



İLHAN FIRAT (GIDA MÜHENDİSİ)

İLETİŞİM:

Adres: Nazilli – AYDIN

Telefon: 0538 322 57 36

E-mail: ilfirat@hotmail.com.tr

GENEL:

Eğitim Durumu: Lisans

Medeni Durumu: Bekar

Doğum Tarihi: 05.1985

Doğum Yeri: Malatya

Ehliyet: B Sınıfı

Sigara Kullanımı: Kullanmıyor

Askerlik: Tamamlandı

(31.01.2010)

Yabancı Dil: İngilizce

(Temel Düzey)

Çalışma Durumu: Çalışmıyor

BİLGİSAYAR BİLGİSİ:

İşletim sistemi: Win 11 ve Diğer

İnternet: Genel ve Hazır web

Programlar: Tüm Office programları. Adobe programları. Anime, 3d programları. Foto-video ve grafik programları.

DENEYİMLER:

Firma: Kıriloğlu Gıda (İncir ve Kayısı İşletmesi)

Şehir: Aydın Pozisyon: Gıda Mühendisliği

Başlangıç ve Bitiş: 04.2023 – 11.2023



Açıklama: Kuru kayısı işlenmesi, paketlenmesi ve ihracının yapıldığı gıda üretim sisteminde, ürünün fabrika girişinden çıkışına kadarki tüm süreçte kalite kontrol analizlerinin yapılması ve evraklarının tutulması. (BRC +IFS + TSE + ISO + KOSHER standardı) (Kuru incir ve kuru erik)

Firma: Dağ Gıda (Kayısı İşletmesi)

Şehir: Malatya Pozisyon: Gıda Mühendisliği

Başlangıç ve Bitiş: 07.2017 – 11.2019



Açıklama: Kuru kayısı işlenmesi, paketlenmesi ve ihracının yapıldığı gıda üretim sisteminde, ürünün fabrika girişinden çıkışına kadarki tüm süreçte kalite kontrol analizlerinin yapılması ve evraklarının tutulması. (TSE + ISO + KOSHER standardı)

Firma: Tuğrasan Grup (Catering)

Şehir: Malatya Pozisyon: Gıda Mühendisliği

Başlangıç ve Bitiş: 03.2017 – 04.2017



Açıklama: Tuğrasan grup catering hizmetleri bünyesinde (geçici süreli- anlaşmalı) 2. ordu komutanlığı yemekhanesine bağlı olarak servis müdürlüğü hizmeti.

Firma: Arı Gıda (Kayısı İşletmesi)

Şehir: Malatya Pozisyon: Gıda Mühendisliği

Başlangıç ve Bitiş: 11.2015 – 08.2016



Açıklama: Kuru kayısı işlenmesi, paketlenmesi ve ihracının yapıldığı gıda üretim sisteminde, ürünün fabrika girişinden çıkışına kadarki tüm süreçte kalite kontrol analizlerinin yapılması ve evraklarının tutulması. (TSE + ISO + KOSHER standardı)

Firma: Ati Gıda (Kayısı İşletmesi)

Şehir: Malatya Pozisyon: Gıda Mühendisliği

Başlangıç ve Bitiş: 03.2013 – 06.2014



Açıklama: Kuru kayısı işlenmesi, paketlenmesi ve ihracının yapıldığı gıda üretim sisteminde, ürünün fabrika girişinden çıkışına kadarki tüm süreçte kalite kontrol analizlerinin yapılması ve evraklarının tutulması. (TSE + ISO + KOSHER standardı)

Firma: Avşaroğulları (Catering)

Şehir: Elâzığ Pozisyon: Gıda Mühendisliği

Başlangıç ve Bitiş: 06.2011 – 07.2011



Açıklama: Avşaroğulları catering hizmetleri bünyesinde (geçici süreli- anlaşmalı) 8. kolordu komutanlığı yemekhanesine bağlı olarak servis müdürlüğü hizmeti.

BELGELER:

ISO 22000 HACCP GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ



KAIZEN VE YALIN ÜRETİM

(Firma Bazlı Eğitim ve Belge)



Firma: Doğançan Gıda (Kayısı İşletmesi)

Şehir: Malatya Pozisyon: Gıda Mühendisliği

Başlangıç ve Bitiş: 02.2011 – 06.2011



Açıklama: Kuru kayısı işlenmesi, paketlenmesi ve ihracının yapıldığı gıda üretim sisteminde, ürünün fabrika girişinden çıkışına kadarki tüm süreçte kalite kontrol analizlerinin yapılması ve evraklarının tutulması. (BRC + TSE + ISO + KOSHER standardı)

Firma: Fuarcılık A.Ş (Malatya Belediyesi)

Şehir: Malatya Pozisyon: Personel

Başlangıç ve Bitiş: 02.2009 – 07.2009



Açıklama: Genel evrak takibi, yazışmalar, sisteme veri aktarımı, tahakkuk işlemleri ve takibi.

EĞİTİM:

Üniversite: İnönü Üniversitesi 09.2004 – 07.2008
Mühendislik Fakültesi – Gıda Mühendisliği



Tez Çalışması:

1. Yağlarda oksidasyon (Lisans Tez Çalışması)
2. Fındık ezmesi – Çeşitli ürün karşımı oksidasyonu (Yüksek lisans tezi öğrenci yardımcı çalışması)
3. Kayısı çekirdeği yağında oksidasyon (Doktora tezi öğrenci yardımcı çalışması)

Staj: PINAR ENTEGRE ET VE UN SANAYİ A.Ş – İZMİR
07.2007 – 08.2007 (40 gün)

