

## İletişim Bilgileri



## Mustafa Elçi

Gıda Mühendisi

E-Posta Adresi  
mustafaelci.98@gmail.comTelefon  
90 (541) 461 94 37Adres  
Türkiye - İzmir - ÇiğliDoğum Tarihi  
14/01/1998Web Sayfam  
linkedin.com/in/mustafaelci

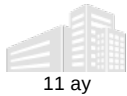
## Özel Bilgiler

Cinsiyet  
ErkekUyruk  
Türkiye CumhuriyetiSürücü Belgesi  
BAskerlik Durumu  
Tecilli (28.01.2024)

## Özet Bilgi

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü mezunuyum. Lisans dönemimi tamamlarken 'Gıda Ambalajlamada Güncel Uygulamalar ve Teknikler' adlı tez çalışmam ile lisans dönemimi tamamlamış bulunmaktayım. Tez çalışmamın yanında 'Kiraz Pekmezi Üretimi ve Fizibilite Raporu' adlı bir çalışma yapmış bulunmaktayım. Abaloğlu Yağ Sanayi ve Ticaret A.Ş.' de birinci meslek stajımı yirmi iş günü olmak üzere laboratuvar bölümünde tamamladım. İkinci stajımı ise İnceoğlu Un Fabrikasında yirmi iş günü olmak üzere üretim ve laboratuvar bölümlerinde tamamladım. Daha sonraki eğitim hayatımda ise mesleğim ile ilgili kendimi tecrübelendikten sonra bir taraftan çalışırken diğer taraftan Yüksek Lisans eğitimi yapmak istiyorum. Lisans dönemi sürecinde zorunlu olan meslek dersleri yanı sıra seçmeli dersler olarak Meşrubat Teknolojisi dersi ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi derslerini başarı ile tamamlamış bulunmaktayım. Üniversite eğitimimi tamamladıktan sonra Hisar Mandıra Süt Ürünleri San. Ve Tic. Ltd. Şti de iş hayatıma devam ediyorum. Üretim ve Kalite departmanında görev yapmaktayım. İşletmemizdeki Pastörizasyon otomasyon sistemini kullanmaktayım. İşletme de üretim bölümünde süzme yoğurt ve beyaz peynir ürünleri yapılmaktadır. İşletmemizdeki HACCP planı üzerinde değişimler ve yenilikler yaptığımdan dolayı HACCP Gıda Güvenliği sistemi hakkında bilgi birikimim vardır. Mesleğini seven ve detayları çok önemseyen biriyimdir. Mühendis olmanın verdiği sorumluluk, çözüm odaklı düşünme, takım çalışması, sorgulama ve sonucunda üretme, düzeltme faaliyetlerinde kendime güveniyorum.

## İş Deneyimleri



11 ay

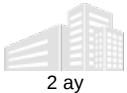
Pozisyon  
Gıda MühendisiFirma Adı  
HİSAR MANDIRA - HİSAR MANDIRA  
SÜT ÜRÜNLERİ TARIM HAYVANCILIK  
GIDA NAKLİYAT SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ.Şehir  
DenizliFirma Sektörü  
GıdaBaşlangıç Tarihi  
03.2022Bitiş Tarihi  
Hala çalışıyorumÇalışma Şekli  
Sürekli / Tam zamanlı

İş Tanımı

İşletmeye Süt Alım departmanında ön kaliteden sorumlu Gıda Mühendisi olarak başladım. Çiğ Süt kalite kriterleri ve analizlerine hakimim. Süt alım departmanında çiğ sütte Asitlik Tayini, Alkol Tayini, Sıcaklık ve Antibiyotik Testi analizlerini yapabilmekteyim.

Laboratuvar analizleri olarak Yağ ( Gerber Analizi), Su , Yağsız Kuru Madde ,Yoğunluk ve Donma Noktası, Asitlik Tayini ,SH, Rosalik Asit Testi analizlerini yapabilmekteyim.

İşletme de şuanda Üretim ve Kalite departmanında görev yapmaktayım. Teknoproses şirketinin özel olarak Hisar Süt adına ürettiği pastörizasyon otomasyon yazılım sistemini kullanmaktayım. İşletmemizde plakalı eşanjör sistemi kullanılmaktadır. Üretimimiz olan süzme yoğurt ve beyaz peynir akış şemalarına, kalite parametrelerine üzerinde çalışmalar ve iyileştirmeler yapmaktayım. İşletmemizdeki HACCP planı üzerinde değişimler ve yenilikler yaptığımdan dolayı HACCP Gıda Güvenliği sistemi hakkında bilgi birikimim vardır.



2 ay

Pozisyon  
**Gıda Mühendisi Stajyeri**

Firma Adı  
**İnceoğlu Makine Ticaret ve Sanayi A.Ş.**

Şehir  
**Denizli**

Firma Sektörü  
**Gıda**

Başlangıç Tarihi  
**10.2021**

Bitiş Tarihi  
**11.2021**

Çalışma Şekli  
**Stajyer**

İş Tanımı

**20 iş günü olarak yapılmıştır. Üretim ve laboratuvar bölümlerinde çalışılmıştır. Laboratuvar bölümünde yaptığım bazı analizler; İncelik ve Elek Analizi, Normal Sedimentasyon Analizi, Gecikmeli Sedimentasyon Analizi, Gluten Tayini, Protein Tayini, Kül Tayini, Falling Number Analizi (FN ve FFN), NIR ( Near Infrared Analizi) cihazında kepek ve un numunelerinde protein, kül miktarı, selüloz miktarı, nem miktarı( rutubet) incelendi.**

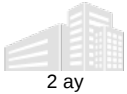
Üretim bölümünde tavlama prosesi üzerinde ve paketlenme bölümünde çalıştım. İşletmedeki kullanılan cihazlar hakkında bilgi edindim.

**İpek Tiltay Uzun ( Gıda Mühendisi )**

**Tel: 0258 371 83 00**

**E-mail: inceoglun@inceoglun.com.tr**

**Adres: Bozburun Mah. 7001. Sokak No:3, Merkezefendi Denizli/TÜRKİYE**



2 ay

Pozisyon  
**Gıda Mühendisi Stajyeri**

Firma Adı  
**Abaloğlu Yağ Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

Şehir  
**İzmir**

Firma Sektörü  
**Gıda**

Başlangıç Tarihi  
**08.2020**

Bitiş Tarihi  
**09.2020**

Çalışma Şekli  
**Stajyer**

İş Tanımı

**Stajım 20 iş günü sürmüştür. Sıvıyağ sektöründe bir firmadır. Laboratuvar stajı olarak tamamlanmıştır. Laboratuvar bölümünde yaptığım bazı analizler; Renk Tayini, Özgül Ağırlık Tayini, Asitlik Tayini, Sabunlaşma Sayısı Tayini, Peroksit Sayısı Tayini, Yağlarda Mumsu (Wax) Madde Analizi, NIR ( Near Infrared Analizi) cihazında küspelerin nem, protein, kül miktarları, nem ( rutubet) durumu incelendi.**

**Abaloğlu Yağ Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

**Adres: Horozgediği Köyü 14.Cad. No:1-9 Aliağa-İZMİR**

**Erdem EKİNCİ ( Laboratuvar Şefi)**

**Tel: 0232 328 31 72**

**E-mail: erdem.ekinci@abaliogluyag.com**

## Eğitim Bilgileri



Lisans

Diploma Notu  
2,52 / 4Üniversite  
Pamukkale ÜniversitesiBaşlangıç Tarihi  
09.2016Öğretim Tipi  
Örgün ÖğretimFakülte  
Mühendislik FakültesiBitiş Tarihi  
01.2022Öğretim Dili  
TürkçeBölüm  
Gıda Mühendisliği

Lise

Lise Adı  
Tuğba Özbek Anadolu LisesiBölüm  
Matematik - FenBitiş Tarihi  
06.2016Öğretim Tipi  
Anadolu Lisesi

## Yabancı Dil

Dil

Seviye

Türkçe  
İleri

★★★★★

İngilizce  
Orta

★★★★☆

Almanca  
Başlangıç

★★★☆☆

## Yetkinlikler

## Bilgisayar Bilgileri

Microsoft Office Programları (Excel, Word, Powerpoint vs.) Gmail Google Drive Microsoft Teams Linux Netsis AutoCAD Skype

## Yetenekler

Disiplinli, İş Disiplini, Düzgün Diksiyon, - Takım Halinde Uyumlu Çalışabilme ( Koro, Spor Takımları, Bilimsel Çalışma Grupları ), Mikrobiyoloji, Kalite Yönetim Sistemleri, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği, Proje Yönetimi, Sorumluluk Sahibi, Ekip Çalışması, Müşteri Odaklı, Sorunlara Alternatif Çözümler Üretebilme, Sonuç Odaklı, Bilgi Teknolojileri, Haccp, ISO 22000 Gıda Güvenliği HACCP, Spor, Satranç, İkna Yeteneği, Etkili Yazılı-Sözlü İletişim, Takım Çalışması, Problemleri Analiz Edebilme, Yaratıcılık, Hedef Odaklı, Analiz, Gıda Mevzuatı, Windows Formları, Microsoft Office Word, Bilgisayar Kullanımı, Microsoft Office Excel, Diksiyon, Kendine Güvenen, İyi Bir Dinleyici Olma, Mühendislik, Sadık İstikrarlı, Proje Koordinasyonu, İş Koordinasyonu, Dijital Teknolojiler, Görevlendirmek

Özgeçmiş Güncelleme Tarihi : 18.01.2023

