

Gamze KARAHAN

Gıda Mühendisi

◆ Menemen, İzmir ✉ gamze.karahan.1998@hotmail.com 📞 +90-537-888-0305



Keyifle, hayalini kurarak ve severek tercih ettiğim ve okuduğum mesleğim olan gıda mühendisliği eğitimimi Ankara Üniversitesi'nde tamamlamış olan genç bir mühendisim. İngilizce hazırlık eğitimi ile birlikte 5 sene olan üniversite eğitim hayatımı; İngilizce seviyemin okuma ve anlamada C1, konuşma ve yazmada B2 olması sayesinde hazırlık eğitimini yarım senede tamamlayarak 4,5 senede 3.64/4 ortalama ile bitirdim. Üniversite eğitimim süresince yaz stajını, üretimini kendilerinin yapmış olduğu süt ve süt ürünlerini Ege Bölgesi'ne dağıtımını yapan Sakıpağa SGS SÜT ve GIDA SAN. A.Ş.'de yaparak üretim, ambalajlama, gıda güvenliği ve hijyeni gibi pek çok konuda gözlemlerde bulunmuş ve tecrübeler edinmiş bulunmaktayım. Mesleğime karşı sevgimin ve tutkumun fazla olmasından ötürü kendimi kısa zamanda olabildiğince fazla şekilde geliştirmeyi ve yetiştirmeyi arzu etmekteyim. Bu gelişimin gerçekleşebilmesi için büyük bir özveri ile çok çalışarak ve her türlü bilgi kırıntısını bile çok iyi değerlendirerek arzu ettiğim seviyeye gelmeyi hedeflemekteyim. Oldukça becerikli, iyi gözlemci ve çalışkan bir insan olduğuma inandığım için şirketinizdeki gıda mühendisliği pozisyonunu elimden gelenin en iyisi olacak şekilde icra edeceğime inancım tamdır.

EĞİTİM

08.2016 - 01.2021	Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi - Gıda Mühendisliği	3.64/4.00 Ankara, Türkiye
09.2012 - 06.2016	Karşıyaka Lisesi (Matematik – Fen)	89.27/100 İzmir, Türkiye
09.2004 - 06.2012	Karşıyaka Cumhuriyet İlköğretim Okulu	93.50/100 İzmir, Türkiye

DENEYİM

01.07.2019 – 15.08.2019	Sakıpağa SGS SÜT ve GIDA SAN. A.Ş.'de stajyer öğrenci	(1.5 ay)
-------------------------	---	----------

YETENEKLER / YETKİNLİKLER

Dil	Yetenekler/Yetkinlikler	Araçlar & Teknolojiler
İngilizce (Çok iyi (C1)) Almanca (Başlangıç) Türkçe (Ana dil)	Liderlik, grup çalışmasına uygunluk, çalışkanlık, iyi gözlemci olma, sabırlılık, mükemmeliyetçilik, detaycılık, empati kabiliyetinin fazla oluşu, planlı ve özenli çalışma becerisi, aynı anda birden fazla işe hakim	MS Office (İyi) IBM SPSS Statistics (Orta) Autocad (Orta) Matlab (Başlangıç)

	olabilme kabiliyeti, realistik olma.	
--	--------------------------------------	--

SEMİNERLER & SERTİFİKALAR

28.03.2021	Uygulamalı Temel HACCP ve HACCP Sistem Kurulum eğitimini aldım. SET-UP Danışmanlık	İzmir, Türkiye
05.08.2019	ISO 45001: 2018 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi eğitimi aldım. TSC Akademisi	İzmir, Türkiye
04.08.2019	BRC Ver - 8 Gıda Güvenliği Global Standardı eğitimi aldım. TSC Akademisi	İzmir, Türkiye
03.08.2019	ISO 22000: 2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi İç Denetçi eğitimi aldım. TSC Akademisi	İzmir, Türkiye
29.07.2019	GHP- İyi Hijyen Uygulamaları eğitimi aldım. TSC Akademisi	İzmir, Türkiye
28.07.2019	ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi eğitimi aldım. TSC Akademisi	İzmir, Türkiye
27.07.2019	ISO 9001: 2015 Kalite Yönetim Sistemi eğitimi aldım. TSC Akademisi	İzmir, Türkiye

ALINAN BELGELER

B sınıfı ehliyet alındı.

İLGİ ALANLARI

- Kara kalem çizim yapma
- Satranç
- Felsefe, psikoloji ve astronomi
- Dünya klasik romanları
- Bilim kurgu dizi ve filmleri
- Müzik dinleme
- Tiyatro
- Sinema
- Bahçe işleri
- Yemek yapma
- Meditasyon
- Voleybol
- Badminton