



Ваш надійний помічник

Технолог молочного производства (сыры), 50000 грн.

📍 Київ,

Компанія: АВ

Рубрики: [Виробництво](#), [Робота за кордоном](#)

Побажання до співробітника

Освіта: повна вища
Досвід роботи: від п'яти років
Графік роботи: плаваючий графік роботи

Опис вакансії

Компания заинтересована в сотрудничестве со специалистом, имеющим опыт разработки рецептур сыров и сырных продуктов и внедрения их в производство на новом современном заводе в г. Петропавловск, Казахстан.

Обязанности:

- Аудит производственных процессов – соблюдение санитарно-гигиенических норм на производстве, состояние технологического оборудования и т.д.;
- Разработка нового продукта (сыр, сырный продукт, масло, спреды), постановка процесса производства - разработка, внедрение и контроль технологических процессов;
- Подбор исходного сырья и ингредиентов;
- Адаптация общепринятых технологических процессов к текущему состоянию производства;
- Проведение экспериментальных выработок;
- Разработка необходимой нормативно-технологической документации;
- Обучение персонала ключевым навыкам работы в рамках предложенной технологии;
- Выявление причин брака и устранения их;
- Подготовка предложений по расширению ассортимента и использованию новых типов сырья.
- Последующее удаленное сопровождение проекта.

Требования:

Глубокие знания специфики работы с молоком и молочными продуктами, и их растительными аналогами. Понимание вопросов качества.

Умение проводить оценку качества готовой продукции, выявлять отклонения, определять причины и мероприятия для предотвращения производственного брака

Образование – высшее, дневное желательно профильные ВУЗы с изучением технологии переработки молока, уровень – магистр или инженер-технолог.

Уровень специальных знаний:

Общая технология переработки молока – обязательно, все базовые процессы досконально.

Знание ингредиентов, применяемых в молочной промышленности

Знание производственных процессов и оборудования, режимов при производстве молочной (сырной) продукции;

Химия – неорганическая, органическая, химия и физика молока, биохимия, физическая и коллоидная химия, микробиология – базовые знания, навыки применения в оперативной деятельности.

Процессы и аппараты, технологическое оборудование – базовые знания, выстраивание технологических цепочек в соответствии с ожидаемым продуктом.

Стандартизация и сертификация – знание текущей нормативной базы стран ЕАС, требования к оформлению документов – декларации, стандарты организаций, инструкций.

Опыт работы – не менее 10-15 лет, в том числе:

- первые 3-5 лет, рабочие специальности или низшие управленческие должности
- последующие годы – стабильный карьерный рост, связанный со сменой поколений и/или реструктуризацией компании.

Перечень занимаемых должностей – руководитель производства, руководитель проекта, главный технолог, начальник цеха, отраслевой технолог.

Опыт разработки рецептур и внедрения в производство новых продуктов обязателен.

Опыт по производству сыров и сырных продуктов в качестве технолога от 3 лет обязателен.

Уровень обслуживаемых предприятий (направленность):

- объем переработки молока – не менее 100 т/сут, в том числе на сыры и масло не менее 50 %.
- ассортимент выпускаемой продукции – сыры твердые, полутвердые, сырные продукты, масло сливочное, спреды.

Персонал в подчинении – производственный – не менее 35-50 человек, структурные руководители – не менее 5 человек.

Условия:

Оплата - высокая, обсуждается с успешными кандидатами по итогам собеседования;

Оплата проезда и съёмного жилья.

Место работы: г. Петропавловск (Казахстан) на период Проекта

Контактна інформація

Телефон: +7 (701) 760-79-53

Контактна особа: SvetlanaBoiko

Сайт: <https://efc.kz/>