|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **鲁若元**   |  |  | | --- | --- | | 毕业院校：中国人民公安大学 | 学 历：高中 | | 年 龄：48岁 | 政治面貌：中国民主同盟盟员 | | 性 别：女 | 籍 贯：浙江省台州市 | | 联系电话：13607513957 |  | | 邮 箱：0uef36@163.com |  | |  |

|  |
| --- |
| **工作经验** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2004.12-2011.06** | **厦门市嘉林国际货运代理有限公司青岛分公司** | **少儿英语老师** |

**工作内容:**

1、负责学生的思想政治工作及教学、教研等方面的工作；2、承担本学科课程的讲授任务，组织课堂讨论；3、承担课程辅导和答疑，作业和考卷批改等工作；4、完成教学部门主任安排的其他任务。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2000.05-2012.09** | **青岛海川建设集团有限公司** | **内勤助理** |

**工作内容:**

1、负责消防工程的施工管理工作，包括施工准备、工程施工、工程报建验收以及有关方面的协调；2、协调施工队伍的施工进度、质量、安全，执行总的施工方案，确保安全施工；3、按照图纸设计要求、合同时间工期、施工规范要求组织人员进行施工，督促施工材料、设备按时进场，并处于合格状态，确保工程顺利进行；

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2008.05-2019.07** | **郑州长秀品牌策划设计有限公司** | **BD品牌开发经理** |

**工作内容:**

1、负责品牌VI视觉优化升级；2、负责品牌宣传画册、产品画册等的宣传物料设计；3、负责品牌传推广活动线上与线下视觉设计工作；4、负责品牌应用物料设计与制作对接；5、参与项目讨论，制定草图与创意概念进行具体设计构想和表现；6、对项目负责，有计划性地工作，合理分配时间，完成公司或者上级安排的工作；

|  |
| --- |
| **教育经历** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **时 间** | **学 校** | **学位** | **专 业** |
| **2006.07-2010.07** | **中国人民公安大学** | **硕士学位** | **美术学** |

|  |
| --- |
| **项目经验** |

|  |  |
| --- | --- |
| **1991年08月-2011年01月** | **社会组织党建科学化推进广州城乡基层社会治理现代化研究** |

**项目内容:**

1.进行短视频策划，包含账号定位策划、内容策划等一系列策划工作2.进行文案脚本撰写，和拍摄进行沟通交流，确保视频拍摄效果

|  |  |
| --- | --- |
| **2003/03-2016/02** | **中国与印度关系研究** |

**项目内容:**

1、负责品牌线上+线下的营运规划，通过市场和行业消费趋势研究、竞品分析等，挖掘不同系列的产品卖点，结合目标消费群画像，制定新媒体品牌推广策略；2、根据品牌核心价值及定位、产品卖点、用户需求场景以及行业热点，负责内容的策划、产品故事线梳理，提炼创意与素材并形成Epic/Story文档，协助电商打造爆款，推动线下同类产品销售；3、搭建营销数据库，并制定品牌评估系统和KOL评估系统，分析品牌成长和销售增长之间的关联，以数据为指引驱动精准营销，提升线上线下推广的综合产效；4、配合产品规划，协调资源完成产品换新包装设计、KV以及新品上市的推广策划；5、建立企业舆情信息体系，为管理层决策提供及时准确的信息，对外回应品牌形象相关的媒介。

|  |  |
| --- | --- |
| **2008/01-2017/11** | **新岭南文化的内涵及发展对策研究** |

**项目内容:**

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。