

## KİŞİSEL BİLGİLER

**Adı Soyadı** Ceyhun KASAPOĞLU  
**Tel** 0535 268 33 74  
**E-Mail** ceyhunkasapoglu@gmail.com



## ÖZET

Sektöre giriş yaptığı tarihten itibaren kendini ve çalıştığı firmayı geliştirici faaliyetlerde bulunmuş, yapmış olduğu buluş ve öne sürdüğü tezler ile bilimsel bulgu ve veriler ortaya koymuş, kişisel gelişime meraklı, bilgiye ve öğrenmeye açık; ekip çalışmasına ve yaratıcılığa önem veren bir kişi.

## PATENTLER

Patent No: 2016/06450 (Ağız Ve Diş Sağlığına Yardımcı Fonsiyonel Gıda Maddesi Eldesi)

## PROJELER

### Fonksiyonel Gıda Üretimi

- Antioksidan Aktivitesi Arttırılmış- Düşük Alkollü Ürün Üretilmesi Ve Ürünün Fonksiyonel Özelliklerinin İncelenmesi.. Alternatif Gıda Üretimine Katkıda Bulunulması Adına Çalışmaların Yürütülmesi

### Bitki Çayı Ailesi

- Spray Dryer İle Kurutulmuş, besin öğeleri yönünden zengin ve antioksidan aktivitesi arttırılmış bitki çayları ailesi.. yeni bir teknoloji ile ‘‘instant Tea’’ yapımı ve projenin geliştirilmesi

### Glukoz Şurupsuz Sert Şeker

- Glukoz Şurubu kullanmadan üretilen sert şeker ve lolipop ürünleri..

### Ve Dahası..

(Yapılan Görüşmeler Sırasında Gerek Duyulması Durumunda Bahsedilecektir.)

## YAYINLAR

### Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan Ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler:

Yoğurt Tozu Üretimi ve Avantajları / Pamukkale Gıda Sempozyumu III., Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar Denizli. Dinçel, E., Ünver Alçay, A., Sağlam, A., Kasapoğlu, C. (2015).

## **İŞ TECRÜBESİ**

### **Gumi Gıda**

#### **Gumi Gıda- Ar&Ge Mühendisi (03.2014-09.2014)**

- Ar-Ge Denemelerinin Gerçekleştirilmesi Ve Denemeler Sırasında Üretim Basamaklarının İzlenip Gerekli Parametrelerin Not Edilmesi, Problem Kaynağının Araştırılmasına Yönelik Çalışmaların Gerçekleştirilmesi, Proses Standartlarının Belirlenmesi İçin Gerekli Olan Bilgi Birikiminin Toplanması.

#### **Gumi Gıda- Üretim Ve Ar&Ge Mühendisi (09.2014- 06.2015)**

- Ar-Ge çalışmalarının yürütülmesi, reçetelerin düzenlenmesi, maliyet düşürme çalışmalarının gerçekleştirilmesi, üretim kapasite arttırmaya yönelik çalışmaların yapılması ve müşteri şikayetlerine yönelik çalışmaların yürütülmesi. Üretim emirleri doğrultusunda üretim yaptırılması ve üretim basamaklarının incelenmesi, ilgili siparişlerin zamanında yetiştirilmesi ile ilgili organizasyonun gerçekleştirilmesi. Üretim Bölüm çalışanlarının koordinasyonunun gerçekleştirilmesi, çalışan ihtiyaçlarının giderilmesi, üretim bölümü gerekliliklerinin yerine getirilmesi.

#### **Gumi Gıda Kalite Kontrol Ve Ar&Ge Mühendisi (06.2015- 02.2016)**

- Kalite Kontrol Departmanın İç Tetkik, GMP Tetkilerinin Gerçekleştirilmesi, Kalite kontrol bölümü günlük, haftalık ve aylık tutulan formların doğrulamalarının gerçekleştirilmesi, Firmanın denetimlere hazırlanması aşamasında uygunluk ve gerekliliklerin sağlanması. Ar&Ge çalışmalarının yürütülmesi için gerekli çalışma ve koordinasyonların gerçekleştirilmesi.

#### **Gumi Gıda Kalite Kontrol, Üretim Ve Ar&Ge Müdürü (02.2016- 10.2016)**

- Kalite Kontrol, Üretim Ve Ar&Ge Departmanlarının Yönlendirilmesi, Denetimlerde Firmanın Temsil Edilmesi Ve BRC, İSO 22000 gibi kalite yönetim sistemleri için kalite gerekliliklerine yerine getirilmesi. Uygun üretim koşullarının sağlanması, Üretim Planlamasının ve üretim organizasyonunun gerçekleştirilmesine yönelik çalışmaların gerçekleştirilmesi.

## **Nanolab Laboratuvarlar Grubu (08.05.2017- Devam Ediyor)**

### **Nanolab Merkez Laboratuvar – Genel Müdür Asistanı (08.05.2017- 15.11.2017)**

- Nanolab Merkez Laboratuvarında Genel Müdür Asistanı olarak Organizasyon, Planlama, Maliyet Hesaplarının gerçekleştirilmesi ve Yazılım Sistemi Üzerinden gerekli düzenlemelerin yapılması. Müşteri Şikayetlerinin Yönetimi Hakkında Kalite Yönetim Sistem Birimi, Genel Müdür ve Pazarlama ile Koordineli çalışmalar yürüterek Kök – Sebep Analizleri gerçekleştirmek.

### **Nanolab Edirne Şube- KYS Sorumlusu (15.11.2017- 21.05.2019)**

- Nanolab Edirne Şube Laboratuvarında TS EN ISO 17025 Deney Ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar Standardına göre laboratuvar kalite yönetim sisteminin yürütülmüş ve sistemin gelişimine katkı bulunmak adına revizyonlar gerçekleştirilmiştir. Sorumlu olduğum sürece Kapsam genişletme denetimi başarılı bir şekilde gerçekleştirilmiştir.

### **Nanolab Çorlu Şube- KYS Sorumlusu (15.11.2017- 21.05.2019)**

- Nanolab Çorlu Şube Kurulum Aşamasında Laboratuvarın TS EN ISO 17025 Deney Ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar Standardına ve Çevre Ölçüm ve Analiz Laboratuvarları Yeterlilik yönetmeliğine göre Sistem Kurulumunun gerçekleştirilmesi, İlk Akreditasyon Denetiminin gerçekleştirilmesi ve Çevre Bakanlığında Yetkinin alınması sürecine kadar olan tüm aşamaların yönetilmesi

### **Exper Analiz Laboratuvarı – Genel Müdür**

- Nanolab Laboratuvarlar Grubu Grup laboratuvarlarından olan Exper Analiz Laboratuvarında Genel Organizasyonun (Metot Validasyon Verifikasyon Çalışmalarının Gerçekleştirilmesi için Gerekli Alet – Ekipman Tedariğinin Sağlanması, Kalite Yönetim Sisteminin Yeni Kurulan Kimyasal Analiz Laboratuvarı için revizyonunun Gerçekleştirilmesi, TS EN ISO 17025:2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği İçin Genel Gereklilikler Standardına Göre Tüm Kalite Dokümanların Revizyonlarının Gerçekleştirilmesi) tamamının yürütülmesi

### **Nanolab Çorlu Şube – Genel Müdür Yardımcısı**

- Nanolab Çorlu Şubesinde Genel Müdür Yardımcısı Olarak Operasyonun Yürütülmesi sağlanmış ve TS EN ISO 17025:2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği İçin Genel Gereklilikler Standardına Göre Tüm Kalite Dokümanların Revizyonlarının Gerçekleştirilmiştir.

### **Nanolab Merkez Laboratuvar – Laboratuvar Müdürü**

- Nanolab Laboratuvarlar Grubu Merkez Laboratuvarında Gıda Laboratuvarının Sevk ve İdaresinin Gerçekleştirilmesi, Bakanlık ve TS EN ISO 17025 Gerekliliklerinin yerine getirilmesi ve müşteri odaklı çalışma prensibine bağlı kalarak hizmetin iyileştirilmesi adına gerekli iş geliştirme çalışmalar gerçekleştirilmektedir. Halen Nanolab Laboratuvarlar Grubunda Laboratuvar Müdürü Olarak Görevini Yürütmektedir.

## SEMİNERLER KURLAR VE KİŞİSEL GELİŞİM EĞİTİMLERİ

### Sertifika Bilgileri

#### **ISO 22000 Gıda Güvenliđi**

Gıda Mühendisleri Odası - 05.2011

#### **ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi**

Gıda Mühendisleri Odası - 05.2011

#### **Aroma- Tekstür Analisti Eğitimi**

Aromsa Ar-Ge Merkezi-06.2015

#### **İş Hayatında Pazarlık Teknikleri (Eđitmen: Şebnem Tuncer)**

Tezgahçılar Eğitim Atölyesi- 01.2016

#### **Organik Tarım Semineri**

Gıda Mühendisleri Odası- 10.2016

#### **Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliđi Eğitimi**

Gıda Mühendisleri Odası- 08.2017

#### **TS EN ISO/IEC 17025:2012 Deney Ve Kalibrasyon**

#### **Laboratuvarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar**

Aslan Aslan- 11.2017

#### **TS EN ISO 19011 Bazlı TS EN ISO/IEC 17025:2012 Laboratuvar İç Denetimi**

Aslan Aslan- 11.2017

#### **TS EN ISO/IEC 17025:2012 Metot Validasyon, Ölçüm Belirsizliđi, Kalite Kontrol ve Kalibrasyon Sertifikaları Deđerlendirme**

Aslan Aslan- 11.2017

#### **TS EN ISO/IEC 17025:2017 TS EN ISO 17025:2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği İçin Genel Gereklilikler Bilgilendirme Toplantısı**

Aslıhan ÜNÜVAR

## EĞİTİM BİLGİLERİ

### Eğitim Durumu

**Üniversite (Yüksek Lisans)**  
09.2013- 08.2015

### Yüksek Lisans

**İstanbul Aydın Üniversitesi - (Örgün Öğretim)**  
Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği- *Başarı Bursu*

**Üniversite (Lisans)**  
09.2011 - 06.2013

**İstanbul Aydın Üniversitesi - (Örgün Öğretim)**  
Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği – *Başarı Bursu*

**Üniversite (Ön Lisans)**  
09.2009 - 06.2011

**Uludağ Üniversitesi - (Örgün Öğretim)**  
Gıda Teknolojisi (MYO)

## BECERİLER

### Bilgisayar Bilgisi

#### MS Office

Word, Excel, Powerpoint, Outlook (İyi Derecede)

AutoCAD (Başlangıç)

SQL Server Management Studio (Orta Derecede)

### Yabancı Dil

#### İngilizce

#### Okuma

İyi

#### Yazma

İyi

#### Konuşma

İyi

#### Öğrendiği Yer

**Galatasaray Üniversitesi, Özel Ders**

### Hobiler/ İlgi Alanları

İstanbul, Karaoke, Konser, Waveboard, Masa Tenisi, Kaçış Oyunları, Kişisel Gelişim Eğitimleri...

## YETENEKLER

Yetenek	Seviye
<i>ISO 22000 Gıda Güvenliđi (HACCP)</i>	★ ★ ★ ★ ★
<i>BRC</i>	★ ★ ★ ★ ★
<i>Gıda Güvenilirliđi</i>	★ ★ ★ ★ ★
<i>Gıda Endüstrisi</i>	★ ★ ★ ★
<i>Gıda Prosesleri</i>	★ ★ ★ ★
<i>Gıda Teknolojisi</i>	★ ★ ★ ★ ★
<i>Şekerleme</i>	★ ★ ★ ★ ★
<i>Lolipop, Sert Şeker</i>	★ ★ ★ ★ ★
<i>Yumuşak Şeker</i>	★ ★ ★ ★ ★
<i>Enstrumental Analiz</i>	★ ★ ★
<i>Kimyasal Analizler</i>	★ ★ ★
<i>Pilot Tesis</i>	★ ★ ★ ★
<i>Mikrobiyoloji</i>	★ ★ ★
<i>GMP</i>	★ ★ ★ ★ ★
<i>PAS96- Food Defence</i>	★ ★ ★ ★ ★
<i>Sedex- Etik Denetim</i>	★ ★ ★
<i>Helal Gıda</i>	★ ★ ★
<i>TS EN ISO 17025:2017</i>	★ ★ ★ ★ ★
<i>Laboratuvar Yönetim Sistemleri</i>	★ ★ ★ ★ ★