

ALIYE NUR ÖNDER

Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde kazandığım teorik eğitim altyapısını şirketinizde çalışarak kazanacağım deneyimle birleştirmeyi amaçlıyorum. Sürekli eğitime inanan, öğrendiklerimi pekiştirerek daha çok deneyime, öğrenmeye açık ve çalışmayı seven biri olarak iş hayatında şirketinize değer katarken kendimi geliştirebileceğimi düşünüyorum.



Eğitim ve Nitelikler

Eyl 2014 - Haz 2018

Sayısal

Fatih Sultan Mehmet Anadolu Lisesi, İzmir/Buca

Eyl 2018 - Haz 2023

Gıda Mühendisliği

Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Manisa/Muradiye

Eyl 2022 - Haz 2024

İş Sağlığı Güvenliği

Atatürk Üniversitesi, Erzurum



İş deneyimi

Haz 2021 - Tem 2021

Satış Danışmanı

A Plus, İzmir

Ağu 2021 - Eyl 2021

Stajyer Mühendis

Gıda Kontrol Laboratuvarı, Muğla/Menteşe

Laboratuvara denetim için gelen numunelerin girişlerini, analizlerini öğrendim.

Analizlere katılma fırsatı buldum.

Meyve sebzelerde pestisit analizlerini gerçekleştirdim. GC MS MS ve LC MS MS cihazlarında analiz yapma fırsatını yakaladım.

Kısa süreli mikrobiyoloji analizlerine katıldım.

Fiziksel analiz laboratuvarı ve kimyasal analiz laboratuvarlarında staj yaptım.

Şub 2022 - Kas 2022

Müşteri Temsilcisi

Webhelp, İzmir/Gaziemir

Diksiyonumun gelişmesini sağladı.

Her gün birbirlerinden farklı özelliğe sahip onlarca insan ile iletişim kurarak çok iyi bir iletişim becerisine sahibim.

Müşterilerinin sorunlarını dinleyip çözüm odaklı olmamı sağladı.

Müşterileri memnun etmeye çalışmak, stresimi kontrol etmemi öğretti.

Mar 2023 - Haz 2023

Stajyer Mühendis

Fersan, İzmir/Kemalpaşa

Turşu, sirke, nar ekşisi ve limon sosu üretimi ve kalite kontrol birimlerinde deneyim kazandım.

Üretim sürecinde kritik noktaların belirlenmesi ve bu noktalarda kontrol noktalarının atanması gerekliliğine yönelik farkındalığım da arttı.

Üretim süreci boyunca uygulanması gereken hijyen kurallarına hakimiyetim tamdır.

Kalite kontrol sürecinide yakından takip etme fırsatım oldu.

Ağu 2023 - Ara 2023

Gıda Mühendisi

Ak Catering, İzmir/Menderes

Kaliteli ve hijyenik üretim gerçekleştirdik. Üretim ve menü planlamasını aşçı ile beraber yapılarak takım çalışmalarında

KİŞİSEL



İsim

Aliye Nur Önder



Adres

İzmir/Buca kozağaç mahallesi
35390 İzmir



Telefon numarası

05417304926



E-posta

onderaliyenur2@gmail.com

İlgi Alanları

- Kamp yapmak
- El sanatları
- Makale okumak

Diller

İngilizce



Almanca



bulundum. Mal alımlarının ve hammadde kalitelerinin kontrollerini sağladım. Yemeklerin hijyenik koşullarda yapılması ve paketlenmesini takip ettim. Depolamadaki soğuk şartlara, yiyecek hazırlama aşamalarındaki sıcaklıklara dikkat edip uygunluğunu kontrol ettim.

Ara 2023 - Halen

Gıda Mühendisi

Sanek Gıda, İzmir/Bornova

Ekmeğin üretim firmasında, ekmeğin kurallara uygun bir şekilde üretilmesi, paketlenmesi, nakledilmesi ve hijyen gerekliliklerinin sağlanması süreçlerini kontrol etmekteyim.



Sertifikalar

Kas 2019 - Ara 2019

FİKRİ SİNAİ MÜLKİYET HAKLARI

Manisa Celal Bayar Üniversitesi

Mar 2023

Hijyen Eğitimi

Halk Eğitim Merkezi

Haz 2023 - Tem 2023

ISO 9001: Kalite Yönetim Sistemi

Udemy

Haz 2023 - Tem 2023

Yalın Üretim Uzmanlığı

Udemy

May 2023

ISO 22000 Gıda Güvenliği

Global Enstitü

Ara 2023 - Ara 2023

BRC Gıda Eğitimi

Alize Akademi



Beceriler

Microsoft Word



Microsoft Excel



Microsoft Powerpoint



Autocad



Referanslar

Talep durumunda referans sunulabilir.