

Шилко Сергій



ТЕХНОЛОГ-РОЗРОБНИК, РОЗРОБНИК НОВИХ ХАРЧОВИХ ВИРОБІВ, 55 000 GRN.

🔄 8 декабря 2025 📍 Город: [Киев](#)

📍 Готов к командировкам: [Харьков](#), [Львов](#)

Возраст: 50 лет

Режим работы: полный рабочий день, удаленная работа, частичная занятость

Категории: Производство

✓ Состою в браке ✓ Есть дети ✓ Готов к командировкам

[Войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) на сайте как работодатель, чтобы видеть контактную информацию.

Опыт работы

ТЕХНОЛОГ

кондитерські, молочні, снекові, олійно-жирові (консалтинг, проектування, виробництво, сертифікація), Киев
04.2018 – По настоящее время (7 лет 11 месяцев)

Обязанности:

технолог впровадження, проектний менеджер, виготовлення технічної документації,... десятки проектів за три роки, показник успішності проектів сягає 85%!

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Образование

вищі технічні, технікуми

Специальность: технологи харчових виробництв

полное высшее, 09.1975 – По настоящее время (50 лет 6 месяцев)

Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: MS Office, 1С

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Якщо Ви працюєте над новинками - пропоную робити це разом!

Проектно-аплікаційний технологічний консалтинг - бізнес, що за три роки вже нараховує десятки запусків! Розробки допоможуть Вам в стислі терміни випустити новинки чи тюнінгувати Ваші продукти, які Ви бачите по-іншому, для чого є багатий технологічний досвід! Тим цікавіше працювати в 2022му, поки закордонні проекти не підняли ціни!

Перелік продуктів, що Ви можете втілити, наступний: Кондитерські вироби, а саме: - кондитерські &amp; шоколадні глазурі - пралінові начинки &amp; цукерки - помадні цукерки - сбивні цукерки - жувальні цукерки - пастила, лукум - нуга, двуслойні батони - цукерки «асорті» - мармелад - карамель - шоколад - кріспі - ірис - макарон - маршмеллоу - зефіри, в т.ч. "angel kisses" Термостабільні та нетермостабільні начинки: - начинки фруктової, в т.ч макова - жирові начинки - начинки молочні - Кисломолочні (творожна та імітаційна) - Згущене молоко - Іриска (варене згущене молоко) Боршняні: - печиво - пряники - круасани - мафіни - вафлі - крекер - слойка - торт - хлібобулочні вироби Згущене молоко Сир кисломолочний (творог) Сметана Сметанний продукт Сир твердий Сир плавлений Сирний продукт Сирний десерт Снеки - Батони зернові - Батони жувальні - Батони протеїнові - Каші швидкого приготування - Мюслі - Гематоген Суміші спортивного харчування Функціональні напої Соки та соковмісні напої Вода столова та "солодка" Соуси - кетчупи - майонези - соуси креативні Консервація Вермішель, спагеті Звичайні ціни – розробка та

впровадження– 20 -25 тис.грн

Цель поиска работы, пожелания к месту работы: Проектна та постійна робота у відділі розробок та впровадження, відділі якоості, посадах технолога, виробничника, ...