

Головатчик Наталія



ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ (МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ), 35 000 ГРН.

🔄 19 декабря 2023 📍 Город: [Ровно](#)

Возраст: 65 лет

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

Категории: Производство, Руководство

✓ Готова к командировкам

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

Опыт работы

начальник производства

Калинка (перерабка молока), Винница

08.2021 – По настоящее время (2 года 9 месяцев)

Обязанности:

організація виробництва сиру напівтвердого , сирного продукту, масла вершкового , сиру моцарела и чечел косічка копчена и ні.

Організація лабораторного контролю в полном об'ємі Як фізіол. так и по мікробіології.

ТЕХНОЛОГ

Васильковское ранчо (продукты питания), Васильков

06.2021 – 07.2021

Обязанности:

подбор оборудования для производства и фасовки готовой продукции. Подбор упаковки и форм для мягких сыров. Рекомендации по производству мягких сыров , Освоение производства сыра риккота и Норвежского сыра Гудбрандсдален .Рекомендации по производству творога и пресованию мягких свров и творога .

Нач.цеху технолог

Балтия, Санкт-Петербург (перерабка молока),

02.2020 – 04.2020 (2 місяця)

Обязанности:

контроль пусконаладочних робіт .Перевірка відповідності заявленій потужності обладнання технологічній схемі . Введення в дію обладнання и выпуск продукції .Підбір і заміна обладнання наявного на необхідне в відповідності до технологічних інструкцій і схем.

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Технолог

завод Замана, Ашхабад (переработка молока), Ашхабад

10.2019 – 01.2020 (3 місяця)

Обязанности:

подготовка производства к выпуску продукции на экспорт.Подбор оборудования для расширения производства.Обучение персонала проведению анализов в сыроделии

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Технолог

Лембергчиз, Львов (переработка молока),
04.2019 – 10.2019 (5 месяцев)

Обязанности:

Крафтовое производство итальянских сыров ручной работы моцарела и сулугуни шарики в рассоле сулугуни для пицы терочный . Сыры рикота ,бората, кальята, стречела Сыр ханум и брынза маринованая а также сыр косичка маринованая в вине

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Технолог

завод Замана, Ашхабад (переработка молока),
04.2018 – 10.2018 (5 месяцев)

Обязанности:

Анализ производства кисломолочной продукции .Приведение производства в соответствие требованиями технологии.Подбор заквасок и температурных режимов производства. Освоение производства сыра турецкого Кашар а также твердых сыров Гауда и Росийского.Подбор оборудования и заквасок. Разработка технологической схемы.Подбор оборудования для лаборатории и обучение персонала проведению анализов

Редактировать

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Технолог

ООО Великое Село, д Ручьи (переработка молока),
08.2017 – 10.2017 (1 месяц)

Обязанности:

привести в соответствие с технологическими требованиями и санитарными нормами производство кисломолочной продукции и мягких сыров . Таких как сулугуни ,чанах и адыгейский Подготовка площадки к увеличению производства

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Технолог пищевого производства

Ч.П. З.Мышелова (переработка молока), п.Бурное Казахстан
03.2017 – 05.2017 (2 месяца)

Обязанности:

Привести в соответствие с технологическими инструкциями производство сыра российского , сметанкового и сыра сулугуни а также освоение выпуска и сметанного продукта, масла сливочного

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Технолог

Пискент Шарк агро, (переработка молока), Пискент Узбекистан

11.2016 – 01.2017 (2 месяца)

Обязанности:

Прием производства от монтажной компании. Анализ сделанного проектировщиками и изменение недостатков доциных при монтаже и проэктчто позволилоэкономить более 5 000у.е. Внесенные изменения позволят правильно организовать технологический процесс с учета требований ХАСП. Обучение персонала. Выпуск первой партии продукции в ассортименте

Технолог пищевого производства

Диана, Актюбе (переработка молока), Актюбе

07.2016 – 08.2016 (1 месяц)

Обязанности:

Консультации по организации молочного производства и сыродельного. Обсчет себестоимости готовой продукции. Подбор оборудования

Технолог

TNK, (переработка молока), TNK, Жаксы Казахстан

02.2016 – 05.2016 (2 месяца)

Обязанности:

Проведение аудита имеющегося оборудования. Изменение процесса производства сыра голландскогочто позволило ежедневно экономить 15кг сыра или около 150 л молока не 5000 варке сыра. Изменения температурных режимов при производстве творогачто позволило получатьболее качественный творог ислучшейорганолептикой

зам. Гендиректора по производству

Крыммолоко, (переработка молока), Симферополь

03.2015 – 10.2015 (7 месяцев)

Обязанности:

организация производственного процесса Побор заквасок по видам родукции и фасовки Организация ежедневного отчета и учета сырья и материалов Подбор моющих Ежемесячный расчет бюджета и контроль за его выполнением

технолог

Пуре милк, (переработка молока), Самарканд Узбекистан

07.2014 – 10.2014 (3 месяца)

Обязанности:

Организация производства кисломолочной продукции Освоение новых видов- айрана Выход в лидеры производства по качеству продукции в республике

технолог

фермерское хозяйство Парубоче (переработка молока), , с.Вороньков Бориспольского р-на
06.2013 – 11.2013 (5 месяцев)

Обязанности:

испытывали новое оборудование из Словении для производства кисломолочки. Производили творог,творожную массу,йогурт,кефир,ряженку,сметану,брынзу,масло сливочное и топленое

Наладчик пищевого производства

Приозерский молокозавод (переработка молока), Приозерск
03.2013 – 06.2013 (3 месяца)

Обязанности:

,

организация производства и выпуск продукции премиум класса из коровьего и козьего молока. Молоко кефир йогурт творог а также сыр мягкий рассольный дагестанский по собственной технологии .Молоко разливалось в стеклянную тару и автоклавировалось. Организация работы лаборатории и учета продукции и расхода сырья

Завпроизводством

Козубпродукт (переработка молока), Полтава
06.2012 – 02.2013 (8 месяцев)

Обязанности:

организация производства сыра сулугуни масла,сыра Адыгейского.косички копченой .брынзы .моцарелы .Учет расхода сырья по жиробалансу и расход вспомогательных материалов по нормам

Замдиректора по производству

Милкиленд Черниговский молокозавод (переработка молока), Чернигов
06.2009 – 09.2009 (3 месяца)

Обязанности:

выпуск цельномолочной продукции и масла сливочного на Киев и Чернигов, Контроль за качеством выпускаемой продукции, мойкой оборудования,расходом сырья и материалов

Завпроизводством

Сыроеды, (переработка молока),
01.2009 – 12.2011 (2 года 10 месяцев)

Обязанности:

организация производства сыры чечел палочка и семечка сырные снекиа также масла подсырного. Перевод производства на электронный учет

Завпроизводством

Бимол (переработка молока), , Березне Ровенской обл
01.2009 – 04.2010 (1 год 3 месяца)

Обязанности:

организация и контроль производства цельномолочной продукции,масла, сыра плавленого . сыра сулугуни и сыра твердог голандского и Российского

Ведущий специалист по качеству заготавливаемого молока

КОМО ВАТ;Дубномолоко (переработка молока), Дубно Ровенская обл
02.2008 – 06.2009 (1 год 4 месяца)

Обязанности:

работа по качеству молока в сырьевой зоне,Готовила зону к инспекции Российской ветеринарной службой,которую достойно прошла Организовывала выезды на молокопункты ,составляла графики доставки молока.

начальник производства

Гадяч сыр (переработка молока), Сарны
06.2005 – 10.2007 (2 года 3 месяца)

Обязанности:

Руководство производством по выпуску полу-твердых сыров,масла сливочного и спредов а также сухого молока и сыворотки сухой и сгущенной

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Замдиректора по производству

Гадячсыр Сарненский маслodelьный комбинат (переработка молока), Сарны Ровенской обл
05.2005 – 11.2007 (2 года 6 месяцев)

Обязанности:

. Освоила выпуск 7-ми наименований спредов (масло-жировых композиций на оборудование ТЕРТА-ОТИЧ

выпускали молоко сухое, масло сливочное, спреды на линии ВЖС Молоко сухое шло на экспорт Вела контроль качества продукции ,сырья Отвечала за организацию производства ,учет сырья и материалов иа также нормы расхода сырья и материалов

Инженер-технолог по сырам

КОМО ВАТ ;Дубномолоко Захидна молочна група (переработка молока), Дубно Ровенской обл
08.2002 – 05.2005 (2 года 8 месяцев)

Обязанности:

Осваивала выпуск 19 наименований твердых сыров-гауда, эменталь, остермани, в том числе и 4 видов элитных сыров с пропионовокислыми бактериями таких как мааздам и радомер. За этот период работала в тесном контакте с такими фирмами: "Ковчег и К", "Родия", "Экокомб", "Углич", "С8К", "Хр.Хансен", "Арома". Работала с заквасками и средами этих фирм. Проходила обучение в Полтаве в Немецко-Украинском центре. Немножко занималась плавсырами. При моем участии было разработано 10 видов плавленых сыров. Вела полный контроль качества продукции, подбор заквасок, упаковочных пленок

Сыры вырабатывались на экспорт в Россию, Болгарию, Казахстан, Молдавию, США.

Принимала участия в производстве плавленых сыров. Разрабатывала рецептуры, с применением стабилизаторов, наполнителей, растительных жиров и ароматизаторов и вкусовых добавок. Освоила выпуск 10-ти наименований плавленых сыров.

Завпроизводством

ВАТ Сарны маслодельный комбинат (переработка молока), Сарны Ровенской обл
05.1988 – 07.1995 (7 лет 2 месяца)

Обязанности:

Сарненский маслодельный комбинат, где с 1988 по 1994 г. работала на должности начальника производства. Комбинат был новопостроенным. Пришлось вводить его в действие и осваивать мощности по производству масла (КМ-2000), СОМ, сыворожки гранулированной и сыра Голландского, цельномолочной продукции, цеха мороженого.

Мастер а потом технолог по молоку и сырам

Дубновский сыродельный комбинат (переработка молока), Дубно Ровенской обл
05.1980 – 05.1988 (8 лет)

Обязанности:

ОАО "Дубномолоко" объединений Континиум ЛТД, торговая марка "КОМО".

В 1985 г. принимала участие в конкурсе профессионального мастерства и была награждена Почетной грамотой Министерства мясомолочной промышленности.

вводила в действие новый комбинат и осваивала мощности приемо-аппаратного цеха, цеха по производству масла подсырного, сыродельного цеха. Потом работала на должности инженера по качеству молока. На базе нашего комбината вводили в действие ГОСТ по сыропригодному молоку. Работала с сырьевой зоной.

Образование

Одесский институт пищевой промышленности (Одесса)

Специальность: мясо-молочный инженер-технолог
полное высшее, 09.1979 – 06.1982 (2 года 9 месяцев)

Дополнительное образование

- Курсы переподготовки 1988 год Киевский институт повышения квалификации завпроизводством
- Курсы переподготовки 2008 год Международный институт безопасности и качества продуктов питания интегрированной системы управления качеством и безопасностью продукции в соответствии с требованиями ДСТУ ИСО 9001:2001
- Курсы переподготовки 2008 год Государственный комитет ветеринарной медицины Государственный Научно-испытательный институт по лабораторной диагностике и ветеринарно-санитарной экспертизе

Знание языков

Немецкий - Средний

Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: линк ,

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: организация полного цикла производства молочной продукции, контроль качества производства и продукции и сырья ЕЗЮМЕ Головатчик Наталья Георгиевна 1959 г. рождения, образование высшее. Окончила Одесский технологический институт пищевой промышленности. С 1980 г. по 1988 г. работала на Дубновском сыродельном комбинате в качестве мастера-сыродела, после окончания института (заочно) инженером - технологом по сырью. После перевода на С июля месяца 2005года по октябрь 2006 С

Цель поиска работы, пожелания к месту работы: Люблю свое дело и хочу делиться знаниями и умением