





Техник-технолог (пищевая промышленность) технолог по производству хлеба

Промышленность, производство / Пищевая промышленность

Предприятие: ИП Шеген Г.И. Оплата труда: от 80 000 тенге

Полный рабочий день, постоянная работа, нормальные условия

труда

Информация о вакансии

Регион Павлодарская область / г. Павлодар

Должностные обязанности Разрабатывает технологические инструкции, составляет рецептуры, нормы и другую технологическую документацию, вносит изменения в случае корректировки технологических процессов и режимов производства, представляет их на утверждение главному инженеру.

> Осуществляет техно- химический контроль качества поступающего сырья тароупаковочных материалов. Контролирует соблюдение технологических режимов производственного процесса в соответствии с технологической инструкцией.

Осуществляет контроль за соблюдением рабочим персоналом технологического процесса.

Контролирует качество готовой продукции на всех этапах технологического процесса.

Выявляет и анализирует причины выпуска нестандартной продукции, разрабатывает и осуществляет мероприятия по их устранению и предотвращению.

Ведет учет брака, контролирует оформление актов, готовит проекты приказов о наказании виновных лиц в выпуске нестандартной продукции.

Принимает участие в рассмотрении поступающих претензий на качество продукции с торговых точек.

Проводит физико- химическое анализы полуфабрикатов (опары, тестов, заквасок, солевых растворов).

Осуществляет контроль за приготовлением солевого и сахарного растворов.

Осуществляет контроль за работой мастеров-бригадиров по вопросам ведения технологических режимов производства продукции предусмотренных технологическим процессом. Контролирует своевременность проведения санитарных дней, по утвержденному графику.

Своевременно оформляет записи результатов анализов в лабораторных журналах контроля соответствующей формы. Ведет расчет фактической средневзвешанной влажности, поступившей муки в цех, по каждому сорту за смену, сутки, месяц с записью в лабораторном журнале контроля соответствующей форме.

Контролирует соблюдение норм расхода сырья за смену, сутки, месяц. Ежедекадно производит сверку расхода муки с ФЭС, бухгалтерией для осуществления оперативного контроля за соблюдением установленных норм расхода муки.

Готовит раскладку и анализирует результаты по расходу сырья (основного и дополнительного) за прошедший месяц. Участвует в подготовке и запуске новых видов изделий в производство, а также новых передовых технологических схем, обеспечивающих улучшение качества продукции и повышения эффективности производства.

Осуществляет контроль за состоянием контрольно измерительных приборов, находящихся в цеховой лаборатории и за соблюдением правил безопасности охраны труда и техники безопасности при работе с ними.

Принимает участие по проведению пробных выпечек изделий для определения выхода готовой продукции, оформляет

протокол контрольных выпечки.

Принимает участие в реализации мероприятий, направленных на сокращение расхода основного и вспомогательного сырья, снижения трудоемкости предупреждение выпуска продукции низкого качества.

Выполняет правила и нормы по безопасности и охране труда, требования работодателя по безопасному ведению работ на производстве, санитарно- гигиенические требования, инструкции « По предотвращении. Попадания посторонних предметов в продукцию хлебопекарных предприятий», правила внутреннего трудового распорядка.

Требования:

Стрессоустойчивость.

Отсутствие вредных привычек.

Условия:

Соц.пакет.

Официальное трудоустройство.

Количество вакансий 1

Требования к соискателю

Стаж по специальности 1 год

Профессиональные навыки технология химических реакций;

Уровень образования техническое и профессиональное

Личные качества аналитическое мышление;

обшие технические навыки:

системный подход;

соблюдение законов, правил и руководств;

психологическая устойчивость; выносливость (физическая);

Информация о предприятии

Количество работников 30

Сведения о предприятии Цель компании: Создавать здоровое, счастливое и экологичное

общество через культуру чистоты, где каждый наш клиент повышает стандарты своей жизни, своего окружения, а также

имидж своей компании.

Контактное лицо ШЕГЕН ГУЛЬМИРА ИДИЯТОВНА

Регион предприятия Павлодарская область / г. Павлодар

Адрес предприятия Площадь Победы 3 1А