

## ЗВОРОТНЕ ХРОНОЛОГІЧНЕ РЕЗЮМЕ

Сидоренко Дмитро Михайлович

Адреса: 79020, м. Львів, вул. М. Алчевської, 8/\*\*\*

Тел.: моб. (050) 123-\*\*-\*\*\*; дом. (032) 238-\*\*-\*\*\*

E-mail: d.sydorenko@gmail.com

|  |   |
|--|---|
| <b>Мета</b>                            | Заміщення вакантної посади <b>інженера-технолога</b> для реалізації професійного досвіду та підвищення якості технологічного обслуговування харчового виробництва на підприємстві   |
| <b>Досвід роботи за фахом</b>          | <p><i>з лютого 2013 р.</i> – Львівський державний завод «Молдвинпром», посада – інженер-технолог, спеціалізація підприємства – виробництво лікєро-горілочаних виробів, обов'язки – розробка матеріальних балансів, проектної документації; шеф-монтаж і наладка виробничих реконструкцій, нормування витрат і запасів матеріалів</p> <p><i>березень 2011 р. – лютий 2013 р.</i> – ТОВ «Полтавчанка» (м. Полтава), спеціалізація підприємства – виробництво мінеральної води і фруктових соків, посада – помічник технолога, обов'язки – підбір технологічного обладнання; планування виробництва та списання матеріалів; розробка технологічних регламентів; маркетингові дослідження ринку</p> <p><i>січень 2010 р. – березень 2011 р.</i> – ТОВ «Укрспирттехпром» (м. Полтава), спеціалізація підприємства – науково-дослідна діяльність в сфері харчового виробництва, посада – хімік-лаборант, обов'язки – забезпечення проведення досліджень фізико-хімічних показників у виробничій лабораторії</p> |
| <b>Професійні навички і досягнення</b> | <p>впровадження технології дегідратації етанолу (від розробки технології до виходу на робочі режими станції зневоднення)</p> <p>розробка технологічних регламентів харчового виробництва із наступним погодженням та затвердженнями в державних інстанціях (профільні науково-дослідні інститути, галузеві відомства, Державна податкова адміністрація)</p> <p>робота з міжнародними системами управління якістю продукції GMP (Good Manufacturing Practice)</p>  |
| <b>Освіта</b>                          | <p>факультет харчових технологій Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького:</p> <p><i>з січня 2013 р.</i> – студент магістратури, заочно факультет харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Полтавського університету економіки і торгівлі</p> <p><i>2006–2011 рр.</i> – спеціаліст технології харчового виробництва з відзнакою, повна вища освіта; тема диплому «Лабораторне дослідження оптимальних умов роботи протеолітичних ферментних препаратів»</p>   |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Знання мов</b>           | українська та російська – досконало<br>English – higher intermediate level. Вільно перекладаю технічні тексти  |
| <b>Навички роботи з ПК</b>  | досвідчений користувач. Досвід роботи в інженерно-технічних програмах AutoCAD, Компас, MathCAD, Corel Draw   |
| <b>Додаткова інформація</b> | сімейний стан: неодружений<br>молодший лейтенант запасу<br>посвідчення водія категорії «А» і «В» (стаж – 4 роки), власне авто із розумінням ставлюсь до понаднормової роботи<br><i>за вимогою надам рекомендації з попередніх місць роботи</i> |
| <b>Особисті якості</b>      | швидко навчаюсь, вмію працювати самостійно і в команді, вдало генерую ідеї, характеризуюсь високим рівнем відповідності і цілеспрямованості  |

Дата складання резюме у форматі:  
число/місяць/рік

\_\_\_\_\_ Особистий підпис

## ФУНКЦІОНАЛЬНЕ РЕЗЮМЕ

Мазур Олена Анатоліївна

04201, м. Київ, вул. Північна, 7, кв. \*\*

Тел.: моб. 093-267-\*\*-\*\*;

дом. (044) 412-\*\*-\*\*

e-mail: [mazurolena2000@mail.ru](mailto:mazurolena2000@mail.ru)

|  |  |
|--|--|
| <b>МЕТА</b>  | Проходження стажування в мережі кафе «Шоколадниця» на посаді помічника кондитера, використання професійних знань і навичок у сфері виготовлення кондитерської продукції згідно фірмового стилю компанії  |
| <b>ПРОФЕСІЙНІ НАВИЧКИ</b><br><i>Технологія та експертиза харчового виробництва</i> | органолептичний, спектрофотометричний і фізично-хімічний аналіз якості харчової сировини і готової продукції<br>розрахунок рецептур, виходу виробів складання технологічних карт   |
| <i>Технологія приготування кондитерських виробів</i>                               | приготування різних видів тіста, у тому числі на дріжджах, та кондитерських виробів з нього (круасанів, бріюшів, тістечок, булочок)<br>приготування оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, помад, сиропів, желе, марципанів, праліне)<br>виготовлення тортів, їх художнє оформлення<br>приготування різноманітних птіфурі (технологічний семінар для кондитерів по роботі з птіфурі, Київська асоціація шеф-кухарів (40 академічних годин), сертифікат з відзнакою) |
| <i>Виробнича бухгалтерія і аналітика</i>   | складання технологічних і калькуляційних карт<br>участь у проведенні інвентаризації кухні<br>аналіз оборотності блюд в меню, його оптимізація  |
| <b>ПРОФЕСІЙНІ ДОСЯГНЕННЯ</b>   | золота медаль в номінації «Оригінальний кондитерський виріб» серед юніорів на конкурсі «Кращий кондитер» X фестивалю «Київська гостинність – 2012» (15–16 березня 2012 р., м. Київ)  |
| <b>ОСВІТА</b><br><i>з вересня 2013 р. 2009–2013 рр.</i>                            | Національний університет харчових технологій, факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, денна форма: студент магістратури за спеціальністю «Технологія харчування та ресторанний бізнес» освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавра за спеціальністю «Технологія харчування», диплом з відзнакою   |
| <b>ДОВІДКОВА ІНФОРМАЦІЯ</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– сімейний стан: незаміжня</li> <li>– наявність санітарної книжки</li> <li>– знання мов: українська і російська – вільно, англійська – базові знання</li> <li>– впевнений користувач ПК (Windows XP, Word, Excel, Internet, Photoshop, MathCAD, 1С:Бухгалтерія 8.0)</li> </ul>  |
| <b>ІНТЕРЕСИ</b>  | класична музика, малювання за технікою батику, декупаж   |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>ОСОБИСТІ<br/>ЯКОСТІ</b> | креативний підхід до роботи, акуратність, самокритичність, відповідальність, дисциплінованість, ініціативність, аналітичність мислення, схильність до експериментів та апробації нових тенденцій в галузі приготування і прикрашання страв |
| <b>РЕКОМЕНДАЦІЇ</b>        | на вимогу роботодавця від викладачів кафедри «Технологія харчового виробництва» Київського національного торговельно-економічного університету   |

**Дата складання резюме у форматі:  
число/місяць/рік**

\_\_\_\_\_ **Особистий підпис**

## КОМБІНОВАНЕ РЕЗЮМЕ

## МАЗУР ОЛЕНА АНАТОЛІЇВНА

**Вік** – 21 рік

**Адреса:** 04201, м. Київ, вул. Північна, 7, кв. \*\*

**Телефон:** моб. 093-267-\*\*-\*\*; дом. (044) 412-\*\*-\*\*

**E-mail:** [mazurolena2000@mail.ru](mailto:mazurolena2000@mail.ru)

**МЕТА:** проходження стажування в мережі кафе «Шоколадниця» на посаді помічника кондитера, використання професійних знань і навичок у сфері виготовлення кондитерської продукції згідно фірмового стилю компанії

**ПРОФЕСІЙНІ****НАВИЧКИ:**

Технологія та експертиза харчового виробництва

органолептичний і фізичко-хімічний аналіз якості харчової сировини і готової продукції;

розрахунок рецептур, виходу виробів та інші технологічні розрахунки

Технологія приготування кондитерських виробів

приготування різних видів тіста, у тому числі на дріжджах, та кондитерських виробів з нього (круасанів, бріюшів, тістечок, булочок, оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, помад, сиропів, желе, марципанів, праліне), птіфурі; виготовлення тортів та їх художнє оформлення

Виробнича бухгалтерія і аналітика

**ПРОФЕСІЙНІ****ДОСЯГНЕННЯ:**

золота медаль в номінації «Оригінальний кондитерський виріб» серед юніорів на конкурсі «Кращий кондитер» X-го фестивалю «Київська гостинність – 2012»

**ОСВІТА:**

Національний університет харчових технологій, факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, денна форма:

**з вересня 2013 р.** – студент магістратури за спеціальністю «Технологія харчування та ресторанний бізнес»

**2009–2013 рр.** – освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавра за спеціальністю «Технологія харчування», диплом з відзнакою

**ДОДАТКОВА ОСВІТА:**

**вересень – жовтень 2012 р.** – технологічний семінар для кондитерів по роботі з птіфурі, Київська асоціація шеф-кухарів (40 академічних годин), сертифікат з відзнакою

**ПРАКТИЧНИЙ**  
**ДОСВІД:**

**квітень – травень 2013 р.** – виробнича практика в мережі кав'ярень «Шоколадниця» (м. Київ), посада –

помічник кондитера, обов'язки – випікання тортів на замовлення клієнтів, їх оздоблення, приготування тортів-десертів без випікання; прийом та оформлення замовлень; калькуляція витрат виробництва кондитерських виробів

*червень – серпень 2012 р.* – стажування у ТОВ «Хліб-Трейд» (село Соکیلники, Львівська область), посада – помічник технолога хлібобулочного виробництва, обов'язки – складання технологічних карт, практичний досвід роботи на обладнанні Bakermash

**ДОДАТКОВА**  
**ІНФОРМАЦІЯ:**

**Знання мов:** українська і російська – вільно, англійська – базові знання

**Комп'ютерна грамотність:** впевнений користувач ПК (Windows XP, Word, Excel, Internet, Photoshop, MathCAD, 1С:Бухгалтерія 8.0)

**Наявність санітарної книжки**

**Особисті якості:** креативний підхід до роботи, акуратність, самокритичність, відповідальність, дисциплінованість, ініціативність, схильність до експериментів та апробації нових тенденцій в галузі приготування і прикрашання страв

Дата складання резюме у форматі:  
число/місяць/рік

\_\_\_\_\_ Особистий підпис