



SERPİL BAŞTAŞ ÖZ

Bakırköy/İSTANBUL

Gsm : 0 507 240 91 45

E-mail : serpilbastas@gmail.com

Kişisel bilgilerim:

Uyruğum : T.C.

Doğum Yeri : HATAY

Doğum Tarihi : 03/05/1978

Medeni Durumum: Evli

Eğitimim:

- ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ 1995 – 2001
- İBNİ SİNA LİSESİ 1991 – 1994

Yabancı dil:

- BİLGİSAYAR : Windows , Ms Office Programları, İnternet
- LİSANSLAR : 'B' sınıfı sürücü lisansı
- YABANCI DİL : İngilizce

Katıldığım eğitim ve seminerler:

- C SINIFI İŞ GÜVENLİĞİ UZMAN EĞİTİMİ
MAYIS 2012
- HELAL GIDA TEKNİK UZMAN EĞİTİMİ
TSE-ARALIK 2011
- ISO 9001 : 2000 KALİTE GÜVENÇE VE YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ
TSE - 2003
- KURULUŞ İÇİ İÇ TETKİK(2000)
TSE-2003
- PROSESLERİN YÖNETİMİ, ETKİLEŞİMİ VE İYİLEŞTİRME TEKNİKLERİ
TSE - 2003
- KALİTE SİSTEM DÖKÜMANTASYON(2000)
TSE 2005
- HACCP (TS 13001) VE ISO 22000 TEMEL EĞİTİMİ
KALİTEST - 2005
- ISO 22000 HACCP EĞİTİMİ
2006 GÜVENLİ GIDA
- ÇEVRE MEVZUATI EĞİTİMİ
2006
- ISO /IEC 17021:2006 DENETÇİ KRİTERLERİ
2007
- TEHLİKE ANALİZLERİ VE OPERASYONEL ÖN KOŞUL PROGRAMLARI
2007 GÜVENLİ GIDA
- YASAL MEVZUATLAR, ET MEZBAHA VE KESİM HANELERİ
2007

- ISO 9001/2000 BAŞTETKİKÇİ BAŞ DENETÇİ EĞİTİMİ
CMC – 2005
- ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ BAŞTETKİKÇİ
CMC – 2007
- ISO 14001 ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ BAŞTETKİKÇİ
CMC – 2007
- TÜRKAK ŞAHİT DENETİMİ 9001 VE 22000 KALİTEST. -2008
- TÜRKAK ŞAHİT DENETİMİ 9001 VE 22000 ARTIBEL- 2008
- TÜRKAK ŞAHİT DENETİMİ 9001 VE 14001 TCS BELGELENDİRME.-2009-2011
- TÜRKAK ŞAHİT DENETİMİ 9001 VE 14001 TGS BELGELENDİRME-2011

İlgi alanlarım:

Bilgisayar ve Bilişim Teknolojilerini,Gıda Fuarlarını takip ederim,
Kitap okumaktan ve seyahat etmekten hoşlanırım.
Sağlıklı yaşam ile ilgili konuları takip ederim,
Kişisel Gelişim ile ilgili konuları severim,
Yabancı Müzik (Genel Alanlarda) dinlemeyi severim.

Üye Olunan Kuruluşlar

Marmara Bölge Şube Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu 2. Başkan-2012
Tega derneği-2012

İş Deneyimlerim:

- KBM BELGELENDİRME LTD.ŞTİ. 2012- DEVAM ETMEKTEYİM.
Belgelendirme Müdürü ve Yönetim Temsilcisi
- TCS ULUSLARARASI BELGELENDİRME LTD.ŞTİ. 2009-2011
Belgelendirme Müdürü
- KALİTEST BELGELENDİRME VE EĞİTİM HİZMETLERİ İstanbul
Baş Denetçi 2004 – 2009
ISO 9001:2000 , HACCP, ISO 22000, OHSAS ve ÇEVRE Yönetim Sistemleri eğitimi, kurulması ve uygulanması konusunda danışmanlık hizmetleri ve bu sistemlerin belgelendirilmesi için denetim yapılması
Gıda Teknik Uzmanı
ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgelendirme başvurularının ve denetim raporlarının incelenmesi, bu konudaki denetçi/uzman atamalarının incelenip gerçekleştirilmesi
- GIPTA ET İstanbul
Sorumlu yönetici 2006 MAYIS-2008
ISO 9000 Kalite Sistemi ve HACCP ve ISO 22000 Sisteminin yürütülmesi ve geliştirilmesi; Gerekli eğitimlerin planlanması ve verilmesi. Üretim izin çalışmalarının takibi.
- KARUNSAN EKMEK İstanbul
Haccp danışmanlığı 2007 OCAK-ARALIK
ISO 9000 Kalite Sistemi ve HACCP ve ISO 22000 Sisteminin yürütülmesi ve geliştirilmesi; Gerekli eğitimlerin planlanması ve verilmesi.
- ERSa GIDA İstanbul
Haccp danışmanlığı 2006 OCAK-MAYIS
ISO 9000 Kalite Sistemi ve HACCP Sisteminin yürütülmesi ve geliştirilmesi; Gerekli eğitimlerin planlanması ve verilmesi; mikrobiyolojik analizlerle ürün güvenilirliğinin izlenmesi.

- EXOTİC MEYVA SULARI İstanbul
Sorumlu yönetici 2005 HAZİRAN-ARALIK
Müşteriye sağlıklı ve hijyenik ürünler sunmak için gerekli çalışmaların ve kontrollerin yapılması. Üretim izin çalışmalarının takibi.
- MERAY YUFKA İstanbul
Sorumlu yönetici 2005 OCAK-HAZİRAN
Müşteriye sağlıklı ve hijyenik ürünler sunmak için gerekli çalışmaların ve kontrollerin yapılması. Üretim izin çalışmalarının takibi. Gerekli eğitimlerin planlanması ve verilmesi; laboratuvarında mikrobiyolojik analizlerle ürün güvenilirliğinin izlenmesi.
- ÖZGÜN TABL DOT İstanbul
Proje Müdürü
Gıda Mühendisi 2004 HAZİRAN-ARALIK
Müşteriye sağlıklı ve hijyenik ürünler sunmak için gerekli çalışmaların ve kontrollerin yapılması.
- ÜÇGÜL TABL DOT İstanbul
Proje Müdürü
Gıda Mühendisi 2004 OCAK-HAZİRAN
Müşteriye sağlıklı ve hijyenik ürünler sunmak için gerekli çalışmaların ve kontrollerin yapılması.
- GÖK GIDA İstanbul
Proje Müdürü 2001 – 2003
Hammaddenin işletmeye kabulünden, nihai ürün olarak çıkıp müşteriye ulaşmasına kadar tüm üretim zincirinin sağlıklı şekilde yürütmesinden sorumluluk; Fabrikanın ve üretim alanının genel hijyenini, personel hijyenini ve gıda hijyenini kontrolü. "15 eğitim düzenleyerek 420 kişiye /kişi başı 25 saat eğitim verilmesini sağladı"