



İLETİŞİM

berfin.erdı6@gmail.com

0507 413 32 76

İZMİR/KARABAĞLAR

EK BİLGİLER

-Doğum Tarihi: 11.02.2002

-Doğum Yeri: İzmir

-Medeni Hal: Bekar

MESLEKİ YETENEKLER

- HACCP
- BRCGS
- SAP
- AXATA
- MICROSOFT OFFICE

SOSYAL YETENEKLER

- İLETİŞİM
- EKİP ÇALIŞMASINA YATKINLIK
- İKNA KABİLİYETİ
- SORUMLULUK
- ARAŞTIRMACI
- PROBLEM ÇÖZME

ORGANİZASYONLAR

- SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ KONGRESİ
Okulumuzda düzenlenen 'Sürdürülebilir Gıda Sistemleri' kongresinde gönüllü olarak görev aldım.

- SOSYAL SORUMLULUK PROJESİ
"GIDA İSRAFI" konulu Sosyal Sorumluluk Projesi kapsamında ekip lideri olarak görev aldım.

DİLLER

TÜRKÇE-Anadil

İNGİLİZCE- Orta Seviye

ALMANCA - Orta Seviye

BERFİN ERDİ

Gıda Mühendisi

KARİYER HEDEFİ

Eğitimimi, mesleğimi ülkem ve tüm insanlığın yararına kullanacağım bir araç olarak görüyorum. Bunun için elimden gelenin en iyisini yapmayı ve zirveye çıkmayı hedefliyorum.

EĞİTİM

- ANADOLU ÜNİVERSİTESİ AÇIKÖĞRETİM FAKÜLTESİ İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ÖNLİSANS
İkinci Üniversite GPA: 3,21 2022-2024
- MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ
Lisans Eğitimi GPA: 3,16 2020-2024
- BALÇOVA ANADOLU LİSESİ
2016-2020

DENEYİM

- STP GIDA San. ve Tic. A.Ş. (ÖZSÜT)**
Uzun Dönem Staj Şubat-Mayıs 2024
-Kalite Kontrol
-Üretim
-Hammadde Kabul
- ÖZGÖRKEY GROUP**
Gönüllü Staj Temmuz-Ağustos 2023
-Kalite Kontrol
-Üretim
- BALKAN SÜT ve SÜT ÜRÜNLERİ LTD ŞTİ.**
Zorunlu Yaz Stajı Temmuz-Ağustos 2022
-Kimya Laboratuvarı
-Kalite Kontrol
-Üretim
-Süt Alım

SERTİFİKALAR

- | | | |
|--|---|--|
| HACCP Tehlike Analizi Ve Kritik Kontrol Noktaları Eğitimi Başarı Sertifikası
Alize Akademi | Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği Eğitimi Başarı Sertifikası
Alize Akademi | Karton Ambalaj Üretimi (Oluklu Mukavva) Eğitimi Başarı Sertifikası
Alize Akademi |
| Kuru Meyve Üretimi Başarı Sertifikası
Alize Akademi | Pastörize ve UHT Süt Üretimi Başarı Sertifikası
Alize Akademi | Beyaz Et Sektörü Eğitimi Başarı Sertifikası
Alize Akademi |