



هانیه پویان

مهندس صنایع غذایی

۰۹۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰

samples@gmail.com

استان تهران | تهران، قلهک

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

سوابق کاری

۱۳۹۸ / ۰۳ - اکنون

مهندس صنایع غذایی

شرکت فراورده‌های لبنی ایرانیان

پایش و کنترل کیفیت بیش از ۱۲۰۰ تن محصول در ماه مطابق الزامات ISO 22000 و HACCP
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

۱۳۹۸ / ۰۲ - ۱۳۹۰ / ۰۷

مسئول بخش طراحی و فرمولاسیون

شرکت فراورده‌های غذایی ایرانیان

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 فیزیکوشیمیایی و عملکردی

مهارت‌ها

حرفه‌ای

مسئولیت‌پذیری

پیشرفته

دقت بالا

حرفه‌ای

تفکر تحلیلی

پیشرفته

حل مسئله

پیشرفته

تضمین کیفیت (QA)

پیشرفته

کنترل کیفیت (QC)

پیشرفته

ISO 22000

حرفه‌ای

HACCP

GHP و GMP

پیشرفته

مستندسازی سیستم‌های کیفیت

پیشرفته

آزمون‌های شیمیایی و میکروبی

پیشرفته

کالیبراسیون تجهیزات آزمایشگاهی

حرفه‌ای

Microsoft Excel

پیشرفته

تحصیلات

کارشناسی صنایع غذایی

دانشگاه تهران | معدل ۱۸.۴۶



۱۳۸۶ / ۰۷ - ۱۳۹۰ / ۰۴

زبان‌های خارجی

انگلیسی

حرفه‌ای

ترکی استانبولی

پیشرفته

پروژه‌ها

استقرار سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO 22000

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

۱۴۰۲ / ۰۹ - ۱۴۰۲ / ۰۱

پروژه کاهش ضایعات خط تولید لبنیات

کاهش ۱۹ درصدی ضایعات مواد اولیه

افزایش ۱۲ درصدی راندمان تولید

بهبود فرآیند کنترل کیفیت در ۳ خط تولید

۱۴۰۰ / ۰۳ - ۱۳۹۹ / ۱۱

دوره‌ها

دوره ممیزی داخلی ISO 22000

۱۴۰۰ / ۱۱ - ۱۴۰۰ / ۱۰

دوره GHP و GMP

۱۳۹۸ / ۰۸ - ۱۳۹۸ / ۰۷

۱۳۹۶/۰۴ - ۱۳۹۶/۰۲

دوره ISO 22000:2018

۱۳۹۳/۱۰ - ۱۳۹۳/۰۸

دوره HACCP

مدارک، گواهینامه‌ها، افتخارات

۱۴۰۰/۱۱ - بدون انقضا

گواهینامه ممیزی داخلی ISO 22000

مرکز آموزش صنایع غذایی | شماره (سریال) الف / 22.23.11

۱۴۰۳/۰۶ - ۱۴۰۱/۰۳

IELTS Academic

British Council

۱۳۹۸/۰۸ - بدون انقضا

گواهینامه GMP و GHP

سازمان فنی و حرفه‌ای | شماره (سریال) الف / 22.23.11

۱۳۹۶/۰۴ - بدون انقضا

گواهینامه ISO 22000:2018

مرکز آموزش صنایع غذایی | شماره (سریال) الف / 22.23.11

۱۳۹۳/۱۰ - بدون انقضا

گواهینامه HACCP

جهاد دانشگاهی | شماره (سریال) الف / 22.23.11

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.