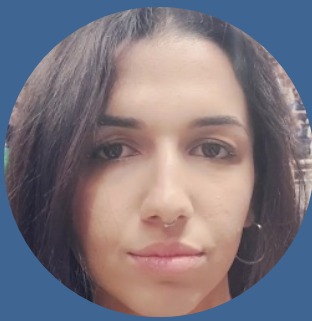




# Pelin Musalar

Ben Pelin Musalar.Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği mezunuyum.Şu anda İstanbul Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği (Açıköğretim) bölümünde okumaktayım.Laboratuvar ve süt bölümlerinde 40 günlük bir staj deneyimim var. Mühendislik alanında kendime fazlasıyla güveniyorum.İş bölümünde disiplinli ve titiz çalışmaktayım.

## İş deneyimi

### Stajyer Gıda Mühendisi

Ağu 2021 - Ağu 2021

*Denizli Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Denizli*

Bu deneyimimde 7 ayrı laboratuvarda çalıştım.Cihaz bilgisi ve mikroorganizma tanıma konusunda kendimi geliştirdim.

### Stajyer Gıda Mühendisi

Haz 2022 - Tem 2022

*Boyacıoğulları Ömür Süt Ürünleri, İzmir*

Bu deneyimimde fabrika ve laboratuvar bölümlerinde çalıştım.Süt üzerine her şeyi öğrenmiş durumdayım.Fabrikada çalışmanın zorluklarını, gerekliliklerini ve disiplinini kavramış durumdayım.

## Eğitim ve Nitelikler

### Gıda Mühendisliği Lisans Diploması

Eki 2018 - Eyl 2022

*Pamukkale Üniversitesi, Denizli*

Mezun

### İş Sağlığı ve Güvenliği Önlisans Diploması

Ağu 2022 - Halen

*İstanbul Üniversitesi, İstanbul*

Açıköğretim

## Referanslar

Talep durumunda referans sunulabilir.

## Beceriler

Microsoft Word



Microsoft Excel



Microsoft Powerpoint



## Lisans Tezi

Yenilikçi Kurutma Sistemleri Ve Ön İşlemler - Bitiş tarihi:Haziran - 2022

## KİŞİSEL

### İsim

Pelin Musalar

### Adres

7403 Sok. No:34 İmbatlı mah.  
Karşıyaka/İzmir  
35575 İzmir

### Telefon numarası

05379214434

### E-posta

musalar99@gmail.com

### LinkedIn

<https://www.linkedin.com/in/pelin-musalar-8a579224b>

## İlgi Alanları

Trekking

Atletizm

Bisiklet

Matematik

## Diller

İngilizce

B1

Rusça

A1

## Kurslar ve Sertifikalar

|                                                                                           |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>İngilizce</b><br><i>Hacettepe Akademi</i>                                              | 2013 - 2014         |
| <b>ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi</b><br><i>TSC Akademi</i>                     | Kas 2022 - Ara 2022 |
| <b>ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi - İç Denetçi</b><br><i>TSC Akademi</i>        | Kas 2022 - Ara 2022 |
| <b>ISO 22002 - 1 Gıda Güvenliği Ön Gereklilik</b><br><i>TSC Akademi</i>                   | Kas 2022 - Ara 2022 |
| <b>IFS - (International Food Standard)</b><br><i>TSC Akademi</i>                          | Kas 2022 - Ara 2022 |
| <b>HACCP</b><br><i>TSC Akademi</i>                                                        | Kas 2022 - Ara 2022 |
| <b>BRC İngiliz Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi</b><br><i>TSC Akademi</i>                   | Kas 2022 - Ara 2022 |
| <b>GHP İyi Hijyen Uygulamaları</b><br><i>TSC Akademi</i>                                  | Kas 2022 - Ara 2022 |
| <b>FSSC 22000 Gıda Güvenliği Sistem Sertifikasyon</b><br><i>TSC Akademi</i>               | Kas 2022 - Ara 2022 |
| <b>ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi</b><br><i>TSC Akademi</i>                              | Kas 2022 - Ara 2022 |
| <b>ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri İç Denetçi</b><br><i>TSC Akademi</i>                | Kas 2022 - Ara 2022 |
| <b>ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi</b><br><i>TSC Akademi</i>            | Kas 2022 - Ara 2022 |
| <b>ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi İç Denetçi</b><br><i>TSC Akademi</i> | Kas 2022 - Ara 2022 |

## Başarılar

Atletizmde kısa mesafe dalına ait 2 adet madalyam var.

## Projeler

Nar kabuğu ve suyundan dondurma üretimi fizibilite projem mevcuttur. Bitiş tarihi: Ocak - 2022