

BUSE TUNA



busetuna@hotmail.com



+90 507 423 98 17



İzmir, Türkiye



KARİYER HEDEFİ

Üniversitede aldığım mühendislik eğitimi, meyve sebze teknolojisi alanında yaptığım yüksek lisansla birleştirerek kendimi geliştirmekteyim. Araştırma yapmayı seven, takım çalışmasına uygun, gelişen bilim ve teknoloji yolunda yeni fikirler arayışında olmalıyım. Eğitim hayatı ve iş hayatında yer alan deneyimlerim ile başlanılan her işte sorumluluk alarak işlerimi zamanında bitiririm. Yenilikçi ve öğrenmeye açık karakterimle kalite güvence ve Ar – Ge alanlarında çalışarak kendimi ve şirketinizi geliştirmeyi hedefliyorum.

EĞİTİM BİLGİLERİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ YÜKSEK LİSANS

Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Meyve Sebze Teknolojisi | 2018- Devam ediyor.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ LİSANS

Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği | 2012- 2016

İŞLETME LİSANS

Anadolu Üniversitesi, İşletme, Açıköğretim Fakültesi | 2015 – Devam ediyor.

LİSE

Namık Kemal Lisesi, Sayısal Bölümü | 2007- 2011 Mezunu

İŞ TECRÜBESİ

ASİSTAN PROJE MÜDÜRÜ

Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş | Ekim 2017 – Kasım 2020

- Üretilen ürünlerin sıcaklık, görünüş ve duyu kalite kontrollerinin yapılması,
- Gıda Güvenliği kapsamında üretim yerinin denetlenmesi ve kalite güvence formlarının tutulması,
- Personeller için aylık eğitim planı oluşturulması ve eğitim verilmesi,
- Aylık menü planının oluşturulması ve SAP programına girilmesi,
- Gerektiği durumlarda düzenleyici önleyici faaliyetler raporunun oluşturulması,
- Ürün siparişlerinin, maliyet girdilerinin SAP programına işlenmesi,

İTHALAT- İHRACAT UZMANI

Altekma Dış Ticaret Boya Makina Sanayi A.Ş | Mart 2017 – Ağustos 2017

- Yurtiçi ve yurtdışı tanıtımlarının, ürün fiyat tekliflerinin Türkçe ve İngilizce şeklinde yapılması,
- Ürün kataloglarının içeriğinin Türkçe ve İngilizce oluşturulması,
- Ürünlerin ithalat ve ihracatı için gerekli işlemlerin takibi ve satışların raporlanması.

STAJYER MÜHENDİS

Pınar Süt Mamulleri San. A.Ş. | Üretim Departmanı | Zorunlu Staj, Temmuz 2015

- Üretim departmanında işlenmesi için gelen süte yapılan analizler,
- Hammadde analiz sonuçlarına göre mal kabulünün değerlendirilmesi,
- Süt, yoğurt ve ayran ürünlerinin üretim ve paketlenme departmanlarının gözlenmesi,

STAJYER MÜHENDİS

Ege Hazır Yiyecek Sanayi ve Tic. Ltd. Şti. | Kalite Departmanı | Gönüllü Staj, Ağustos 2014

- Kalite ve üretim departmanlarının genel işleyişleri ile ilgili bilgiler edinilmesi,
- Laboratuvar çalışmaları, şahit numunelerin belirli aralıklarla değerlendirilmesi,
- Viskozite, pH, kuru madde ve duyu analizlerinin yapılması.

STAJYER MÜHENDİS

Pınar Entegre Et ve Un Sanayi A.Ş | Üretim Departmanı | Zorunlu Staj, Temmuz 2014

- Üretim departmanı kesimhane, donuk ürünler, ileri işlenmiş et, paketleme bölümlerinin gözlenmesi,
- Üretim hattında verimliliği arttırmak için çalışmalar yapılması,
- Donuk ürünler ve ileri işlenmiş et ürünleri üretimindeki kritik kontrol noktalarının saptanması.

YABANCI DİL

İNGİLİZCE

Amerikan Kültür Dil Okulları | 2017 – 2018

BİLGİSAYAR BECERİLERİ

MS Office (Word, Excel, Powerpoint), SAP, Autocad.

SERTİFİKALAR ve EĞİTİM PROGRAMLARI

- Sınai Mülkiyet Hakları Bilgilendirme Eğitimi – Celal Bayar Üniversitesi (2016)
- Stres Yönetimi ve Öfke Kontrolü – Bimar Kariyer Okulu (2014)
- Gıdalarda Raf Ömrü, Gıda Muhafazası ve Güvenliği Eğitimi Seminer Katılım Belgesi
- Sofralık Zeytin Kalitesi ve İşleme Teknolojileri Seminer Katılım Belgesi
- Hijyen Belgesi – Karabağlar Belediyesi

PROJELER

- Lisans Tezi “Kapari” (2016)
- Tasarım dersi kapsamında “Kaşar Peyniri Gıda Fabrikası” Tasarım Projesi (2016)
- Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Sorumluluk Projesi ile Tema Vakfı Ağaçlandırma Çalışması (2014)
- Sakıpağa Fabrikası Hijyen ve Sanitasyon Projesi
- Celal Bayar Üniversitesi Girişimcilik Etkinliği toplumsal sorumluluk projesi üstün başarı belgesi (2013)
- Konak Belediyesi Tiyatrosu - Sosyal Sorumluluk Projesi - “Düdüklüde Kıymalı Bamya” oyun gösterimi

YAYINLAR

- **Tuna, B.**, Aksoy, Z., Ersus, S. Limon kabuğu atıklarından farklı yöntemler ile pektin eldesi ve kalite özelliklerinin karşılaştırılması, 2. Uluslararası Avrasya, Fen, Mühendislik ve Teknoloji Konferansı, Gaziantep Üniversitesi, 07-09 Ekim 2020. (POSTER BİLDİRİ)
- Aksoy, Z., **Tuna, B.**, Ersus, S. Maş Fasulyesinden Bitkisel Protein Tozu Üretimi, 2. Uluslararası Avrasya, Fen, Mühendislik ve Teknoloji Konferansı, Gaziantep Üniversitesi, 07-09 Ekim 2020. (POSTER BİLDİRİ)

ÜYE OLUNAN KURULUŞLAR

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TEGV, Tema Vakfı

İLGİ ALANLARI

Sağlıklı beslenme, Tiyatroda oynamak, Fotoğraf çekmek, Tenis oynamak, Yürüyüş yapmak.

REFERANSLAR

- Doc. Dr. Seda ERSUS – Meyve Sebze Teknolojisi
Tel: 0 530 937 20 04 E-posta: sedaersus@gmail.com
- Prof. Dr. Bülent ERGÖNÜL - Gıda Kalite Kontrolü, Gıda Mikrobiyolojisi
Tel: 0 532 481 33 55 E-posta: bulent.ergonul@hotmail.com
- İsmail YAZICI – Yüksek Gıda Mühendisi
Tel: 0541 693 33 17