



AYSU CAMBOLAT

GIDA MÜHENDİSİ

PROFİL

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği (%100 İngilizce) bölümü mezunuyum. Üniversite eğitimim boyunca aldığım teorik bilgileri, staj ve proje deneyimleriyle pratikte pekiştirdim. 2022 yılı ağustos ayında Usta Gıda firmasında gönüllü staj yaptım. Üçüncü sınıftayken "Deve Kolostumu ile Zenginleştirilmiş Probiyotikli Bebek Maması Üretimi" adlı TÜBİTAK 2209-A projesi için destek aldım ve bu proje bitirme tezi olarak kullanıldı, okulumuzda birinci seçildi. 2023 yılında Pinar Süt firmasında üretim/kalite stajı gerçekleştirdim. Staj süresince çeşitli üretim birimlerinde deneyim kazanarak endüstriyel işleyişin farklı yönlerini öğrenme fırsatı buldum.

İLETİŞİM

aysu_cambolat@hotmail.com

<https://www.linkedin.com/in/aysu-cambolat-744599285/>

0 507 490 82 95

İzmir-Çiğli

Doğum Tarihi: 18/05/2000

DENEYİM

TÜBİTAK PROJESİ - BİTİRME TEZİ / ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ / AYDIN

MART 2023 – MAYIS 2024

Anne sütüne alternatif olmasını hedeflediğim ve deve kolostrumunun zengin içeriğinden faydalanarak endüstriyel şekilde formüle edilmiş 'Deve Kolostrumu ile Zenginleştirilmiş Probiyotikli Bebek Maması' isimli projem, TÜBİTAK tarafından sağlanan destek ve bütçe ile Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Laboratuvarı'nda yapılan çalışmalar ve deneyler sonucu, belirlenen 12 aylık süreçte üretilmiştir.

TÜBİTAK tarafından desteklenen bu proje, aynı zamanda okulda lisans bitirme tezi olarak kullanılmış ve Gıda Mühendisliği Bölümünün düzenlediği 6. Geleneksel İncir Günü'nde yapılan etkinlikte birinci olmuştur.

STAJYER / PINAR SÜT / İZMİR

TEMMUZ 2023 - AĞUSTOS 2023

Pinar Süt İzmir Fabrikası'nda 20 günlük zorunlu üretim stajımı gerçekleştirdim. Staj süresince, fabrikada bulunan çiğ süt alım ünitesi, pastörizasyon ünitesi, UHT ünitesi, Tetra Pak ünitesi, taze peynir üretimi (Pinar Labne ve Pinar Beyaz), tereyağı üretimi, süt tozu üretimi, meyveli yoğurt ünitesi (kahvaltı kreması, ekşi krema ve ayran üretimi), süzme peynir üretimi, eritme peynir ünitesi (üçgen peynir, krem peynir ve dilimli peynir üretimi) ve peynir imalat ünitesi (beyaz peynir, kaşar peynir ve çedar peynir üretimi) gibi birimler hakkında önemli gözlemler yaparak kapsamlı bir deneyim elde ettim.

STAJYER / USTA GIDA / İZMİR

TEMMUZ 2022 - AĞUSTOS 2022

Çiğli Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan Usta Gıda Fabrikası'nda 20 günlük gönüllü üretim/kalite stajımı tamamladım. Fabrikada incir, hurma ve kayısı işleniyordu, ancak daha fazla kayısı gelmesi nedeniyle stajımın büyük kısmında kuru kayısı ünitesinde sorumlu olarak çalıştım. Staj sürecim boyunca genel laboratuvar kuralları, kuru kayısıda nem tayini ve nem ayarlama işlemleri, DFA cihazının kalibrasyon okuması, kuru kayısıda kükürt tayini ve kükürt değerinin hesaplanması ve ayarlanması gibi konuları detaylıca öğrendim. Ayrıca ürünün fabrikaya gelişinden çıkışına kadar olan süreç yönetimi, gıdalarda çapraz bulaşma önlemleri, kuru kayısının hasadında gereken prosedürler, titrasyon yöntemi, fosforik asit hazırlanışı, ürün paketleme süreçleri ve azot-protein tayin cihazının kullanımı gibi birçok konuda deneyim kazandım.

AYSU CAMBOLAT

GIDA MÜHENDİSİ

BECERİLER

Microsoft Office Programları

İngilizce / B1

EĞİTİM

GIDA MÜHENDİSLİĞİ (%100 İNGİLİZCE)

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ / MÜHENDİSLİK
FAKÜLTESİ

AĞUSTOS 2019 – HAZİRAN 2024

SERTİFİKALAR

İSTANBUL GEDİK ÜNİVERSİTESİ

ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ

HELAL GIDA

BRC

IFS

ALİZE AKADEMİ

HACCP TEHLİKE ANALİZİ VE KRİTİK KONTROL NOKTALARI

REFERANSLAR

ALİ REHAİ KIZILTAN / Beta Kapı

0 532 614 07 58

ÇİSEM BULUT ALBAYRAK / Doç. Dr. Öğr. Üyesi / Adnan
Menderes Üniversitesi

cisembulut@gmail.com / 0 532 682 29 98

DİDEM PEREN AYKAS ÇİNKILIÇ / Dr. Öğr. Üyesi / Adnan
Menderes Üniversitesi

0 551 096 41 71

ÖZKAN MANDAL / İşletme Müdürü / Çamlı Yem Besicilik
0 535 250 60 96

IRMAK ÖNDER ÖZALP / İnsan Kaynakları Uzmanı / Pınar Süt
onderirmakk@gmail.com

ÖNDER EYTEMİŞ / Formen / Pınar Süt
0 507 576 96 44