



AOSB EĞİTİM VE KALİTE MÜDÜRLÜĞÜ EĞİTMEN ÖZGEÇMİŞ VE EĞİTİM İÇERİK FORMU

Eğitimin Konusu: TS EN ISO 22000:2018 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (Temel-Dokümantasyon-İç Tetkik)

Eğitim Hedef Kitle (Kimler Katılmalıdır):

Gıda, ambalaj, gıda ile temas eden malzeme, ekipman, makine üretimi yapan işletmelerin Kalite Liderleri ve Ekipleri, İşletme Müdürleri, Satınalma Yöneticileri, Gıda Güvenliği Ekip Üyeleri, Gıda Mühendisleri, Veteriner Hekim, Kimya Mühendisi, Biyolog, Endüstri Mühendisi, Makine Mühendisi, Gıda Teknikerleri.

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi altyapısı kurmak isteyenler, mevcut sistemi bilinçli işletmek ve iç denetçi yetkinliklerine sahip olmak isteyen gıda ve gıda ile bağlantılı sektör temsilcileri.

Eğitimin Amacı:

ISO 22000 Standardı, gıda zincirindeki tüm paydaşların güvenli gıda üretmesini sağlamak amacıyla oluşturulmuş uluslararası bir yönetim sistemidir.

Bu eğitim, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı'nın temel prensiplerini, gerekliliklerini ve uygulama yöntemlerini kavramanızı sağlar.

Katılımcılar, sistemin kuruluşlarda nasıl kurulup sürdürülebileceğini uygulamalı örneklerle öğrenir. Kazanılan İç Tetkikçi yetkinlikleri ile kurum içi gıda ve kalite sistemlerini denetleme yetkisine sahip olunur.

Eğitimin Alt Başlıkları:

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temelleri
- ISO 22000:2018 Standardının Gereklilikleri
- Gıda Güvenliği Tehlike Analizi
- Ön Gereksinim, Operasyonel Ön Gereksinim, KKN Kapsamında Sektörel Örnekler
- HACCP Prensipleri ve Codex Yaklaşımı
- Kuruluşun Bağlamı,
- Liderlik (Gıda Güvenliği Politikası, Görev ve Yetkiler),
- Planlama (Risk Analizleri ve Fırsatlar),
- Destek Unsurları (Altyapı, Çalışma Ortamı, Yetkinlik, Farkındalık ve İletişim)
- Çalışma (İzlenebilirlik, Tehlike Analizi, Düzeltici Faaliyetler)
- Performans Değerlendirmesi,
- İyileştirme,



AOSB EĞİTİM VE KALİTE MÜDÜRLÜĞÜ EĞİTMEN ÖZGEÇMİŞ VE EĞİTİM İÇERİK FORMU

- ISO 19011:2018 İç Tetkik Prensipleri
- Denetim Planlama
- Denetleme İlkeleri
- Denetçi Yetkinlikleri
- Denetim Türleri
- Denetim Bulguları ve Bilgi Toplama Yöntemleri
- Denetim Teknikleri
- Uygunsuzluk Türleri
- Denetim Raporlama

EĞİTMEN “Neşe Büyükkalender” in ÖZGEÇMİŞİ

1.Öğrenim Durumu:

Öğrenim kurumu	Öğrenim Alanı
Antalya Bilim Üniversitesi	İşletme Yüksek Lisans
Hacettepe Üniversitesi	Gıda Mühendisliği

2. Mesleki Deneyim

Başlangıç tarihi – bitiş tarihi	Yer	Kurum	Pozisyon
08.2023-06.2025	Ankara	Sümer Entegre Et	Genel Müdür
12.2021-08.2023	Antalya	Esaslıgrup Gıda	Genel Müdür Yardımcısı
Ekim 2020-Mart 2021	Antalya	AGT	İnsan Kaynakları Müdürü
12.2007-3.2020	Antalya	Esaslıgrup Gıda	Fabrika Direktörü Pazarlama Müdürü Kalite Güvence ve ArGe Müdürü Üretim Mühendisi
2006-2007	İzmir	AVOD Gıda	Kalite Güvence Mühendisi
2005	İzmir	WQS Danışmanlık	Kalite Sistem Mühendisi



AOSB EĞİTİM VE KALİTE MÜDÜRLÜĞÜ
EĞİTMEN ÖZGEÇMİŞ VE EĞİTİM İÇERİK FORMU

3. Eğitmen CV- Serbest Yazım Alanı

Eğitmen- Konuşmacı Ad-Soyad: Neşe Büyükkalender

Merhaba, ben Meeting ID Global Danışmanlık, Eğitim, Koçluk Kurucusu Neşe Büyükkalender,

ISO 46001, ISO 22000, ISO 50001, ISO 9001 kapsamında Exemplar Onaylı Denetçi, Helal Gıda, BRC, FSSC 22000 Danışmanı ve ICF Akredite Yönetici Koçu kimliğimle süreçlerinize bütünsel bakış açısıyla katkı sunuyorum ve **Kurumsal Gelişim Partneri** olarak konumlanıyorum.

Meeting ID, kurumların günlük operasyonlarında karşılığı olan, sahada çalışan ve sürdürülebilir yönetim yapıları kurmasına odaklanan bir danışmanlık, eğitim ve koçluk markasıdır.

Gıda üretim ve dağıtım, gıdayla temas eden malzeme ve ambalaj üretimi ve dağıtım, gıda depolama, turizm ve yeme içme sektörlerine yönelik; kalite anlayışı, süreç tasarımı, üretim, operasyonel verimlilik, su verimliliği, enerji verimliliği, ekip yapılanması ve liderlik gelişimi alanlarında çalışır.

Yaklaşımımız, hazır modeller sunmak yerine kurumun mevcut kapasitesini, kültürünü ve hedeflerini esas alan çözümler geliştirmektir. Meeting ID, yöneticiler ve ekiplerle birlikte çalışarak karar alma, uygulama ve takip disiplini güçlendirir; kalıcı ve ölçülebilir gelişim sağlar.

Sektörde 21 yıllık deneyimiyle kurumların ihtiyaçlarına yönelik özgün çözümler sunmaktadır.

Vizyon

Gıda, turizm ve ilişkili sektörlerde faaliyet gösteren kurumların; insan, süreç ve sistem bütünlüğünü güçlendirerek sürdürülebilir başarıya ulaşmalarına katkı sunan öncü bir gelişim partneri olmak.

Misyon

- Kurumsal yapının geliştirilmesi, yönetim sistemleri, süreç analizi, kalite ve sürdürülebilirlik standartlarında etkin danışmanlık çözümleri sunmak,
- Liderlik, iletişim ve performans alanlarında koçluk temelli gelişim programları sunmak.
- Tüm hizmetlerimizde, kurumların stratejik hedefleriyle çalışan potansiyelini hizalayarak, ölçülebilir, sürdürülebilir ve kültüre entegre gelişim sonuçları üretmek.
- Her işbirliğinde *insan davranışlarını anlamak, sistemleri optimize etmek ve kurum kültürünü güçlendirmek arasında denge kurarak*, kurumların hem kalite hem liderlik anlamında *kendi üst versiyonlarına* ulaşmalarını sağlamak.