



Paulina Skukowska

Data urodzenia:
18.06.1992r.

Adres:
Żabi Róg 43

Telefon:
537 032 318

E-mail:
Skukowska_paulina@wp.pl

Strona WWW:
www.paulina-skukowska.pl

CURICULUM VITAE

Doświadczenie

01.07.2019 - ...

Polskie Mięso i Wędliny
Technolog

01.12.2017 - 31.12.2018

Bałtycki Terminal Zbożowy SP. z o.o. w Gdyni
Specjalista ds. Jakości, Pełnomocnik Zespołu HACCP

01.12.2016 - 30.11.2017

JS Hamilton
Analityk

25.07.2016-31.08.2016

Chemirol
Laborant przy ocenie zbóż

03.08.2015 - 31.08.2015

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna
Praktyki w sekcji bezpieczeństwa i higieny żywności i żywienia

Edukacja

02.2016 - 06.2017

Akademia Morska w Gdyni
Towaroznastwo i Zarządzanie Jakością
(magisterskie)

09.2012 - 02.2016

Akademia Morska w Gdyni
Towaroznastwo i Zarządzanie Jakością (inżynierskie)

09.2008 - 05.2012

Technikum Hotelarstwa w Mrągowie
Technik hotelarstwa

Kwalifikacje

2018:

- Certyfikat Audytora wewnętrznego systemów bezpieczeństwa żywności GMP/GHP oraz HACCP według ISO 22000:2005 – TÜV SÜD Polska Sp. z o. o.,
- Certyfikat Auditora bezpieczeństwa żywności wg ISO 22000, HACCP, GHP/GMP – European Standards Institute,
- Certyfikat Pełnomocnika zintegrowanych systemów bezpieczeństwa żywności ISO 22000, IFS Food, BRC Food – European Standards Institute,
- Certyfikat Auditora wewnętrznego ISO 22000/HACCP – European Standards Institute,
- Certyfikat Auditora wewnętrznego standardów BRC Food i IFS Food – European Standards Institute,
- Certyfikat Managera systemu ISO 9001 (wymagania normy ISO 9001:2015, ISO 19011) – European Standards Institute,

2017:

- Pozytywnie zdany egzamin na Pełnomocnika ds. Zarządzania Jakością – PCBC,

2016:

- Certyfikat Asystenta ds. Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy – PCBC,
- Zaświadczenie o zdanym egzaminie na Auditora wewnętrznego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności – PCBC,
- Współautorka artykułu naukowego pt. „Ocena funkcjonowania systemu HACCP według opinii pracowników restauracji – studium przypadku”,

2015:

- Certyfikat Asystenta ds. Zarządzania Jakością – PCBC,
- Certyfikat Asystenta ds. Zarządzania Środowiskowego – PCBC.

Umiejętności

- Przeprowadzanie analizy zagrożeń,
- Znajomość standardów ISO 22000, GMP + B3, ISO 19011, ISO 9001, ISO 14001, IFS, BRC,
- Przeprowadzanie auditów wewnętrznych,
- Przeprowadzanie auditów dostawcy,
- Tworzenie schematów blokowych,
- Przeprowadzanie szkoleń wewnętrznych,
- Tworzenie nowych oraz weryfikacja starych procedur i instrukcji,
- Nadzór nad dokumentacją,
- Przeprowadzanie inspekcji i kontroli wewnętrznych,
- Nadzór nad higienicznym stanem zakładu,
- Samodzielność i dokładność w realizowaniu powierzonych zadań,
- Dobra organizacja własnej pracy,
- Umiejętność obsługi urządzeń biurowych,
- Prawo jazdy kat. B,
- Znajomość MS Office,
- Znajomość rysunku technicznego,
- Umiejętność posługiwania się suwmiarką,
- Nadzór nad prawidłowością funkcjonowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000, HACCP/GHP oraz GMP + B3.

Języki

Angielski – Dobry

Zainteresowania

żywność, muzyka, sport, literatura, joga

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w mojej aplikacji dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji (zgodnie z art. 7 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie

ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych w razie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE).

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w mojej aplikacji dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesów rekrutacji oraz przyszłych procesów rekrutacyjnych na okres nie dłuższy niż 2 lata (zgodnie z art. 7 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE).