

Ashhan TÜĞEN

Vali Rahmi Bey Mah.
159 Sokak No:2 D:6
Buca/İZMİR
Cep Tel: (0552) 414 92 73
E-mail: asl.tugen@gmail.com



KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Tarihi 02.02.1993
Medeni Durum Bekar

İŞ TECRÜBESİ

Staj Tecrübesi:

- Gedik Tavukçuluk Tic.San. A.Ş - Uşak (Temmuz-Ağustos 2013)

(Gedik Tavukçuluk Tic.A.Ş.'deki stajımda iş yerindeki Mikrobiyoloji Laboratuvarında çalıştım, Patojen mikroorganizma analizleri yaptım.)

-Pınar Süt ve Süt Ürünleri Tic.San. A.Ş - İzmir (Ağustos -Eylül 2014)

(Pınar Süt ve Süt Ürünleri Tic.San. A.Ş'deki stajımda üretim aşamaları ve iş yeri bünyesindeki laboratuvar çalışmalarına katıldım.)

İş Tecrübesi:

-Zeta Turizm A.Ş. - İzmir Gıda Mühendisi (Temmuz 2017-Kasım 2018)

(Üretimin kontrolü, hijyen kontrolü, numune alma vb. konularında sorumluluklarım vardı.)

-Ertuğ Balık Üretim Tesisi A.Ş. (More Aquaculture) - İzmir

Kalite Kontrol ve Güvence Mühendisi (Temmuz 2020 - Ekim 2020)

(Kültür balıklarının işlenip ihracatının yapıldığı şirkette günlük üretim formlarının tutulması, Kayıt ve evrak düzeni, İzlenebilirlik sistemi, BRC kapsamında denetimlere hazırlanmak, Laboratuvar analizlerine göre yeni ürün spektlerini hazırlamak ve ürünlerin tebliğlere uygunluğunu kontrol etmek, Haftalık oluşan ihtiyaçların listesini oluşturarak satın almayı yönlendirmek konularında sorumluluklarım vardı.)

-Klark Kuru Meyve İhracat Tic. ve San. Ltd. Şti. - Kalite Kontrol ve Güvence Mühendisi (Ekim 2023-Kasım 2023)

(Kuru incir ve kayısıların işlenip ihraç edildiği firmada günlük üretim formlarının tutulması, kayıt ve belge düzeni, izlenebilirlik sistemi, BRC ve HACCP kapsamında denetimlere hazırlanması, laboratuvar analizlerine göre yeni ürün spesifikasyonlarının hazırlanması ve ürünlerin mevzuata uygunluğunun kontrol edilmesi, haftalık ihtiyaç listesi oluşturularak satın almanın yönlendirilmesi.)

EĞİTİM BİLGİLERİ

2007 İzmir Özel Tevfik Fikret İ.Ö.O

2011 Buca 85.Yıl Anadolu Lisesi

2016 Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

2018 Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı
Tezli Yüksek Lisans Programı

Eylül 2021’de Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında Doktora eğitimine başladım. Halen Doktora tez aşamasındayım.

SEMİNER ve KURSLAR

Fransız Kültür Merkezi, İzmir, Fransızca DELF B1 Belgesi, 2009

Chamber College, Malta (Haziran-Ağustos 2012) - İngilizce Dil Sertifikası Upper Intermediate, 2012

Amerikan Kültür Derneği, İzmir – İngilizce Dil Sertifikası Upper Intermediate, 2014

“ISO 9001:2013 22000 HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Semineri”, Elginkan Vakfı, Manisa, 2013

“Sınai Mülkiyet Hakları Bilgilendirme Eğitimi”, Celal Bayar Üniversitesi Üniversite-Sanayi İşbirliği Teknolojisi Uygulama ve Araştırma Merkezi, Manisa, 2015

“ISO 9001: 2015 22000 HACCP Gıda Güvenliği Eğitimi”, Alize Danışmanlık, İzmir, 2018

“Springer Nature Yazar Çalıştayı”, 2020

“BRC (British Retail Consortium) Gıda Standardı Eğitimi Versiyon 8”, Alize Danışmanlık, Ekim 2021

“TEKNİK HACCP Etüdü Eğitimi”, ARYA (Arya Kalite Danışmanlık Hizmetleri Ltd. Şti.), İstanbul, Ekim 2022

“BRC (British Retail Consortium) Gıda Standardı Eğitimi Versiyon 9”, Alize Danışmanlık, Aralık 2022

“Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi (HPLC) Temel Kullanıcı Eğitimi”, Lab Akademi, Ocak 2023

“Gaz Kromatografisi (GC) Temel Kullanıcı Eğitimi”, Lab Akademi, Ocak 2023

“Gaz Kromatografisi (GC) Sisteminde Analitik Metot Geliştirme Eğitimi”, Lab Akademi, Ocak 2023

“Sıvı Kromatografisi (LC) Sisteminde Analitik Metot Geliştirme Eğitimi”, Lab Akademi, Ocak 2023

“HPLC ve GC Sistemlerinde Analitik Metot (ICH) Validasyon Eğitimi”, Lab Akademi, Ocak 2023

“Çikolata Ürünleri ve Parametreleri Eğitimi”, Gıda Mühendisleri Derneği, Şubat 2023

“Şekerli Ürünler Teknolojisi Eğitimi”, Gıda Mühendisleri Derneği, Nisan 2023

“Yumurta Ürünleri Teknolojisi Eğitimi”, Gıda Mühendisleri Derneği, Nisan 2023

“Baharat Sektörü Eğitimi”, Gıda Mühendisleri Derneği, Nisan 2023

“Gıda İşletmelerinde Maliyet Düşürme Çalışmaları Eğitimi”, Gıda Mühendisleri Derneği, Nisan 2023

“Yumurta Bilimi ve Teknolojisi Eğitimi”, Gıda Mühendisleri Derneği, Mayıs 2023

“ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi”, Gıda Mühendisleri Birliği, Ağustos 2023

“Temel Mikrobiyoloji Bilgilendirme Eğitimi”, Gıda Mikrobiyoloji Derneği Platformu, 29, 30, 31 Ağustos 2023

“BRCGS Food (Brand Reputation through Compliance Global Standards Food Eğitimi”, Gıda Mühendisleri Birliği, 02-13 Ekim 2023

BİLGİSAYAR BİLGİSİ

Microsoft Office Programları (Word, Excel, Powerpoint)

REFERANSLAR

Prof. Dr. Harun DIRAMAN Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Cep Tel. 0 542 606 53 26

Prof. Dr. Özgül ÖZDESTAN OCAK Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Cep Tel. 0 505 397 35 71

Dr. Nilay KANDEMİR GİRAY- İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda Yüksek Mühendisi Cep Tel. 0 505 775 71 77

Anıl ÖZDEMİR - Ertuğ Balık Üretim Tesisi A.Ş. İhracat Operasyon Uzmanı
Cep Tel. 0 530 239 13 80

PROJELER

Lisans yıllarında, tasarım dersi kapsamında Pastörize Sıvı Yumurta Üreten bir fabrikanın tasarımı, fizibilite raporunun oluşturulmasında ekip çalışmasında rol aldım. Ekip çalışması hakkında tecrübem oldu.

Yine lisans sürecinde ‘Kemoterapi Sürecinde Beslenmemin Bilincindeyim’ başlığı altında kanser hastası kişilerin beslenme programları ile ilgili bir projede yer aldım. Manisa Devlet Hastanesi Onkoloji Servisine Proje Danışmanı Doç. Dr. Özlem Tokuşoğlu ve ekip arkadaşlarımla gidip ilgili servisteki doktorlarla ve kemoterapi alan hastalarla görüşüp beslenmeleri konusunda tespitlerde bulunduk. Hastalara kemoterapi sürecinde beslenme konusunda eğitim verdik.

Yüksek lisans tezim ise laboratuvar çalışmasına dayalıydı. Tezimin başlığı; ‘FARKLI ORANLARDA LİMON YAĞI KATILMIŞ JELATİN-KİTOSAN FİLMLERİNİN BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ’ şeklindeydi.

Bu çalışmada, antioksidan ve antimikrobiyal özelliğe sahip jelatin-kitosan bazlı filmlerin üretilmesi amaçlanmıştır. Bu filmlerin farklı oranlarda limon yağı ile zenginleştirilmesi ile bazı fiziksel, kimyasal ve mekanik özellikleri ilk kez araştırılmıştır.

Kontrol filmi ve % 0.25 - % 0.50 - % 0.75 - % 1 oranlarında limon yağı ilave edilmiş film örneklerinin, film kalınlığı, film çözünürlüğü, kopma mukavemeti ve kopma anında uzama değerleri, renk değerleri, ışık geçirgenliği, toplam fenolik madde, üç farklı yöntemle antioksidan aktivite ve askorbik asit analizleri yapılmıştır. Filmlerin karakterizasyonu için SEM ve FTIR analizleri de yapılmıştır.

Ayrıca, optimum orandaki limon yağı içeren jelatin-kitosan bazlı film çözeltileriyle kaplanan elma örneklerinin buzdolabında +4 °C’de depolama süresince gösterdiği mikrobiyolojik değişiklikler, pH değeri ve görünüş özelliği incelenmiştir.

Laboratuvar analizlerinden elde edilen sonuçlar istatistiksel olarak değerlendirilmiştir.

*Yüksek lisans tez çalışmalarım sırasında Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Analiz laboratuvarında mevcut çeşitli gıda analiz cihazlarını kullandım. Mikrobiyolojik analizler yaptım.

HOBİ VE GEZİLERİ

Kitap okumak, yüzmek, yurt içi ve dışı seyahat etmek.

2000 yılında yaptığım resim Pınar Süt’ün resim sergisinde sergilendi.

İzmir Milli Eğitim Müdürlüğü'nün 24 Kasım 2000 Öğretmenler Günü dolayısıyla düzenlediği İlköğretim Okulları Arası 1. Kademe Resim Yarışmasında Konak İlçe İkincilik Ödülü aldım.

2000 yılında Makedonya'nın Bitola şehrinde düzenlenen Uluslararası Altın Palet Resim Yarışmasında kendi yaş kategorimde (7 yaş) yarışmaya gönderdiğim “*Pamuk Toplayan Köylüler*” temalı resmimle Altın Palet Ödülü (Birincilik) aldım. Milli Eğitim Bakanlığı Tebliğler Dergisi (Cilt 65, Mart 2002, Sayı:2534, s.226)'nde bu başarıma yer verildi. Bakanlık 4 Cumhuriyet Altını ve Kol Saati ile de ödüllendirdi.

B Sınıfı Sürücü Ehliyetim bulunmaktadır.