситуациями - Анализ несоответствий и поиск корневых причин - Прослеживаемость - Управление жалобами

#### Специалист по санитарии и гигиене

Волыньхолдинг ПАО (Нестле) ТМ ТОРЧИН

03.2009 – 09.2013 (4 роки 6 місяців)

**Обов'язки:** - контроль за промышленной санитарией и персональной гигиеной на производстве - организация и проведение обучений для работников производства по GMP, ISO 9001, ISO 22000, Интегрированная система менеджмента - разработка, обучение и внедрение: - процедур промышленной санитарии и персональной гигиены - процедур необходимых для обеспечения качества продукции - ведущий внутренний аудитор - организация и проведение внутренних аудитов согласно Интегрированной системе менеджмента IMS ( FSSC 22000, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001) - работа в команде HACCP, участие в разработке HACCP - разработка и внедрение 5S - участие в проведении сертификационных аудитов по ISO 9001, ISO 22000, IMS, ISO 14001, OHSAS 18001, FSSC 22000 контроль за закрытием несоответствий, выявленных во время аудита

#### Заведующий лабораторией

Волыньхолдинг ПАО (Нестле) ТМ ТОРЧИН

05.2002 – 03.2009 (6 років 10 місяців)

**Обов'язки:** - внедрение GLP - организация работы центральной и цеховой лабораторий - организация контроля за допускаемым в производство сырьем и выпуском готовой продукции - контроль за технологическим процессом - контроль за работой оборудования и правильностью проведения испытаний (согласно ICP процедурам) - контроль за соблюдением техники безопасности - организация и участие в работе дегустационной комиссии - участие в развитии и тестирование новых видов продукции и сырья - внедрение новых методов контроля и нового оборудования - организация и проведение обучений для подчиненных работников - анализ и выявление ошибок в работе - разработка, обучение и внедрение: - процедур контроля качества - процедур по охране труда - поиск и подбор персонала для лаборатории (отдела качества) - ведение отчетов - ведение хозяйственных вопросов (закупка оборудования, хим. реактивов и доп. материалов)

#### Инженер-химик

Волыньхолдинг ПАО ТМ ТОРЧИН ПРОДУКТ

04.1998 – 05.2002 (4 роки )

**Обов'язки:** Обязанности: - проведение контроля за используемым в производство сырьем и выпуском готовой

продукции - приготовление химических реактивов - контроль за работой оборудования

## Освіта

### Волынский национальный университет им. Л. Украинки

Спеціальність: химик, преподаватель химии

повна вища, 09.1993 – 06.1998 (4 роки 9 місяців)

## Знання мов

Английский - Професійний (експерт), Украинский - Професійний (експерт), Русский - Професійний (експерт)

## Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Повышение квалификации, курсы: 2015 Внедрение FSSC 22000. Внутренние аудиты. MNC Group (TUV SUD). 2014 ISO 22000 MNC Group (TUV SUD). 2012 Внедрение FSSC 22000. SGS 2012 GMP Nestle 2011 GFSI и FSSC 22000 TUV SUD 2010 Внутренние аудиты интегрированной системы менеджмента. SGS 2010 HACCP и ISO 22000 SGS 2010 ISO 14001 и OHSAS 18001 SGS 2010 ISO 9001 и ISO 22000 SGS 2008 ISO 9001 и ISO 22000 SGS  
Дополнительная информация: Опыт работы в международной компании. Опыт работы на должности начальника отдела качества. Внедрение 5 S. Компьютерные навыки- продвинутый пользователь. Личные качества: - высокая ответственность - добросовестность - коммуникабельность - целеустремленность - быстрая обучаемость - аналитические способности - желание постоянно совершенствоваться и расти в профессиональном плане - принятие решений, необходимых для развития компании и ответственность за их качественное выполнение

Внедрение международных стандартов: FSSC 22000, ISO 9001, ISO 22000, ISO 19011, HACCP, GLP, GMP (Good Manufacturing Practice)

Разработка и внедрение политик и процедур

Внедрение процессного подхода, 5S

Контроль качества

Внутренние аудиты

Управление персоналом

Обучение персонала

Проведение презентаций

Управление проектами

Химические методы анализа

Организаторские навыки

Пользователь SAP, MS Office, MS PowerPoint, MS Project, MS Visio

Базовые знания стандартов ISO 14001, OHSAS 18001

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Пищевая промышленность. Должность начальник отдела качества, директор по качеству. Зарплата + компенсация жилья (в случае переезда) + компенсация проезда (в случае переезда)