

Ecrin Nermin Arslandoğdu

PROFİL

Yalova Üniversitesi Armutlu Meslek Yüksekokulu Gıda Kalite Kontrol ve Analiz Programı mezunuyum. Gıda güvenliği, kalite kontrol ve laboratuvar analizleri konularında bilgi sahibiyim. Eğitim sürecimde hijyen ve sanitasyon dersleri aldım. Stajımı süt fabrikasında tamamladım. Laboratuvar da görev aldım analiz süreçlerini öğrendim. Öğrenmeye açık, sorumluluk sahibi ve ekip çalışmasına uyumlu biriyim.

KİŞİSEL BİLGİLER

İsim Soyisim: Ecrin Nermin Arslandoğdu

Doğum tarihi ve yeri: 09.05.2006 Kütahya / Merkez

Medeni hal: Bekar

Ehliyet cinsi: B sınıfı

DENEYİM

Stajyer Gıda Teknikeri - Paşa Süt Ürünleri Fabrikası Temmuz 2025- Ağustos 2025.

- Mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal analiz çalışmalarında görev aldım.
- Ürün kalite kontrol süreçlerini takip ettim.
- Etiket ve ambalaj kontrollerini gerçekleştirdim.
- Hijyen uygulamaları ve kayıt formlarının kontrolüne destek verdim.
- Hammadde ve son ürün numunelerinin alınmasına katıldım.

MARKET PERSONELİ -SULTAN GIDA VE İHTİYAÇ MADDELERİ TİC.A.Ş. – HAZİRAN -EYLÜL 2024

- Müşteri hizmetleri ve kasa işlemlerinde görev aldım.
- Ürün yerleştirme ve raf düzeni çalışmalarını yürüttüm.
- Mağaza düzeni ve hijyen kurallarına uygun çalıştım.

EĞİTİM

Yalova Üniversitesi Armutlu Meslek Yüksek Okulu

Gıda Kalite Kontrol ve Analiz Programı 2024-2026

BECERİLERİ

- Kalite Kontrol
- Mikrobiyolojik Analiz
- Fiziksel ve Kimyasal Analizler
- MS Office Programları
- Takım Çalışması
- Raporlama ve Dokümantasyon
- Gıda Güvenliği ve Hijyen Kuralları

KÜTAHYA MERKEZ AKKENT MAHALLESİ ŞEHİT POLİS MELİH ÇİMEN

CADDESİ MAVİ LADİN APARTMANI NO 2

0534 073 0043

ARSLANDOGDUECRIN784@GMAIL.COM