

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **苗爱叶** | | | |  |
| 39岁 | | 男 | | 高中 | | 5年经验 |
| 13703773858 | |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **个人优势** |

对待工作认真严谨，能吃苦耐劳，尽职尽责，对待工作有耐心，勇于挑战新事物，可以独立负责一个项目的完整设计，相信天道酬勤，一直在不断地学习新知识提升自己。

|  |  |
| --- | --- |
|  | **期望职位** |

UI设计师 海口 面议 其他行业

|  |  |
| --- | --- |
|  | **工作经历** |

|  |  |
| --- | --- |
| 优才科技有限公司 | |
| 产品开发 | 2001年07月-2011年06月 |

**内容：1、负责集团鼎捷软件TIPTOPERP系统的二次开发、实施、维护；2、负责业务需求的深入理解，制定解决方案及方案的撰写并付诸开发实施;3、负责责任ERP模块的操作手册编写和流程梳理工作；4、熟练使用4GL开发语言，GeneroStudio，CrystalReport，Oracle或PL/SQL等工具，进行二次开发；5、熟悉关系型数据库平台，如SQLSERVER,ORACLE等；6、优化ERP相关的其他系统数据维护。**

|  |  |
| --- | --- |
| 河南健康网网络传媒有限公司 | |
| 安全管理员 | 1996年01月-2012年03月 |

**内容：1、按要求对产品出厂付运作最终确认，并进行产品出货前验收；2、负责按照“入库申请单”和“生产计划”的要求，对个性化产品的特殊配置和质量要求进行确认。3、对产品及零配件、备件等装箱过程进行监控和确认。4、对库存已装箱超过6个月以上的产品及零配件、备件等不准出货,并通知责任部门进行处理。5、负责编制检验作业指导书，并根据作业指导书要求培训、监督检验员贯彻执行。**

|  |  |
| --- | --- |
| 上海纽儿汇文化传播有限公司 | |
| 学习管理师 | 1990年12月-2011年12月 |

**内容：1.充分分析客户职位需求，制定人才寻访计划；2.运用各种招聘渠道，针对目标公司定向深挖，推荐合适候选人并跟进完整招聘流程；3.拓展目标行业人脉圈，与客户及候选人建立良好关系；4.关注医药行业发展动向，了解企业战略和人力资源规划；5.完成公司要求的各项业绩指标。**

|  |  |
| --- | --- |
| 常州金方圆新材料有限公司 | |
| 城市经理 | 2009/04-2015/12 |

**内容：1、负责公司线上产品在各平台的上架、推广。2、根据公司产品促销活动策划，能制定提高店铺浏览量，点击率和转化率的相应方案。并对促销和推广活动进行追踪，对方案不断进行优化，提升商品的动销。3、熟悉数据分析，管理每日、周、月的**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **项目经历** |

|  |  |
| --- | --- |
| 信息化条件下宣传思想工作研究 | |
| UI设计师 | 2002/08-2015/01 |

**描述：1.收集及统计部门需求数据，定期更新数据报表并进行分类保管；2.通过数据软件对数据进行有针对性的分析，重点标注异常数据；3.负责与各部门的协调沟通，完成上级领导临时交办的工作。**

|  |  |
| --- | --- |
| 高校思想政治工作的薄弱环节及其对策研究 | |
| UI设计师 | 1991.06-2017.06 |

**描述：1、负责日常公共信息以及文件的收发、登记、传递工作；2、负责对客户以及外来人员的接待工作；3、负责行政类订购工作（饮用水、办公用品等）；4、负责相关行政类表格的领用；5、协同客服处理客户信息登记等日常事务；6、完成部门经理交办的其他任务。**

|  |  |
| --- | --- |
| 技术风险的伦理评估与社会治理研究 | |
| UI设计师 | 2005.08-2016.12 |

**描述：负责我司产品蔓迪在电商平台的运营工作。1、负责淘宝、京东、官方旗舰店等的店铺基础优化与活动运营2、努力推进公司产品排名,提高销量，根据实际情况调整运营策略，提升公司产品的整体用户数据3、定期提交店铺运营报告，完成相关数据分析，提出改进方案**

|  |  |
| --- | --- |
| 技术与工程中的模型研究 | |
| UI设计师 | 1997.08-2012.02 |

**描述：1、熟悉日式料理各档口煎、炸、煮、烤、生鱼寿司及河豚的烹调制作，根据卫生标准严格操作安全生产，保证食品的质量；2、严格遵守每个工作流程,妥善保管各种冷荤原材料，合理用料，降低消耗成本；3、负责制订厨房的各种工作计划；对厨房的出品、质量和食品成本承担重要的责任；4、负责对专用工具、砧板、容器等消毒工作，同时也要保持冰柜、烤箱等清洁卫生；5、检查每日餐后的原料消耗，及时申购、补充；6、配合食品检验部抽查菜品及留样品种并进行化验，确保宾客食品的绝对安全。7、保持对厨房范围的巡视，对厨房员工进行督导，及时解决现场发生的问题，帮助其他厨师提高工作能力；8、厨师长安排的其他工作。**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **教育经历** |

|  |  |
| --- | --- |
| 首都师范大学科德学院 | |
| 公安学 | 学士学位 | 2008.06—2012.06 |

|  |  |
| --- | --- |
| 北京警察学院 | |
| 农业工程 | 硕士学位 | 2004.01—2008.01 |

|  |  |
| --- | --- |
| 北京工商大学嘉华学院 | |
| 经济与贸易 | 博士学位 | 2012.12—2016.12 |