



Halide BAYRAM

Gıda Mühendisi

KİŞİSEL BİLGİLER



01.01.1996 Çanakkale



Bornova - İZMİR



B Sınıfı

İLETİŞİM



+90 541 961 24 39



hldbyrm17@gmail.com



<https://www.linkedin.com/in/halide-bayram/>

HAKKINDA

Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde kazandığım teorik eğitim altyapısını pratik bilgiler ile birleştirmeyi amaçlıyorum. Yeniliklere açık, öğrenmeye istekli, sorumluluk sahibi ve çalışmayı seven biri olarak şirketinize değer katarken kendimi geliştirebileceğimi düşünüyorum. Grup çalışması yapabilen, istikrarlı ve güvenilir bir yapıya sahibim. Mesleğimde kendimi geliştirmeyi hedefliyorum.

ÇALIŞMA GEÇMİŞİ

08.2020-10.2020

Zinde Tekinler Süt Ürünleri Gıda San. Tic. Ltd. Şti.

Üretim
Mühendisi

Kaşar peyniri üretim hattında üretim mühendisi olarak görev aldım. Hammadde, proses, son ürünün kontrol ve analizlerini, üretim esnasında parametrelerin takibini yaptım. Etiket (son kullanma tarihi, ürün adı, parti numarası), ambalaj, vakum ve son ürün kontrolünü gerçekleştirdim.

07.2019-08.2019

Eker Süt Ürünleri Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Stajyer
Mühendis

Staj dönemim boyunca pastörize süt, kaşar peyniri, beyaz peynir, tereyağı, kaymak, ayran, yoğurt ve sütlü tatlı üretim hatlarının işleyişini gözlemleme fırsatı buldum. Kalite laboratuvarında hammadde ve bazı son ürünlerin kimyasal analizlerini gerçekleştirdim. Mikrobiyoloji laboratuvarında yapılan analizleri gözlemleme fırsatı buldum. Peynir altı suyunda bulunan laktozun geri kazanımı ve ekonomik olarak değerlendirilmesi, üretilen ürünlerde kullanılabilirliği ile ilgili araştırma yaparak bununla ilgili bir proje hazırladım.

EĞİTİM

2015-2020

EGE ÜNİVERSİTESİ

Gıda Mühendisliği

2010-2014

BİGA ANADOLU LİSESİ

Matematik-Fen

EĞİTİM&SEMİNER

- Pest Kontrol (Haşere Mücadele) Eğitimi, *Quality Time Danışmanlık*, 01.2021
- Gıda Mevzuatı Eğitimi, *Quality Time Danışmanlık*, 01.2021
- İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma Semineri, *TMMOB Gıda Müh. Odası*, 01.2021
- Uygulamalı HACCP Eğitimi, *Quality Time Danışmanlık*, 01.2021
- Metroloji ve Tartım Online Semineri, *Quality Time Danışmanlık*, 02.2021
- Gıda Güvenliği Online Semineri, *Quality Time Danışmanlık*, 02.2021
- Gıda Sahteciliği ve Risk Değerlendirmesi, *Quality Time Danışmanlık*, 05.2021
- Catering Akademi(Kurulum,Üretim,Kalite,Hijyen), *Gıda Mühendisleri Derneği*, 04.2021

SERTİFİKALAR

- Gıda Güvenliği Eğitimi Başarı Sertifikası, *Pakmaya PDA*, 10.2020
- Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi, *Biga Halk Eğitim Merkezi*, 08.2020
- MS Excel: Profesyonel Excel Kullanıcısı Olun! Bitirme Sertifikası, *Udemy*, 03.2021
- Kurumsal Yaşam ve İletişim Yöntemleri Başarı Sertifikası, *İstanbul İşletme Enstitüsü*, 03.2021
- Zaman Yönetimi Eğitimi Başarı Sertifikası, *İstanbul İşletme Enstitüsü*, 03.2021
- Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Başarı Sertifikası, *İstanbul İşletme Enstitüsü*, 03.2021
- İleri Excel Eğitimi Başarı Sertifikası, *İstanbul İşletme Enstitüsü*, 04.2021
- İspanyolca Kursu (A1), *İstanbul İşletme Enstitüsü*, 05.2021

PROJELER

07.2019-08.2019

Laktozun Ekonomik Değer Kazanması Projesi-Kaybın Geri Kazanılması

Staj dönemimde, peynir altı suyunda bulunan laktozun elde edilmesi, ekonomik olarak değerlendirilmesi ve üretilen ürünlerde kullanılabilirliği ile ilgili bir proje hazırladım.

BİGİSAYAR BİLGİSİ

- MS Word, MS Excel, MS PowerPoint
- AutoCAD
- Matlab

YABANCI DİL

İNGİLİZCE

- Orta

İSPANYOLCA

- Başlangıç

İLGİ ALANLARI

- Dans (salsa ve bachata)
- Polisiye Romanlar
- Örgü Örmek