



Özgeçmiş

KİŞİSEL

İsim **Meral Candemir**

Adres **İstanbul**

E-posta **mrlcandemir@gmail.com**

Eğitim ve Nitelikler

Eyl 2024 - Halen **Doktora**
İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul
Beslenme ve Diyetetik

Mar 2022 - Nis 2024 **Yüksek Lisans**
İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul
Beslenme Ve Diyetetik (Tezli)

Eki 2016 - May 2018 **Sağlık Bilimleri Yüksek Okulu**
İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul
Beslenme ve Diyetetik

Eyl 2014 - Eki 2016 **Sağlık Bilimleri Fakültesi**
Erciyes Üniversitesi, Kayseri
Beslenme ve Diyetetik

Eyl 2010 - Haz 2014 **İktisat Fakültesi**
Anadolu Üniversitesi
İktisat

Eyl 2003 - Eyl 2005 **Kırklareli Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu**
Trakya Üniversitesi, Kırklareli
Gıda Teknolojisi

Yayınlar

CANDEMİR MERAL, Özpınar Haydar, Sivrikaya Kenan, Baysal Gülay (2024). An Investigation Of The Nutritional Knowledge Levels Of Individuals Who Regularly Use Fitness Centers.

ISSN (Online): 2320-9364, ISSN (Print): 2320-9356 www.ijres.org Volume 12 Issue 3 || March 2024 || PP. 309-318

<https://www.ijres.org/papers/Volume-12/Issue-3/cert/IJRES-41.pdf>

İş deneyimi

- Eyl 2024 - Halen **Yarı Zamanlı Öğretim Görevlisi**
Bahçeşehir Üniversitesi, İstanbul
2024 Güz Dönemi Hastalıklarda Diyet Tedavisi pratik dersleri
- Eyl 2022 - Tem 2024 **Yiyecek&İçecek Grup Lideri**
IKEA, İstanbul
Restoranın satış, kar ve maliyet hedeflerini gerçekleştirmeye yönelik aksiyonları almak, Restoranın satış, stok, iade, imha giderlerini ve maliyetlerinin KPI hedefleri doğrultusunda gerçekleşmesini sağlamak.
Sorumlu olduğu çalışanların eğitim planlamalarını yapmak, performans hedefleri vererek takibini yapmak.
Satış süreçleri için iyileştirme faaliyetleri geliştirmek.
- Şub 2021 - Eyl 2022 **Kalite Güvence Yöneticisi**
Kolej&Elze Catering, İstanbul
ISO 22000, ISO 14001, ISO 9001 dokümantasyon ve formlarını oluşturmak, işletmede bu kalite yönetim sistemleri doğrultusunda çalışılmasını sağlamak ve projelerde rutin denetimleri gerçekleştirip üst yönetime raporlamak.
- Nis 2020 - Tem 2020 **Yiyecek Hizmetleri Yöneticisi**
RSM İşletme ve Danışmanlık AŞ, İstanbul
Başakşehir Çam ve Sakura Hastanesinde mutfak kurulumunun eksiksiz tamamlanmasını sağlamak, sorumlu olunan catering firmasının sözleşme şartlarına uygun hizmet vermesinin denetlenmesi, puantaj ve hakediş raporlarının hazırlanması.
- Nis 2019 - Nis 2020 **Kalite Güvence Sorumlusu- Kurum Diyetisyeni**
Tevyaş Catering, İstanbul
Yıllık kalite denetimlerinin(ISO 9001, ISO 22000, ISO14001, OHSAS 18001, ISO 10001) ve personel eğitimlerinin planlanması, denetim ve personel eğitimlerinin gerçekleştirilmesi, projelerde müşteri şikayetleri ve uygunsuzluklar halinde aksiyon alınmasının sağlanması, rapor halinde sunulması. Kurum diyetisyenliği ; tüm projelerde aylık menülerin kontrol edilmesi ve menü hazırlama kurallarına göre oluşturulmasının sağlanması, aylık menü toplantıları düzenlemek.
- Tem 2018 - Şub 2019 **Yiyecek İçecek Supervisor**
Aplus Hastane ve Otelcilik Hizmetleri, İstanbul
Diyet mutfak kısmında yatan hastalara doğru diyetlerin gitmesinin sağlanması, diyet mutfakta çalışan personellere diyet eğitimi verilmesi.
- Mar 2018 - May 2018 **Stajyer Diyetisyen**
Avicenna Esenler Hastanesi, İstanbul
- Oca 2018 - Mar 2018 **Stajyer Diyetisyen**
Haseki Eğitim ve Araştırma Hastanesi, İstanbul
- Kas 2017 - Oca 2018 **Stajyer Diyetisyen**
Medical Park Bahçelievler, İstanbul
- Eyl 2017 - Kas 2017 **Stajyer Diyetisyen**
Acıbadem International Hastanesi, İstanbul
- Eyl 2009 - Şub 2012 **Gıda Hijyeni Uzmanı**
TURKISH DO&CO, İstanbul
İstanbul ve diğer üniterle gıda güvenliği denetimlerinin gerçekleştirilmesi ve raporlanması. Laboratuvara tüm hammadde ve son ürünlerinin analizlerinin yapılması konusunda destek verilmesi. Personellere hijyen eğitimi verilmesi.
- Eyl 2008 - Tem 2009 **Proje Yöneticisi**
Sardunya Catering, İstanbul

Sorumlu olunan projelerde personel sevk ve idaresi, aylık kar zarar hesaplamalarının yapılması, ISO 9000 ,ISO 22000, ISO 14000, OHSAS 18001 kurallarına uygun hareket edilmesinin sağlanması.

Eyl 2006 - Eyl 2008

Kalite Güvence Teknikeri

Melodi Çikolata ve Gıda San. Tic. AŞ, İstanbul

Çikolata hammadde ve son ürün duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerinin yapılması. Proses kontrol ve kalite güvence dökümanlarının doldurulması personelin gıda güvenliği ve kalite kurallarına uygun hareket etmesinin sağlanması

Şub 2006 - Ağu 2006

Gıda Teknikeri

Alaska Dondurma ve Gıda San. Ltdşti, İstanbul

Dondurma son ürün ve hammadde kimyasal, mikrobiyolojik analizlerinin yapılması ve kayıt altına alınması, personele Gıda Güvenliği eğitimi verilmesi.

Kurslar

May 2021 - May 2021

ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi

TSC Yönetim Sistemleri Akademisi

May 2021 - May 2021

ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi

TSC Yönetim Sistemleri Akademisi

May 2021 - May 2021

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi İç Denetçi

TSC Yönetim Sistemleri Akademisi

May 2021 - May 2021

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

TSC Yönetim Sistemleri Akademisi

May 2021 - May 2021

ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi İç Denetçi

TSC Yönetim Sistemleri Akademisi

May 2021 - May 2021

ISO/TS 22002-1 Gıda Güvenliği Ön Koşul .Programları

TSC Yönetim Sistemleri Akademisi

Ara 2016 - Ara 2016

Cerrahi Olgularda Tıbbi Beslenme Tedavisi Paneli

İstanbul Gelişim Üniversitesi

Eyl 2014 - May 2015

İngilizce

Erciyes Üniversitesi

B2

Eyl 2010 - Eyl 2010

Eğiticinin Eğitimi

İstanbul ili Bahçelievler ilçesi Özel Havacılık Eğitim Merkezi

Eğitim süresi 30 saat.

Beceriler

ERP, Qdms, Word,
Excel

Ortalama

Gıda mikribyolojisi

İyi

Gıda Güvenliği
Denetimi

Çok iyi

Gıda Mevzuatı

Çok iyi

Hastane Mutfağı

İyi

Referanslar

Talep durumunda referans sunulabilir.