

# Merve TURHAN

## GIDA MÜHENDİSİ

26 Ağustos Mah. 2696 sk. No:13 Konak/ İZMİR  
0535 561 99 50  
turhanmerve97@gmail.com

### KİŞİSEL BİLGİLER

**Doğum Tarihi** : 28.07.1997  
**Doğum Yeri** : MANİSA  
**Medeni Durumu** : Bekar  
**Sürücü Belgesi** : B sınıfı (Aktif olarak kullanılmakta )  
**Sigara** : Kullanılmıyor.  
**Seyahat Engeli** : Seyahat engeli yoktur.



### ÖĞRENİM DURUMU

**Lisans** : 2015 – 2020 İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği (İngilizce) (%50 burs)  
: 2016– 2021\* Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fak. İşletme

**Lise** : 2011 – 2015 İzmir Buca 85. Yıl Anadolu Lisesi

\*Tahmini mezuniyet tarihi

### KARİYER HEDEFİ

Eğitim sürecim boyunca; araştırma, raporlama, sunum teknikleri ve farklı yetenekler konusunda kendimi geliştirdiğimi düşünmek ile birlikte özgeçmişimde de göreceğiniz mesleki hayatıma fayda sağlayacağımı düşündüğüm farklı eğitimlere katılım gösterdim. Profesyonel hayatımda; meslek sevgisi, ekip çalışmasına yatkınlık, iletişim kabiliyeti, özveri ve çalışma disiplini ile öne çıkacağıma inanmaktayım. Firmanız kariyer hedeflerimin arasında önemli bir noktada bulunurken firmanızın bünyesinde başarı ile önemli noktalara gelebilmek hedeflerim arasındadır. Sahip olduğum yetenekler ile pozisyonumun getirdiği sorumlulukları özveri ile yerine getirirken firmanıza katkı sağlayacağıma inanmaktayım.

### İŞ TECRÜBELERİ ve STAJLAR

07/2019 – 08/2019 **Ajinomoto A.Ş.** Kalite Kontrol Departmanı **Stajer**

- Üretim hattı kontrolü
- Son ürün/ hammadde mikrobiyolojik kontrol
- SAP sistem ara ürün red/kabul girdisi yapmak

- Üretim hattı kontrolü
- Hammadde (buğday) , ara ürünlerde ve son ürünlerde (makarna) kül/ protein/ nem tayini yapmak

**YABANCI DİL**

İngilizce

İleri Düzeyde

**Üniversite hazırlık**

İtalyanca

Başlangıç

**Üniversite seçmeli ders (2eğitim dönemi)**

Fransızca

Başlangıç

**Üniversite seçmeli ders (5 eğitim dönemi)****BİLGİSAYAR**

- Windows işletim sistemi
- Microsoft Office Programlar

**SEMİNERLER- SERTİFİKALAR**

**ISO 22000:2018 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ İÇ DENETÇİ**  
Q&P KALİTE ÜRETİM SİSTEMLERİ 2020 (16 saat)

**BRC YÖNETİM SİSTEMİ TEMEL EĞİTİM**  
Q&P KALİTE ÜRETİM SİSTEMLERİ 2020 ( 8 saat )

**ISO 9001:2015 KALİTE YONETİM SİSTEMİ İÇ DENETÇİ**  
Q&P KALİTE ÜRETİM SİSTEMLERİ 2020 ( 16 saat )

**ISO 14001:2015 ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ İÇ DENETÇİ**  
Q&P KALİTE ÜRETİM SİSTEMLERİ 2020 ( 16 saat )

**OHSAS 18801- ISO 45001 ISG YÖNETİM SİSTEMİ İÇ DENETÇİ**  
Q&P KALİTE ÜRETİM SİSTEMLERİ 2020 ( 16 saat )

**ETKİLİ SUNUM TEKNİKLERİ**  
Q&P KALİTE ÜRETİM SİSTEMLERİ 2020 ( 8 saat )

**TEHLİKE TANIMLAMA, RİSK ANALİZİ VE RİSK KONTROL**  
UDEMY

**KALİTE KONTROL YÖNETİCİLİĞİ**  
Q&P KALİTE ÜRETİM SİSTEMLERİ (16 saat)

**PROJE ve SUNUMLAR**

Spirulina Platensis ile zenginleştirilmiş vegan besin barı geliştirilmesi ve geliştirilen ürünün maliyet analizi- Lisans bitirme tezi.

## **(STK) Sivil Toplum Kuruluşları Üyelikleri**

LÖSEV, AHBAP

## **REFERANSLAR**

- **Prof. Dr. Kamile Nazan TURHAN** İzmir Ekonomi Üniversitesi/ Bölüm Başkanı  
Tel: 5338100448
- **Doc. Dr. Fehmi Görkem UCTUG** İzmir Ekonomi Üniversitesi/ Mühendislik Fak.  
Dekan Yard. Tel: 5334271539

## **İLGİ ALANLARI VE AKTİVİTELER**

Şiir kitapları okumak, arkadaşlarımla online oyunlar oynamak, ukulele çalmak, yabancı dil öğrenmek, örgü örmek...

## **SAYGILARIMLA**