



Fotoğraf

İLETİŞİM BİLGİLERİ

Adres	Fatih Ormanı Lojmanları No: 49 /2 80860 Sarıyer / ISTANBUL
Telefon	0 505 312 29 05 / 0 212 262 77 10- 2341
E Posta	ysongul@hotmail.com ; songul.aydin62@gmail.com

KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Yeri	AVUSTURYA
Doğum Tarihi	01 EYLÜL 1975

EĞİTİM DURUMU

Lisans	ISTANBUL TEKNİK UNİVERSİTESİ
Lisans Üstü	

İŞ DENEYİMLERİ

Halen- Nisan 2006 dan itibaren	İş Yeri: BTA Catering Services Görev: Gıda Güvenliği Şefi İş Tanımı: İstanbul Havalimanı işleyişinde yiyecek ve içecek noktalarının tamamında gıda güvenliği işleyiş, talimat ve personel eğitimlerinden sorumluyum. İç ve dış denetim yaparak gıda güvenliğinde işleyen noktaların sürekliliği sağlanmaktadır.
Nisan 2005 – Şubat 2004	İş Yeri: NMT Danışmanlık Görev: ISO 9001 ve HACCP Sistemleri Danışmanı İş Tanımı: Gelen danışmanlık taleplerini değerlendirmek, müşteri görüşmelerini gerçekleştirmek ve teklifleri hazırlamak, Kabul edilen teklifler doğrultusunda proje iş planını oluşturmak, Müşterinin örgüt araştırması, GMP ve süreç denetimi açısından mevcut durumunu analiz etmek ve raporlamak,
Şubat 2004 – Haziran 2002	İş Yeri: KURDOĞLU GIDA Görev: Kalite Güvence Müdürü İş Tanımı: ISO 9001:2000 Kalite Standardı' na bağlı olarak firmanın Kalite Yönetim prosedürlerini ve sistemini oluşturmak, <ul style="list-style-type: none">• Daha iyi üretim koşullarını geliştirerek büyük Kalite Güvence problemlerini çözmek,• Gıda satın alımlarında spesifikasyonları geliştirmek,• Kalite Yönetim Sistemi' ni oluşturmak ve kuruluş içi kalite denetimlerini planlamak ve gerçekleştirmek,• Müşteri memnuniyetini ölçmek ve raporlamak,• Teknolojik gelişmelere bağlı olarak İyi Üretim Uygulamaları' nı geliştirmek,• Yemek servisi ve satış noktalarının hijyen denetimlerini planlamak ve uygulamak,• Hijyen uygulamaları konusunda eğitimleri organize etmek ve gerçekleştirmek,• HACCP Sistemi dökümanlarını oluşturmak.

SONGUL AYDIN

2002 – 2001	<p><i>İş Yeri:</i> ALTINMARKA GIDA <i>Görev:</i> Kalite Güvence Müdürü</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>İş Tanımı:</i> ISO 9002:1994 Kalite Standardı' na bağlı olarak oluşturulan şirketin Kalite Güvence prosedürlerine göre sistemi yürütmek,• Her bir ürün için HACCP Sistemi' ni oluşturmak,• Kalite kontrol çalışanlarına iş planını uygulamak ve hedefleri konusunda motive etmek,• Mikrobiyoloji Laboratuvarı' nı teknolojik gelişmelere bağlı olarak yenilemek,• Müşteri şikayetleri konusunda değerlendirme raporu sunmak ve Kalite Güvence Sistemi' nin prosedürleri konusunda müşteriye bilgi vermek.
-------------	---

YABANCI DİL BİLGİSİ

Yabancı Dil	İngilizce	Fransızca	Almanca	Diğer
Seviyesi	İyi	-	Orta	

SERTİFİKA PROGRAMLARI

Tarih	Program Adı
	<ul style="list-style-type: none">• Food Safety Regularity Specialist in European Community Project from Kalite Sistem• Training of the trainer from Sakarya University in 2011• PAS 220 FSMS from Kalite Sistem• Stress Management from TAV Academy in 2010• Emotional Intelligence from TAV Academy in 2010• Effective Communication Skills for Customer Relations from TAV Academy in 2010• Safe Behaving Skills from TAV Academy in 2010• PAS 220 FSSC from Kalite Sistem in 2010• Food Safety Specialist in European Community Project from Kalite Sistem• 6 Sigma from NMT• Food Safety Practices in Bread and Bakery Facilities from CCFRA in 2008• ISO 22000 Lead Auditor Certificate from IRCA in 2008• ISO 9001 Lead Auditor Certificate from IRCA in 2008• BRC Food System (Vers. 5) from Okyanus in 2008• MS Office Excel 2008 from Bilge Adam in 2008• Time Management from ARC in 2008• ISO 9001 Internal Auditor from BSI in 2007• BRC Food System (Vers. 4) from BVQI in 2007• ISO 22000 Food Safety System from BVQI in 2007• Training of the trainer from NMT Consultancy in 2005• Effective Communication Skills from NMT Consultancy in 2004• HACCP System from TMMOB The Chamber of Food Engineers in 2004• ISO 14001 ve OHSAS 18001 Internal Auditor from NMT Consultancy in 2004• ISO 14001: 200X FDIS from BVQI in 2004• ISO 14001 Environment Management Systems from NMT Consultancy in 2004• ISO 9001:2000 Process Approach from NMT Consultancy in 2004• ISO 9001: 2000 Quality Internal Auditor in KURDOĞLU in 2002• ISO 9001: 2000 Quality Management System from GELİŞİM in 2002• ISO 9001: 2000 Quality Management System from RWTÜV in 2001• "Mikrobiyoloji Uygulamaları & Yeni Yaklaşımlar" from TÜBİTAK in 2000• First Certificate from Cambridge University in 1996

EĞİTİM VERDİĞİ KURUMLAR

	INKO Ambalaj
	GA Tekstil
	EKOSİSTEM Çevre Mühendisliği