

GYVENIMO APRAŠYMAS



VARDAS, PAVARDĖ

Gintarė Vilbikaitė

ADRESAS

Liepų g. 6, LT – 65217, Varėna

KONTAKTAI

+370 61832131; gvilbikaite@gmail.com

GIMIMO DATA

1997 01 07

ŠEIMYNĖ PADĖTIS

netekėjusi

IŠSILAVINIMAS

2012 – 2016

vidurinis išsilavinimas Varėnos „Ąžuolo“ gimnazija

2016 – 2019-06

Aukštasis. Maisto technologijos, Agrotechnologijų fakultetas, Vilniaus kolegija.

DARBO PATIRTIS

2019.03.18 – 2019-04.28

Baigiamoji praktika. UAB „Druskinikų sveikatinimo ir poilsio centras AQAU“.

2018.11.26 – 2019-01-11

Praktika. I.Į. V. Valeišienės. Dokumentų registravimas žurnaluose, gaminamos produkcijos fasavimas, gaminamos produkcijos ženklavimas, gaminamos

	<p>produkcijos receptūrų sudarymas, technologinių kortelių sudarymas, etikečių sudarymas</p>
2016 – 2017-01-05	<p>virėja, UAB “ Fresh Projects” „Sushi express“ Verkių g. 29 Darbo pobūdis: ingredientų paruošimas, patiekalų gaminimas, patiekalo serviravimas, produktų užsakymas, prekių priėmimas.</p>
2016 11 09	<p>virėja, UAB “ Fresh Projects” „Sushi express“ J. Jasinskio g. 16A Darbo pobūdis: ingredientų paruošimas, patiekalų gaminimas, patiekalo serviravimas.</p>
Nuo 2013 – iki šiol	<p>Automobilių sporto klubo „Autoakimirka“ atsakingoji sekretorė. Darbo pobūdis: dalyvių registracija renginių metu, rezultatų fiksavimas ir dokumentavimas, renginio viešosios tvarkos palaikymas.</p>
KITI DUOMENYS	<p>darbas kompiuteriu (MS Word, Power point, MS Excel, Publisher); vairuotojo pažymėjimas (B kat., nuo 2015 m.);</p>
KALBOS	<p>lietuvių k. – gimtoji, anglų k. šnekamoji - gerai , rašomoji – gerai, rusų k. šnekamoji - silpnai , rašomoji – silpnai.</p>
ASMENINĖS SAVYBĖ	<p>Darbštumas, komunikabilumas, savarankiškumas, atsakingumas, punctualumas, sąžiningumas, gebėjimas suburti komandą, humoro jausmas.</p>

HOBIAI, POMĖGIAI

Patiekalų, desertų gaminimas,
naujų receptų ieškojimas,
receptų kūrimas, bei tobulinimas,
kelionės.

PRIEDAI

Baigiamojo darbo vadovo atsiliepimas
(pridedamas, kaip priedas)

UAB “ZEELANDIA“ Akademijoje, įgijo teorinių ir
praktinių žinių tema „Vaisių įdarai kepykloms ir
konditerijos pramonei“.

UAB “ZEELANDIA“ Akademijoje, įgijo teorinių ir
praktinių žinių tema „Techniniai aliejai“

PRIEDAI

VILNIAUS KOLEGIJOS AGROTECHNOLOGIJŲ FAKULTETAS

MAISTO TECHNOLOGIJOS KATEDRA

BAIGIAMOJO DARBO VADOVO ATSLIEPIMAS

Studijų programa: MAISTO TECHNOLOGIJA , valstybinis kodas 653E42002

Studentė Gintarė Vilbikaitė

Baigiamojo darbo tema

NATŪRALAUS MEDAUS PANAUDOJIMAS DUONOS, PYRAGO KEPINIŲ GAMYBOJE

Baigiamojo darbo autoriaus savarankiškumas, iniciatyva, darbo rengimo nuoseklumas

Studentė atsakingai atliko visas baigiamojo darbo užduotis, nuolat rodė iniciatyvą, pati pasiūlė baigiamojo darbo temą. Dirbo savarankiškai, nuolat lankė konsultacijas, domėjosi, stengėsi, laiku atliko visas baigiamojo darbo dalis, laikėsi nustatyto darbo grafiko. Studentė pasižymi darbštumu, pareižingumu, atsakingumu.

Atliktos visos baigiamojo darbo sudėtinės dalys. Atlikta bandomoji batonėlių ir duonėlių gamyba naudojant medų įmonės konditerijos ceche. Savarankiškai surinkti ir panaudoti darbui reikalingi literatūros šaltiniai. Darbe aprašyti kepinų gamybai naudojamų žaliavų kokybės ir saugos kriterijai, sudarytos kepinų receptūros, atlikti žaliavų kiekio, maistingumo ir energinės vertės skaičiavimai, sudaryti ženklavimo etikečių pavyzdžiai. Aprašytas batonėlių ir duonėlių gamybos technologinis procesas, pateikti kepinų gamyboje taikomi maisto saugos ir kokybės reikalavimai. Pritaikyti įmonėje esantys įrenginiai, atlikta įrenginių ir patalpų plotų skaičiavimo dalis. Atlikta ekonominė darbo dalis. Grafinėje darbo dalyje atlikti "Įrenginių išdėstymas gamybinėje patalpoje" ir "Technologinio proceso schema" brėžiniai.

Baigiamojo darbo
vadovas



Jurgita Lazdauskienė

Vilniaus kolegija Agrotechnologijų fakultetas lektorė
2019 06 04

ZEELANDIA Akademinija

KLAIPEDA

Nr. 2017-Z-097

Šis diplomas patvirtina UAB "ZEELANDIA" Akademijos praktinių seminarų atlikimą ir paskaitų išklausymą

Antanė Vabincaitė

2017-04-26 metais baigė 4 val. trukmės studijas UAB "ZEELANDIA" Akademijoje, ištyrė teorinių ir praktinių žinių temą „Vaisių įdarai kepykloms ir konditerijos pramonei“.



[Signature]
Direktorius Darius Laiys



[Signature]

Kokybės kontrolės specialistė Raimonda Kaminskaitė
Informacija apie įmonę www.zeelandia.lt

ZEELANDIA Akademija

KLAPEDA

Nr. 2018-Z-002

Šis diplomas patvirtina UAB "ZEELANDIA" Akademijos praktinių seminarų atlikimą ir paskaitų išklausymą

Gintarė Tibikaitė

2018-04-26 baigė 3 val. trukmės studijas, įgijo teorinių ir praktinių žinių tema „Techniniai aliejai“.

2018

[Signature]
Direktorius Darius Laivys

[Signature]
Technologė Aurelija Žemgulytė
Informacija apie įmonę www.zeelandia.lt