

Бишкек, Аял, 25 жаш

Лаборант

Каалаган эмгек акы: 35 000 Сом



Адистиги:

Ашпоздор/Официанттар/Бармендер/Тамак-аш өндүрүшү

Жумуштун түрү:

Толук иш күнү

Иш сапарлар:

Даярмын

Work experience:

Январь 2023 - Октябрь 2025

Лаборант-химик, ОсОО Экопродукт Азия, Чуйская обл. Сокулукский р-н, город Шопоков

Пищевое производство/ производство безалкогольных напитков

Проведение физико-химических анализов сырья и готовой продукции, входной контроль материалов, санитарно-гигиенический контроль производства, ведение документации.

Август 2022 - Ноябрь 2022

Специалист отдела контроля качества, Let's Go Drinks, Бишкек

Пищевое производство / производство безалкогольных напитков

Проведение физико-химических анализов сырья и готовой продукции, лабораторный контроль.

Билим берүү жана окуу:

Июнь 2022

Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова

Технологический факультет / Биотехнология

Бакалавр

Кесиптик көндүмдөр жана тилдер:

Тилдер:

Орус тили: Эркин сүйлөшүү

Кыргыз тили: Тууган тил

Көндүмдөр:

Лабораторные исследования и анализы

- Проведение физико-химических анализов безалкогольных, сокосодержащих напитков, соков и молочной продукции: определение кислотности, содержания сухих веществ и др.
 - Проведение микробиологических исследований: приготовление питательных сред, выполнение глубинного и поверхностного посева, идентификация микроорганизмов с помощью микроскопа.
 - Взятие смывов с оборудования и производственных поверхностей на БГКП для оценки санитарного состояния.
 - Приготовление рабочих растворов и реактивов, проведение необходимых подготовительных процедур для корректного выполнения лабораторных анализов.
- Контроль качества пищевой продукции
- Полный лабораторный контроль на линии Tetra Pak, включая проведение стерильных тестов, контроль чистоты оборудования и безопасности продукции.
 - Контроль соответствия выпускаемой продукции в соответствии с ТР ТС, ГОСТами, ТУ, СТО.
 - Входной контроль вспомогательных материалов (тара, упаковка, этикетки, вспомогательные ингредиенты).
 - Приёмка и проверка молочной продукции на соответствие органолептическим, физико-химическим и микробиологическим требованиям.

Санитарный и гигиенический контроль

- Проведение санитарно-гигиенического контроля производства на всех этапах: от приёмки сырья до выпуска готовой продукции.
- Проверка целостности, герметичности и качества упаковки, в том числе асептической упаковки Tetra Pak.
- Соблюдение и контроль санитарных норм и правил работы с пищевым сырьём и готовыми продуктами.

Стандарты и аудиты

- Обучение по стандарту Халал: знание принципов сертификации, особенностей технологических процессов и требований к сырью.
- Знание и применение требований стандарта ISO 22000 в области пищевой безопасности.
- Участие во внутренних аудитах: контроль соблюдения технологической дисциплины, санитарных норм и требований системы менеджмента качества.

Работа с лабораторным оборудованием

- Уверенное владение современным лабораторным оборудованием: автоклав, рН-метр, ареометр, рефрактометр, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, анализаторы молока, анализаторы влажности продукта.
- Опыт калибровки и обслуживания оборудования, ведение журналов контроля измерительных приборов.

Личные качества:

Умение работать с документацией, внимательность к деталям, самостоятельность, аккуратность, целеустремленность, порядочность, тактичность, умение работать в коллективе, организованность, ответственность, честность и энергичность.

Компьютерные навыки: Уверенный пользователь ПК(Microsoft Office), Bitrix24

Автоунаанын болушу: Жок

Айдоочулук категориясы: В