

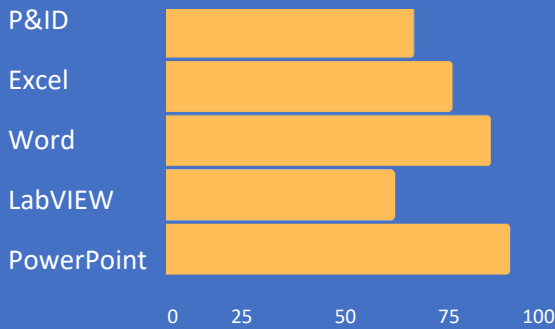
SENA KİCİK

Gıda Mühendisi

KİŞİSEL PROFİL

Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünü Haziran 2020 tarihinde tamamladım. Laboratuvar stajımı Feast Özgörkey Gıda'da, üretim stajımı Yıldız Holding Besler Gıda'da tamamladım. Bunların yanı sıra okulumun UMDE (Uygulamalı Mühendislik Deneyimi Eğitimi) programını uzun dönem olarak Maysa Gıda'da tamamladım. Lisans eğitim boyunca ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri İç Denetçi, BRC İngiliz Güvenliği Yönetim Sistemleri, GHP İyi Hijyen Uygulamaları ve English Time eğitim kurumundan C1 eğitim sertifikalarına sahibim. Özgeçmişimi değerlendirmenize sunarım.

YETKİNLİKLER



İLETİŞİM BİLGİLERİ



+90 (507) 234 96 66



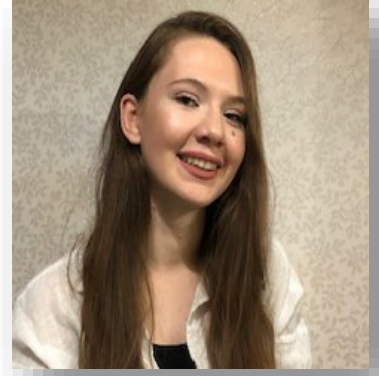
senakicikk@gmail.com



30 Ağustos Mahallesi 7115.

Sokak Yeşilege Sitesi Nergiz Apt.

7/12 Menemen/İzmir



Maysa Gıda



Kalite Güvence Stajyeri

Eylül 2019 – Aralık 2019

Sakarya Üniversitesi Uygulamalı Mühendislik Deneyimi Eğitimi kapsamında Kalite Güvence Stajyeri olarak proje bazlı çalıştım. Staj sürem boyunca yoğurtta nisin çalışması ve soft dondurma tozlarında yapılan renk analizleri üzerine çalıştım. Bunun yanı sıra Ar-Ge bölümünde Water Kefir çalışmalarında yer aldım.

Özgörkey Gıda Ürünleri San. Ve Tic. A.Ş.



Kalite Güvence Stajyeri

Ağustos 2019 – Eylül 2019

Kalite Güvence Biriminde üretim hattından aldığım numunelerin kuru madde, yağ, tuz, kütle kayıpları vs. gibi kimyasal analizlerini yaptım. Mikrobiyolojik analizleri ve üretim akışlarını takip ettim.

Yıldız Holding Besler Gıda

YILDIZ ★ HOLDING

Üretim Stajyeri

Temmuz 2019 – Ağustos 2019

Üretim hattındaki cihazların işleyiş sistemleri, hatta yaşanması öngörülen sıkıntılara karşı alınan önlemleri ve ürünlerin üretim akışlarını takip ettim.

Eğitim Bilgileri

Sakarya Üniversitesi

Gıda Mühendisliği / 2016 – 2020

Diploma Notu: 2.61/4.00

Özel Karşıyaka Final Temel Lisesi / 2015 - 2016

Diploma Notu: 80/100

Emlakbank Süleyman Demirel Anadolu Lisesi / 2012 – 2015



Sertifika ve Eğitimler

ISO 22000:2018 Gıda
Güvenliği Yönetim
Sistemleri Sertifikası

Nisan 2019

ISO 22000: 2018 Gıda
Güvenliği Yönetim
Sistemi
İç Denetçi Sertifikası

Nisan 2019

BRC Gıda Güvenliği
Global Standardı
Sertifikası

Nisan 2019

GHP İyi Hijyen
Uygulamaları
Sertifikası

Nisan 2019

Proje Yönetimi Eğitimi

Şubat 2019

Kariyer ve Gelecek
Eğitimi

Ekim 2018

Beden Dili

Ekim 2017

Diksiyon

Ekim 2017

Etkili İletişim

Ekim 2017



Başarılar



Yüksek Onur Belgesi / Ocak 2020



Yüksek Onur Belgesi / Haziran 2020



Yabancı Dil

İngilizce Kursu Upper Intermediate C1 Seviye

Okuma ★ ★ ★ ★ ★

Yazma ★ ★ ★ ★ ★

Konuşma ★ ★ ★ ★ ★

Projeler

✓ Gıda Mühendisliği Tasarım Projesi

Zıt Akışlı Tünel Kurutucuda Elma Dilimi Kurutma

Eylül 2019 - Aralık 2019

✓ Bitirme Projesi

Et Karsinojenleri

Şubat 2020 - Haziran 2020



Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği bitirme çalışması olarak et ve et ürünlerinde pişirme yöntemi, süresi, sıcaklığı sonucunda meydana gelen karsinojenik bileşenlerden Heterosiklik Aromatik Aminler (HAA), Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar (PAH), Akrilamid ve Nitrozoaminlerin et ve et ürünlerindeki oluşum mekanizmaları, sağlık üzerine etkileri ve azaltıcı yöntemleri üzerine çalışılmıştır.

✓ Girişimcilik ve Proje Yönetimi Dersi KOSGEB Projesi

Şubat 2020 – Haziran 2020

Acil Yaşam Sinyal Bilekliği afet anında arama kurtarma ekipleri ve diğer sağlık kuruluşlarına gönderilen sinyalle afetzedenin yer tespitinin yapılması ve sensörler aracılığıyla yaşamsal fonksiyonlarının öğrenilmesi için afetzedeye en kısa sürede ulaşım tedavisine başlanmasına yönelik yapılan bir projedir.



Beceriler

- 📖 Etkin Zaman Yönetimi
- 📖 Disiplinli ve Kararlı
- 📖 Takım Çalışmalarına Uyumlu
- 📖 Etkili İletişim Becerisi
- 📖 Analitik Düşünme Becerisi



Hobiler

- Kitap okumak
- Yüzmek
- Doğa fotoğrafları çekmek
- Seyahat etmek



Referanslar

Güliz YALDIRAK HASKARACA / Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Tez Danışmanı

GSM: +90 (554) 677 78 67

E-mail: gyaldirak@sakarya.edu.tr

Yusuf CEBE / Maysa GIDA San. ve Tic. A.Ş / Kalite Güvence Sorumlusu

GSM: +90 (536) 685 12 09

yusufcebe@maysagida.com.tr