

Примак Артем



ГОЛОВНИЙ ТЕХНОЛОГ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ, 80 000 ГРН.

🔄 25 ноября
2024

📍 Город: [Ровное \(Львовская обл.\)](#)

Возраст: 46 лет

Режим работы: полный рабочий день

Категории: Легкая промышленность, Производство, Руководство

✓ Состою в браке ✓ Есть дети ✓ Готов к командировкам

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

Опыт работы

Головний технолог

ТОВ МК ЯГЛЄВСЦ (М'ясоперобна промисловість), Ровное (Львовская обл.)

03.2023 – 08.2024 (1 год 5 месяцев)

Обязанности:

1. Запуск виробництва з нуля до обсягу 100 тонн/місяць продукції.
2. Координація всіх аспектів розвитку підприємства.
3. Управління виробничими процесами, контроль за впровадженням нових технологій.

Головний технолог м'ясної промисловості

ТОВ "Інус -ЛТД (М'ясоперобна промисловість), Ровное (Львовская обл.)

02.2001 – 03.2023 (22 года)

Обязанности:

1. Успішна розробка та впровадження унікальних технічних умов (ТУ) для варених та напівкопчених ковбас.
2. Організація роботи за схемою Private Label для декількох клієнтів.
3. Розробка фірмового бренду, участь у ребрендингу та маркетингових ініціативах.
4. Впровадження системи HACCP на підприємстві, сертифікований внутрішній аудитор (2018).
5. Підвищення продуктивності завдяки інтеграції нових технологій та методів виробництва.

Образование

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Жицького

Спеціальність: Технології зберігання, консервування та переробки м'яса

полное высшее, 09.2003 – 06.2008 (4 года 9 месяцев)

Національний авіаційний університет (Київ)

Спеціальність: Радіоелектронне обладнання повітряних суден

полное высшее, 09.1996 – 06.2001 (4 года 9 месяцев)

Дополнительное образование

• Використання харчових добавок фірми "Рапс"(Кульмбах, Німеччина) рік закінчення 2015 продемонстровані нові харчові добавки фірми "Рапс" та нові технології їх застосування; було продемонстровано технології виготовлення традиційних Німецьких виробів; це обновило асортимент продукції та впровадило технології на Підприємстві. Використання тваринних білків у м'ясопереробній галузі(Грастін, Данія) рік закінчення 2012 розглянуто різні типи тваринних білків; в подальшому стало можливим застосувати ці білки на своєму підприємстві та покращити якісні та економічні показники продукції.

Знание языков

Украинский - Продвинутый (свободно)

Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: 1) Володіння Word; 2) Володіння Excel; 3) працюю в 1с (блок виробництва);

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Посвідчення категорії "В" та "С"

Цель поиска работы, пожелания к месту работы: Маючи багаторічний досвід роботи на мясопереробному підприємстві готовий поділитися цим досвідом з людьми, які відкривають (чи думають відкривати) мясопереробне підприємство та очолити виробництво на ньому.