

هانیه پویان

مهندس صنایع غذایی

۰۹۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰

samples@gmail.com

استان تهران | تهران، قلهک

حداقل حقوق درخواستی: توافقی | متاهل | خانم | ۱۳۶۸/۱۰/۱۳

سوابق کاری

مهندس صنایع غذایی

شرکت فراورده‌های لبنی ایرانیان ۱۳۹۸ / ۰۳ - اکنون
پایش و کنترل کیفیت بیش از ۱۲۰۰ تن محصول در ماه مطابق الزامات HACCP و ISO 22000
کاهش ۲۱ درصدی ضایعات تولید با تحلیل علل عدم انطباق و اجرای اقدامات اصلاحی
انجام بیش از ۴۵۰ ممیزی داخلی خطوط تولید، انبار و آزمایشگاه
تهیه و بازنگری بیش از ۳۲۰ دستورالعمل و فرم کنترل کیفیت
همکاری در دریافت و تمدید ۸ ممیزی موفق از سازمان غذا و دارو و شرکت‌های مشتری
رسیدگی و تحلیل بیش از ۱۸۰ شکایت مشتریان و کاهش ۳۰ درصدی تکرار عدم انطباق‌ها
آموزش الزامات GMP و بهداشت فردی به بیش از ۱۴۰ نفر از کارکنان تولید

مسئول بخش طراحی و فرمولاسیون

شرکت فراورده‌های غذایی ایرانیان ۱۳۹۰ / ۰۷ - ۱۳۹۸ / ۰۲
طراحی و اصلاح فرمولاسیون بیش از ۳۵ محصول در گروه لبنی، نوشیدنی و فراورده‌های غذایی
مشارکت در تولید آزمایشی (Pilot) بیش از ۵۰ نمونه محصول پیش از ورود به تولید انبوه
کاهش ۱۵ درصدی هزینه مواد اولیه با جایگزینی مواد اولیه مناسب بدون افت کیفیت محصول
افزایش ۲۰ درصدی ماندگاری ۸ محصول از طریق بهینه‌سازی فرمولاسیون و فرآیند تولید
همکاری با واحد تولید برای انتقال موفق ۲۸ محصول جدید از مرحله تحقیق و توسعه به تولید انبوه
ارزیابی و تایید بیش از ۱۲۰ ماده اولیه جدید از نظر ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی و عملکردی

مهارت‌ها

دقت بالا	مستولیت‌پذیری
■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
حل مسئله	تفکر تحلیلی
■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
کنترل کیفیت (QC)	تضمین کیفیت (QA)
■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
HACCP	ISO 22000
■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
GMP و GHP	مستندسازی سیستم‌های کیفیت
■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
آزمون‌های شیمیایی و میکروبی	کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاهی
■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■



تحصیلات

کارشناسی صنایع غذایی

دانشگاه تهران | ۱۳۸۶ / ۰۴ - ۱۳۹۵ / ۰۷ | معدل ۱۸.۴۶



زبان‌های خارجی

انگلیسی



ترکی استانبولی



پروژه‌ها

استقرار سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO 22000 ۱۴۰۲/ ۰۹ - ۱۴۰۲ / ۰۱

استقرار کامل الزامات استاندارد در ۴ واحد تولیدی
کاهش ۲۶ درصدی عدم انطباق‌های ممیزی
آموزش بیش از ۹۰ نفر از کارکنان تولید و کنترل کیفیت

پروژه کاهش ضایعات خط تولید لبنیات ۱۴۰۰/ ۰۳ - ۱۳۹۹ / ۱۱

کاهش ۱۹ درصدی ضایعات مواد اولیه
افزایش ۱۲ درصدی راندمان تولید
بهبود فرآیند کنترل کیفیت در ۳ خط تولید

دوره‌ها

دوره ممیزی داخلی ISO 22000 ۱۴۰۰/ ۱۱ - ۱۴۰۰ / ۱۰

دوره GMP و GHP ۱۳۹۸/ ۰۸ - ۱۳۹۸ / ۰۷

دوره ISO 22000:2018 ۱۳۹۶/ ۰۴ - ۱۳۹۶ / ۰۲

دوره HACCP ۱۳۹۳/ ۱۰ - ۱۳۹۳ / ۰۸

مدارک، گواهینامه‌ها، افتخارات

گواهینامه ممیزی داخلی ISO 22000

مرکز آموزش صنایع غذایی | شماره (سریال) الف / 22.23.11 | ۱۴۰۰ / ۱۱ - بدون انقضا

IELTS Academic

British Council | ۱۴۰۳/ ۰۶ - ۱۴۰۱ / ۰۳

گواهینامه GMP و GHP

سازمان فنی و حرفه‌ای | شماره (سریال) الف / 22.23.11 | ۱۳۹۸ / ۰۸ - بدون انقضا

گواهینامه ISO 22000:2018

مرکز آموزش صنایع غذایی | شماره (سریال) الف / 22.23.11 | ۱۳۹۶ / ۰۴ - بدون انقضا

گواهینامه HACCP

جهاد دانشگاهی | شماره (سریال) الف / 22.23.11 | ۱۳۹۳ / ۱۰ - بدون انقضا

لینک‌ها | نمونه کارها

www.linkedin.com/linkedin 

توضیحات

مهندس صنایع غذایی با بیش از ۱۲ سال سابقه در صنایع لبنی، نوشیدنی و مواد غذایی و به کنترل کیفیت، ایمنی مواد غذایی، بهینه‌سازی فرآیندهای تولید و استقرار سیستم‌های مدیریت کیفیت مسلط هستم.