



КОНТРОЛЛЕР КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ЛАБОРАНТ-ХИМИК, ИНЖЕНЕР-ХИМИК, МИКРОБИОЛОГ, ТЕХНОЛОГ, 19 000 ГРН.

🔄 13 ноября
2021

📍 Город: [Киев](#)

Возраст: 39 лет

Режим работы: полный рабочий день, посменная работа, удаленная работа

Категории: Медицина, фармацевтика, Производство, Работа за рубежом

✓ Состою в браке ✓ Есть дети ✓ Готов к командировкам

Опыт работы

Оператор-технолог

Lallemend Inc (Завод по производству дрожжей), Киев

10.2021 – 11.2021 (1 месяц)

Обязанности:

Контроль работы линии розлива напитков и ее обслуживание

оператор линии производства пищевой продукции

ИП "Кока-Кола Бевериджес" Украина Лимитед (Производство), Киев

04.2018 – 10.2021 (3 года 5 месяцев)

Обязанности:

Проводил анализы нефтепродуктов, дезинфицирующих средств, воды

Оформление документов

Ведущий инженер

Испытательная лаборатория ТОВ «НПП« ДИН ЛТД » (Сертификационные услуги), Киев

10.2013 – 10.2017 (4 года)

Обязанности:

Контроль процесса выдувания ПЭТ бутылок

Контроль процесса химической очистки воды

Проводил химические анализы воды (наличие хлора в воде, жесткость и щелочность воды)

Взрыхление и промывание угольного фильтра

Регенерация ионообменных фильтров

Контроль за работой обратного осмоса

Оператор линии разлива напитков

ПрАТ «Киевский завод безалкогольных напитков «РОСИНКА»» (ООО «Киевский завод напитков «РОСИНКА»»)

02.2013 – 06.2018 (5 лет 4 месяца)

Обязанности:

Проводил химические анализы плодово-ягодных замороженных материалов и их дистиллятов

Проводил химические анализы плодово-ягодных материалов и их дистиллятов

Проводил химические анализы плодово-ягодных материалов (определение спирта, сахара, кислот, красители, фенольные, тяжелые металлы (железо, марганец, кадмий))

Исследование дубовой выдержки яблочного дистиллята на дубовом щепе и краже

Проводил анализ плодово-ягодных материалов на хроматографе

Ведущий специалист

Национальная академия аграрных наук Украины (НААН Украины) Институт агроэкологии и природопользования
11.2009 – 01.2013 (3 года 2 месяца)

Обязанности:

Делал чертежи и расчеты оборудования на компьютере

Принимал участие во внедрении системы теплонасосного горячего водоснабжения в городе Краматорск

Принимал участие в разработке адсорбционного термотрансформатора

Проводил химические анализы и теплофизические исследования функциональных пищевых порошков

Проводил химические анализы овощей и фруктов до и после сушения (определение биологически активных веществ (витамины, провитамины, пектины, бетанин, каротиноиды))

Проводил анализ из теплоты испарения фруктов и овощей

Определение адсорбции функциональных пищевых порошков

Опубликованная статья "Некоторые технологические свойства функциональных порошков" в журнале "Научные работы Одесская Национальная Академического Пищевых Технологий" - апрель 2010

Один из авторов награжденных патента на изобретение "Способ получения свекло - лимонного антиоксидантного красителя" (номер 102358, опубликованной 25 июня 2013)

Образование

Национальный университет пищевых технологий (Киев)

Специальность: Инженер - технолог бродильных производств и виноделие
полное высшее, 09.2002 – 05.2008 (5 лет 7 месяцев)

Знание языков

Английский - Средний

Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: MS Office (Word, Exel, Access, Outlook); MathCad, AutoCad (2D диаграммы), Origin Pro

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Управление автомобилем (удостоверение водителя категории «В»; стаж с 2003 года) <r>Работа в лаборатории (проведение химических испытаний (анализов), микробиологических анализов (посев микроорганизма, выращивание, контроль роста). Отсутствие вредных привычек</p>

Цель поиска работы, пожелания к месту работы: Самореализация и усовершенствование готовых знаний и навыков