

Стрельникова Мария Владимировна

Женщина, 27 лет, родилась 19 октября 1993

+7 (901) 3828404 — предпочитаемый способ связи
strelnickova.marya2012@yandex.ru

Проживает: Москва

Гражданство: Россия, есть разрешение на работу: Россия

Не готова к переезду, готова к командировкам

Желаемая должность и зарплата

Менеджер по качеству

Производство, сельское хозяйство

- Пищевая промышленность
- Контроль качества

Занятость: полная занятость

График работы: полный день

Желательное время в пути до работы: не имеет значения

Опыт работы — 5 лет 8 месяцев

Август 2019 —
настоящее время
2 года 2 месяца

ООО "Додо Франчайзинг"

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

- Ресторан, общественное питание, фаст-фуд

менеджер по контролю качества

- техническое согласование спецификаций на ингредиенты с поставщиками;
- взаимодействие с органами по сертификации по вопросам, связанным с декларированием и сертификацией продукции;
- разработка нормативно-технической документации (ТУ, СТО);
- проведение анализа причин жалоб и претензий клиентов по качеству продукции;
- организация и проведение тестирования ингредиентов;
- организация и контроль проведения аудитов поставщиков;
- проверка и согласование информации, выносимой на маркировку продукции СТМ;
- разработка Программы производственного контроля (ППК);
- ведение отчетности по ингредиентам и поставщикам;
- участие в создании системы менеджмента качества;
- участие в проведении переговоров с поставщиками по вопросам качества ингредиентов;
- контроль первой партии ингредиентов и систематический контроль действующих позиций;

Январь 2018 —
Август 2019
1 год 8 месяцев

ООО "Билла"

Розничная торговля

- Розничная сеть (продуктовая)

Специалист отдела контроля качества

- организация проведения испытаний по программе производственного контроля, анализ результатов, проведение корректирующих мероприятий;
- техническое согласование спецификаций с поставщиками на продукцию СТМ;
- ведение отчетности по риск-менеджменту и рекламациям продукции;
- организация работы по ветеринарному контролю и проведения испытаний по ППК: заключение договоров, организация оплаты счетов;
- организация дегустаций товаров СТМ;

- разработка и актуализация нормативно-технической документации организации: ТУ, СТО, ТИ и другой документации;
- взаимодействие с органами по сертификации по вопросам, связанным с декларированием и сертификацией продукции;
- проведение анализа причин жалоб и претензий клиентов и потребителей по качеству продукции, подготовка письменных ответов

Июль 2017 —
Январь 2018
7 месяцев

ЗАО БКК «Коломенский»

Москва, www.kolomenskoe.ru

Розничная торговля

- Розничная сеть (продуктовая)

Продукты питания

- Хлебобулочные изделия (продвижение, оптовая торговля)
- Хлебобулочные изделия (производство)
- Кондитерские изделия (производство)
- Кондитерские изделия (продвижение, оптовая торговля)

Инженер по стандартизации

- разработка и актуализация нормативно-технических документов, регламентирующих деятельность предприятия в области качества;
- проведение внутренних аудитов;
- контроль за соблюдением персоналом гигиенических требований;
- проведение обучения персонала надлежащим производственным практикам;
- разработка ХАССП-планов для хлебобулочных изделий и подготовка предприятия к сертификации на соответствие ГОСТ Р ИСО 22000-2007;
- контроль за соблюдением действий по мониторингу ККТ, выявленных на производстве и своевременное проведение верификации.
- контроль качества сырья и упаковочных материалов;
- расследование причин появления некачественной продукции.

Достижения:

- разработка ХАССП-планов для хлебобулочных изделий, разработка документации по мониторингу и верификации ККТ.

Февраль 2016 —
Июль 2017
1 год 6 месяцев

Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности **научный сотрудник**

- участие в разработке новых видов продукции и технологий
- проведение лабораторных анализов биохимических и технологических свойств сырья
- участие в разработке методов улучшения качества продукции с помощью различных улучшителей
- проведение лабораторных анализов качества готовой продукции
- участие в конференциях и выставка (Современное хлебопечение, Золотая осень) ;
- работа на современных приборах: ПЧП, МОК, Рефрактометр
- проведение пробных лабораторных выпечек
- написание статей, отчетов, заключений
- обработка результатов исследовательской работы

Достижения

- разработана рецептура и технология печенья по заказу ООО "Лейпуриен Тукку" ;
- в составе группы разработана технология с добавлением ферментных препаратов
- в составе группы разработаны технологии на мучные кондитерские изделия (печенье сдобное, овсяное, коржи) ;
- разработана нормативно-технологическая документация (рецептура, технологическая инструкция и технические условия) в ходе написания магистерской диссертации

Образование

Высшее

2017	Российский государственный аграрный университет, Москва Технический сервис в АПК, Направление: «Управление качеством», профиль "Управление качеством процессов, продукции и услуг" (магистр)
2015	Российский государственный аграрный университет, Москва технологический, Направление «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (бакалавр)

Повышение квалификации, курсы

2020	ООО "ТМС РУС" ООО "ТМС РУС", Разработка и внедрение HACCP на предприятиях общественного питания
2018	ФГБОУ ДПО "Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса" ФГБОУ ДПО "Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса", Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг
2018	ООО "ТМС РУС" ООО "ТМС РУС", Внутренний аудит систем менеджмента пищевой безопасности (ISO 22000, FSSC 22000, HACCP)

Ключевые навыки

Знание языков	Русский — Родной Английский — A1 — Начальный
Навыки	<div>Контроль качества</div> <div>Управление качеством</div> <div>Производственный контроль</div> <div>Внутренний контроль</div> <div>Обучение</div> <div>MS Outlook</div> <div>Английский язык</div> <div>Внутренний аудит</div> <div>Сертификация продукции</div>

Опыт вождения

Права категории В

Дополнительная информация

Обо мне	<p>Владение ПК: MS Office (Word, Excel, Outlook, Power Point), навыки работы с Internet, SAP</p> <p>Знание и понимание действующего законодательства РФ, регламентирующего производство и оборот продукции, технических регламентов, правил входного контроля продовольственных и непродовольственных товаров, требований к качеству и безопасности пищевой продукции, ГОСТов, СанПиН, HACCP, ISO 9001, FSSC 22000, ветеринарно-санитарных требований, требований к маркировке продукции</p> <p>Знание основ стандартизации и декларирования</p> <p>Знание технологий производств продукции</p> <p>Знание английского языка на уровне Intermediate</p> <p>Высокая ответственность, работоспособность, внимательность, коммуникабельность, желание обучаться новому, нацеленность на результат, умение работать в команде.</p>
---------	---

История общения с кандидатом

Отклики	Менеджер по качеству поставщиков 20 сентября 2021
Получил отказ	Специалист по сертификации и качеству 8 сентября 2021