Process Development Engineer \ Food Technologist

**ויקטוריה גורלסקי**

ראשון לציון   |   054-903-1043     |   [victoriya.guralskaya@gmail.com](mailto:victoriya.guralskaya@gmail.com)

**סיכום**

* ניהול צוות של 10 אנשים
* טכנולוג תהליך בתחום מזון עם ניסיון 7 שנים
* חשיבה אנליטית, מולטיטסקינג, יכולות למידה טובות
* ניסיון בפיתוח תהליכים
* ניסיון בהובלת פרויקטים משלב הפיתוח לייצור
* ניסיון בעבודה עם ספקים שונים

**השכלה**

. 2004-2006 **תואר שני ביולוגיה**, אוניברסיטה הלאומית אוזבקיסטן, טשקנט.

                       התמחות: פתולוגיה של דגים.

.  
2000-2004 **תואר ראשון ביולוגיה**, אוניברסיטה הלאומית אוזבקיסטן, טשקנט.

                       התמחות: פיזיולוגיה בני אדם ובעלי חיים.

**ניסיון תעסוקתי**

היום-2014 **טכנולוגית מזון בכירה**, ענף המשקאות הקלים, יפאורה תבורי, רחובות

* **ניהול צוות של 10 אנשים**, חלוקת ידע, ביצוע הדרכות, קידום עובדים.
* ביצוע בקרות איכות ובטיחות מזון בייצור. אחרית להבטיח הדרישות  בתקנים אותם התחייבה החברה ליישם. עבודה לפי נהלים, הוראות עבודה כלליות וטפסים. להבטיח שהתהליכים הנחוצים למערכת ניהול האיכות נקבעים, ממומשים ומתוחזקים בהתאם לתקנים שחברה התחייבה ליישם. לנתח נתונים ולהביא לתוצאות מסכמות. סמכות לביצוע מבדקים פנימיים (ISO). סמכות להחלטה על פסילה\תיקון מוצר.
* ביצוע ניסיונות במחלקת פיתוח. בדיקת ח"ג לשימוש. הגדרת התיקון הנדרש למוצרים בתהליך בשלבי הכנה והיצור. החלטה על פסילת\תיקון\לפעול לקבלת הארכה במידה והחומר עומד בקריטריונים . ביצוע בדיקות לח"ג ולמוצרים . ביצוע ניסיונות לפי דרישות של מחלקת שיווק. ביצוע בדיקות טעימה למוצרים חדשים וח"ג חדשים.
* הגדרת פרמטרים בתהליך ייצור .(ע"י ביצוע ניסיונות בקווי ייצור) אימות נכונות הפרמטרים ואימות הביצוע בפועל ביצור .הטמעה של תהליכי עבודה נכונים בתהליכי היצור.
* ניהול ושימור הידע של תהליכי היצור. ביצוע הדרכות למחלקות שונות . כתיבת הוראות עבודה ונהלים . ביצוע מבדקים פנימיים בחברה.
* פתרון בעיות שוטפות של תהליך בזמן היצור. סמכות לקבלת החלטות על פסילה\תיקון מוצר.  סמכות לשינוי פרמטרים של תהליכים במהלך ייצור. סמכות לקבלת החלטות על עצירת תהליכי ייצור כולל הפצת מוצרים לסניפים ולשוק. התייעצות עם ספקים שונים של מכונות. ביצוע פרויקטים יחד עם יצרני מכונות. קביעת הגדרות בתהליכים. קביעת פרמטרים של מעברים בין המוצרים.
* ביצוע חקירת אירועים חריגים ותלונות במטרה לתקן ולמנוע אי התאמות. כולל תיעוד וייזום פעולות מתקנות . בדיקת דוחות מעבדה . בדיקת פרמטרים של תהליכי ייצור יחד עם מחלקת בקרה. בדיקת מוצרים חשודים .
* ביצוע שיפור מתמיד מהיבט איכות ויעילות בתהליך . הקטנת פחתים ותשומות במהלך ייצור. בניית מערכת אוטומטית  למעברים בין המוצרים.
* לקיחת חלק בתהליך של קליטת ציוד חדש או הטמעת תהליך חדש. ניסיון של 7 שנים עם חברות Krones, Sidel, Gea Procomac, Padovan, AVE, VDM, Enersun
* פתרונות טכנולוגיים בבחירת ציוד חדש. בדיקת הסכמים. הצגת אינטרסים של חברה מול ספקים שונים. נוכחות בזמן התקנת הציוד. עבודה מורכבת עם טכנאים. סמכות לקבלת אישור סופי מול חברות שונות .
* טיפול בתלונות לקוחות. הסבר מקצועי ללקוחות.
* הכנסת הצד התהליכי בישיבות רלוונטיות במפעל. הכנסת דברים רלוונטים לישיבת תקציב. הסברים על שינויים בכמויות פחתים ותשומות בישיבות סיכום שנה ורבעון. חבר בצוות HACCP.

2012-2014 **לבורנטית במעבדה למיקרוביולוגיה**, ענף המשקאות הקלים, יפאורה תבורי, רחובות

                      בדיקות הידרו כימיות, מיקרוביולוגיות, ביוכימיות, ויזואליות

2011-2012     **לבורנטית במעבדה לאבטחת איכות**, ענף המשקאות הקלים, יפאורה תבורי, רחובות

2006-2009 **ראש צוות במחלקת לגידול בעלי חיים** , "זואו-קומפלקס", גידול בעלי חיים

                     וטיפוח צבי ים

* יצירת/שמירת תנאים סביבתיים מקסימליים להתפתחות תקינה
* להלן הבדיקות:  תאי אינקובטורים  וביצים המתפתחות בהם;

מיקרוסקופיות לאיכות קליפת הביצה

2004-2006 **מדענית בכירה בפיתוח וגידול דגים**, מכון למחקר פיתוח וגידול הדגים

* אכלוס דגים באגמים ובריכות עפר, הטלות דגים שונים
* להלן הבדיקות:  תכולת מים; גילוי מחלות לאחר נתיחות הדגים;

מיקרוסקופ; ביוכימיות לצורך בדיקות תוכן הקיבה;

וירוסולוגיות בקטריאליות

**קורסים**

**מנהלת צוות HACCP,** שר ייעוץ והדרכה בע"מ

**עורכי מבדקים לאיכות ובטיחות מזון ISO 22000**, כפר מכביה, רמת גן

**סניטציה בענף המזון**, שר ייעוץ והדרכה בע"מ

**פתוגנים במזון**, שר ייעוץ והדרכה בע"מ

**תוכנות**

SAP

CRM

BW

Office

**שפות**

**אנגלית**: טובה

**עברית**: רמת שפת אם

**רוסית**: שפת אם

המלצות יינתנו  בהתאם לדרישות