

СПЕЦІАЛІСТ ПО СТАНДАРТИЗАЦІИ, СЕРТИФІКАЦІИ И КАЧЕСТВУ

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Дніпро](#)

Вік: 35 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Виробництво

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Полная подготовка предприятия к получению сертификата системы HACCP. Разработка и внедрение на предприятии системы управления безопасностью пищевых продуктов - HACCP (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля). Цель поиска работы Резюме подается на соискание должности инженера (специалиста) по стандартизации, сертификации и качеству в развивающемся предприятии, связанной с возможностью приобретения нового опыта, использования и развития уже имеющихся знаний и навыков. Последующий карьерный и личностный рост. Специалист по стандартизации, сертификации и качеству продукции с 03.2012 по наст. время (1 год 6 месяцев) ООО фирма Мушкетер (Производство мороженого, замороженных полуфабрикатов, молочных продуктов, кондитерских изделий) Разработка и внедрение на предприятии системы управления безопасностью пищевых продуктов - HACCP (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля). Разработка и согласование с руководством нормативной документации (внутренние стандарты предприятия, рабочая документация, руководство по качеству, должностные и рабочие инструкции, технологические инструкции и др.). Внедрение и реализация на практике системы мониторинговых исследований стандартов в сфере стандартизации, сертификации и качества продукции и услуг. Осуществление подготовки предприятия и документации к внешним аудитам. Осуществление подготовки и проведение внутренних аудиторских проверок. Оформление отчетов о несоответствиях по результатам внутренних аудитов. Осуществление контроля за своевременным выполнением корректирующих и предупреждающих действий по результатам внутренних и внешних аудитов. Составление отчетов по проведению внутренних аудиторских проверок. Разработка планов-графиков проведения внутренних аудитов. И.о. зав.лаборатории с 03.2013 по 06.2013 (3 месяца) ООО фирма Мушкетер (Производство мороженого, замороженных полуфабрикатов, молочных продуктов, кондитерских изделий) Организация работы лаборатории: ведение документации, поверка средств измерительной техники и измерительного оборудования в Системе Госстандарта Украины, др. Работа с контролирующими организациями – санитарно-эпидемиологические станции, ветеринарная службы, центры стандартизации и метрологии. Работа с нормативной документацией - государственные стандарты (их актуализация), технические условия на продукцию, технологические инструкции. Контроль качества выпускаемой продукции, контроль входящего сырья, вспомогательных материалов по качеству. Контроль проведение физико-химических и микробиологических лабораторных исследований мороженого, молочных продуктов, замороженных полуфабрикатов и кондитерских изделий. Проверка санитарного состояния производства. Контролер ОТК с 03.2012 по 08.2012 (5 месяцев) ООО фирма Мушкетер (Производство мороженого, замороженных полуфабрикатов, молочных продуктов, кондитерских изделий) Проверка продукции пооперационно и в целом готовой продукции. Знание технологического процесса, нормативных требований к готовому продукту.с 09.2006 по 03.2012 Днепрпетровский государственный аграрный университет, Биотехнологический факультет. Специальность- технология производства и переработки продукции животноводства, диплом магистра с отличием