

Минакова Ирина

Дата рождения:
Регион:

02 май 1987
Севастополь

Телефон(ы):
E-mail:

+79788508421
Irina.minakova.87@mail.ru



Инженер-технолог по виноделию

Опыт работы 9 лет 5 месяцев

Июль 2015 —ноябрь 2015(5 мес)

ФХ "МАНГУП"

Республика Крым

Консультант агроном и главный технолог

1. Составление виноградной карты по сортовому составу насаждений;
2. Контроль фитосанитарного состояния виноградных насаждений и площадей;
3. Контроль созревания винограда, а также определение даты сбора урожая по сортовой последовательности;
4. Приведение ко всем требованиям временного помещения(из бытового помещения сделала временное производственное) по переработке винограда и хранения виноматериалов;
- 5.Прямое участие в сборе, приеме и переработке винограда;
6. Организация процесса производства вина во временном производственном помещении;
7. Поиск и закупка вспомогательных материалов для обработки виноградников, сохранения урожая, сбора урожая и приемки, переработке винограда, в т.ч. и производства вина.

Главный технолог

авг 2014 - фев 2015 (7 мес)

UPPA Winery

до 20 сотрудников АПК (Агропромышленный комплекс)

В обязанности и функции главного технолога входили:

- 1.Организация и непосредственное проведение химических анализов, физико-химических, механических испытаний и других исследований с целью обеспечения лабораторного контроля соответствия качества сырья, материалов и готовой продукции действующим стандартам, техническим условиям и требованиям экологической безопасности.
2. Возглавление работы по совершенствованию существующих методов лабораторного контроля.
3. Принятие участия в согласованиях технической документации на производимую продукцию с целью обеспечения условий для эффективного контроля ее качества.
4. Участие в работе по подготовке продукции к государственной аттестации и сертификации(декларированию).
5. Наблюдение за состоянием и работой контрольно-измерительной аппаратуры, обеспечение своевременного представления ее на периодическую государственную поверку.

6. Осуществление контроля за состоянием лабораторного оборудования и рабочих мест сотрудников лаборатории, их соответствием требованиям охраны труда и безопасности.
7. Не допускать отклонений от норм в технологии брожения, выявлять отклонения от нормы в технологических процессах производства и давать указания к их устранению.
8. Проводить ответственные микробиологические операции, исследования и анализы.
9. Производить пробные оклейки виноматериалов, контролировать обработку и давать заключение о готовности к их разливу или отгрузке.
10. Обеспечивать микробиологический контроль за основными и вспомогательными материалами, тарой, оборудованием и помещениями.
11. Приготовление титрованных растворов, индикаторов, реактивов и питательных сред, проведение микробиологических исследований, условия и сроки их хранения.
12. Разработка и согласование с руководителем предприятия технологических инструкций на выпускаемый ассортимент продукции;
13. Разработка и внедрение технологической документации производства, а также их ведение. .
14. Подготовка заключений о соответствии качества поступающих на предприятие вспомогательных материалов и комплектующих материалов стандартам, техническим условиям, а также подготовка документов для предъявления претензий поставщикам.

инженер-химик, мастер цеха, инженер-микробиолог

мар 2006 - авг 2014 (8 лет 6 мес)

ООО"Агрофирма"Золотая Балка"

Промышленность и Производство

выполняла следующий ряд обязанностей инженера-химика и -микробиолога: - контроль технологического процесса - органолептический и физико-химический и микробиологический анализ выпускаемой продукции; - внесение результатов анализа в базу данных, оформление документов о качестве; - участие в разработке технологической документации лаборатории; - дегустационная оценка выпускаемой продукции по 10-ти балльной шкале; - участие в разработке ассортиментного ряда выпускаемой продукции.

выполняла следующий ряд обязанностей инженера-технолога:

- Определять порядок расположения оборудования и людей на технологической линии;
- контролировать размещение рабочих для снижения временных и других затрат в ходе производственного процесса;
- Принимать участие в разработке планов выработки, норм и графиков для рабочих, норм расхода сырья, энергии и расходных материалов;
- Составлять задания и заявки;
- Контролировать дисциплину работников внутри своего цеха или цехов;
- Выявлять брак, анализировать причины его появления и принимать соответствующие меры по его устранению в будущем;
- Выполнять приказы и поручения непосредственного руководителя.

Образование

Киевский Национальный Университет Пищевых Технологий(НУПТ) (Симферополь)

Год окончания 2010

Бродильное производство и виноделие специалист

Владение языками

Английский - выше среднего

Курсы, тренинги, сертификаты

Экспресс-курс "Профессия сомелье"(Севастополь)

Год окончания 2014

UPPA WINERY

О СЕБЕ

Легко обучаемая в процессе работы, не конфликтна, стрессоустойчива, коммуникабельна, отзывчива, справедлива, уверенное владение ПК, большой опыт работы с людьми и умение найти общий язык.

Принимала активное участие во ВСЕРОССИЙСКОМ ПЕРВОМ ЖЕНСКОМ КОНКУРСЕ СОМЕЛЬЕ в Севастополе. Награждена дипломом участника.