

EBRU DENİZ

Doğum Tarihi: 01.01.1986

Doğum Yeri: Korkuteli / Antalya

e-posta: denizzebru@gmail.com
ebrudeniz@aydin.edu.tr

Web: www.ebrudeniz.com

LinkedIn [linkedin.com/in/ebrudeniz](https://www.linkedin.com/in/ebrudeniz)

ResearchGate https://www.researchgate.net/profile/Ebru_Deniz



EĞİTİM BİLGİLERİ

Ülke	Üniversite	Fakülte/Enstitü	Öğrenim Alanı	Derece	Tarih
TR	Ankara Üniversitesi	Fen Bilimleri Enstitüsü	Gıda Mühendisliği	Doktora	2013-2018
ES	Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA)	Gıda Mühendisliği	Araştırma –Erasmus	Nisan 2015- Temmuz 2015
TR	Hacettepe Üniversitesi	Fen Bilimleri Enstitüsü	Gıda Mühendisliği	Yüksek Lisans	2009 - 2012
TR	Hacettepe Üniversitesi	Mühendislik Fakültesi	Gıda Mühendisliği	Lisans	2004 - 2009

Lisans Üstü Tezleri

Tez türü	Tez başlığı	Yıl
Yüksek Lisans	Nanoenkapsüle Edilmiş Kakao Fenolik Maddelerince Zenginleştirilmiş Fındık Kremasının Reolojik ve Tekstürel Özelliklerinin İncelenmesi	2012
Doktora	Sığır Eti Karışımlarında Farklı Türlerle Ait Etlerin Fourier Dönüşümlü Kızılötesi (FT-IR) Spektroskopisi ile Belirlenmesi	2018

Akademik Unvanlar:

Dr. Öğretim Üyesi Tarihi: 04.03.2018 (İstanbul Aydın Üniversitesi)

Kurum içi görevler

- Fakülte Stratejik Planlama Komisyonu Üyeliği (2021-...)
- Fakülte Stratejik Planlama Komisyonu Üyeliği (2021-...)
- Bölüm Başkan Yardımcılığı (2020-...)
- Bölüm Akreditasyon Koordinatörü (2020-...)
- Bölüm Yatay Geçiş Komisyonu Üyeliği (2020-...)
- Turquality Komisyonu Üyeliği (2020-...)
- Bölüm Erasmus Koordinatörlüğü (2020-...)
- Bölüm Kalite Komisyonu Üyeliği (2019-...)
- Akademik Kadro Jüri Üyelikleri (2019-...)
- Gıda Güvenliği Komisyonu Üyeliği (2019-...)
- Uzaktan Eğitim Görevlendirmesi (2019-...)

VERDİĞİ DERSLER

Önlisans dersleri

- Temel Gıda Bilgisi
- Görgü Kuralları
- Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği
- Mesleki İngilizce-I
- Mesleki İngilizce-II
- Gıda Hijyeni ve Güvenliği

Lisans dersleri

- Gıda Kalite ve Güvenliği Yönetimi (Online)
- Gıda Hijyeni ve Güvenliği
- Et ve Et Ürünleri Teknolojisi
- Endüstriyel Yemek Üretimi (Online)
- Alkollü ve Alkolsüz İçecekler
- Yerde Uygulama
- Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği
- Mesleki İngilizce-I
- Mesleki İngilizce-II
- Taste of Istanbul and Anatolian Food Culture
- Bitirme Projesi

Lisansüstü dersleri

- Fonksiyonel Gıda (Yüksek Lisans)

AKADEMİK FAALİYETLERİ

Görev aldığı yayın organları

- “*Aydın Gastronomy*” –Yazım ve Dil Editörü / Dergi Bilim Kurulu Üyeliği / Hakem
- “*Gıda*” – Hakem
- “*Journal of Food Processing and Preservation*” – Hakem

Verdiği Seminerler

Seminer Başlığı	Türü	Yıl
Et Kalitesi ve Güvenliğini Belirlenmesinde İmaj Analizi	Doktora	2013

Projelerde Yaptığı Görevler

Devam Eden Projenin adı	Proje yürütücüsü ve Yardımcı Araştırmacılar	Başlama ve bitiş tarihi	Destekleyen kuruluş
Çiğ Et Karışımlarında Farklı Türlerle Ait Etlerin Fourier Dönüşümlü Kızılötesi (FT-IR) Spektroskopisi Kullanılarak Belirlenmesi	Bursiyer	15.05.2015-15.05.2017	TÜBİTAK
Çiğ Et Karışımlarında Farklı Türlerle Ait Etlerin Fourier Dönüşümlü Kızılötesi (FT-IR) Spektroskopisi Kullanılarak Belirlenmesi	Araştırmacı	04.2017-11.2018	AÜ BAP
Türk Mutfağında Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Modernizasyon Çalışmaları	Araştırmacı	01.03.2021-01.03.2022	İAU BAP

YAYINLARI

SCI, SSCI, AHCI indekslerine giren dergilerde yayınlanan makaleler

1	Altuntaş E.G., Deniz E. , Ayhan, B., Candogan K., Demiralp D.O. 2017. Identification of Meat Species by Using Molecular and Spectroscopic Methods. TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE- FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 5 (5), 488-492.
---	--

2	Deniz, E. , Mora, L., Aristoy, M. C., Candoğan, K., & Toldrá, F. (2016). Free amino acids and bioactive peptides profile of Pastırma during its processing. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, 89, 194-201.
---	--

Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1	Candoğan, P, Deniz, E. , Güneş Altuntaş, E, İçci, N , Özel Demiralp, D . (2020). Detection of Pork, Horse or Donkey Meat Adulteration in Beef-Based Formulations By Fourier Transform Infrared Spectroscopy . Gıda, 45 (2) , 369-379. DOI: 10.15237/gida.GD19146
2	Deniz, E. , Yeşilören, G., İşçi, A. & Özdemir, N. (2015). Türkiye'de Gıda Endüstrisi Kaynaklı Biyokütle ve Biyoyakıt Potansiyeli. GIDA/THE JOURNAL OF FOOD, 40(1): 47-54.
3	Baş, D., & Deniz, E. Gıda Güvenliği ve Kalite Kontrolünde Biyosensörler. GIDA/THE JOURNAL OF FOOD, 40(1): 225-232.

Hakemli konferans/sempozyumların bildiri kitaplarında yer alan yayınlar

1	Deniz E. , Muştu Ç., Varlık C., Bostan K. 2021. Edible Insect-Based Food Products and Production Methods, 3. International Conference on Food, Agriculture and Veterinary, 19-20 Haziran 2021, Ege University, Turkey, Online Katılım (<i>Sözlü Bildiri</i>)
2	Deniz E. , Muştu Ç., Bostan K. 2021. Edible Insects as an Alternative Food and Insect-Based Food, 5. International Asian Congress on Contemporary Sciences. 1-2 Haziran 2021, Nakhchivan State University, Azerbaijan, Online Katılım (<i>Sözlü Bildiri</i>)
3	Muştu Ç., Deniz E. , Bostan K. 2021. Species of Soapwort (<i>Gypsophila L.</i>) Growing in Turkey and Their Use in Traditional Foods, 5. International Asian Congress on Contemporary Sciences. 1-2 Haziran 2021, Nakhchivan State University, Azerbaijan, Online Katılım (<i>Sözlü Bildiri</i>)
4	Deniz E. , Muştu Ç., Bostan K. 2019. Mutfaktaki Devrim: 3D Yazdırılmış Gıdalar. 4. UGTAK – 4. International Gastronomy Tourism Studies Congress, 19-21 Eylül 2019, Nevşehir (<i>Sözlü ve Tam Metin Bildiri</i>)
5	Muştu Ç., Deniz E. , Bostan K. 2019. Alternatif Bir Gıda Olarak Algler, 4. UGTAK – 4. International Gastronomy Tourism Studies Congress, 19-21 Eylül 2019, Nevşehir (<i>Sözlü ve Tam Metin Bildiri</i>)

6	Candogan K., Deniz E. , Altuntaş E.G., Demiralp D.O., Ayhan, B. 2017. Fourier Transform Infrared Spectroscopy as a Tool for Detection of Fraudulent Raw Meat Mixtures. 2nd International Gazi Pharma Symposium, 11-13 October 2017, Ankara, Turkey. (<i>Sözlü</i>)
7	Deniz E. , Günal A., Candogan K. 2017. Immunohistochemistry for Detection of Kidney and Liver Substitution in Beef. 31st EFFoST, 13-16 November 2017, Sitges, Spain. (<i>Poster</i>)
8	Deniz E. , Altuntaş E.G., Ayhan, B., Demiralp D.O., Candogan K. 2017. FTIR Spectroscopic Differentiation of Pork and Beef Mixtures Based on Protein Fractions. 63rd ICOMST, 13-18 August 2017, Cork, Ireland. (<i>Poster</i>)
9	Deniz E. , Karahisar S., Yıldızhan H., Altuntaş E.G., Demiralp D.O., Candogan K. 2017. Western Blot Immunassay in Detecting Mechanically Deboned Chicken Meat in Beef Mixtures. 63rd ICOMST, 13-18 August 2017, Cork, Ireland. (<i>Poster</i>)
10	Deniz E. , Altuntaş E.G., Ayhan, B., Subaşı, Ö.Ö., Demiralp D.O., Candogan K. 2017. Hindi ve Domuz Eti Karışımlarının FTIR Spektroskopisi ile Ayrımında Miyofibrillar ve Sarkoplamik Protein Fraksiyonlarının Kullanılabilirliğinin Araştırılması. 4th International Poultry Meat Congress. 26-30 April 2017, Belek-Antalya. (<i>Poster</i>)
11	Deniz E. , İğci N., Demiralp D.O., Candogan K. 2017. Fourier Dönüşümlü Kızılötesi (FTIR) Spektroskopisinin Hindi ve Dana Salamların Karakterizasyonunda Kullanma Olanağı. 4th International Poultry Meat Congress. 26-30 April 2017, Belek-Antalya. (<i>Poster</i>)
12	Deniz E. , Altuntaş E.G., Ayhan, B., Subaşı, Ö.Ö., Demiralp D.O., Candogan K. 2017. Detection of Fraudulent poultry meat species in raw beef mixtures through sarcoplasmic and myofibrillar protein fractions by FTIR spectroscopy. The 6th International Congress on Food Technology, 18-19 March 2017, Athens, Greece. (<i>Poster</i>)
13	Deniz E. , Altuntaş E.G., Ayhan, B., Demiralp D.O., Candogan K. 2017. An investigation on detection of sheep or goat meat adulteration in beef with FTIR spectroscopy. The 6th International Congress on Food Technology, 18-19 March 2017, Athens, Greece. (<i>Poster</i>)
14	Candoğan K., Deniz E. , Çarkçioğlu E. 2017. Et Üretim Zincirinde Etik Konular. 1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi (<i>Uluslararası katılımlı</i>), 10-11 Mart 2017, Ankara, Türkiye (<i>Poster sunum</i>)
15	Candoğan K., Deniz E. 2017. Gıda Hileleri, Etik Sorunlar ve Artan Endişeler. 1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi (<i>Uluslararası katılımlı</i>), 10-11 Mart 2017, Ankara, Türkiye (<i>Poster sunum</i>)

16	Deniz E. , Altuntaş E.G., Ayhan, B., Demiralp D.O., Candogan K. 2017. Application of Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy for Differentiation of Beef Mixtures Adulterated with Mechanically Deboned Beef. The International Conference on Food Innovation, FoodInnova-2017, 31 January-3 February 2017, Cesena-(Emilia-Romagna)-Italy. (<i>Poster</i>)
17	Deniz E. , Altuntaş E.G., Ayhan, B., Subaşı, Ö.Ö., Demiralp D.O., Candogan K. 2017. A Study on Detection of Horse or Donkey Meat Adulteration in Raw Beef Mixtures by Fourier Transform Infrared (FT-IR) Spectroscopy. The International Conference on Food Innovation, FoodInnova-2017, 31 January-3 February 2017, CESENA-(EMILIA-ROMAGNA)-Italy. (<i>Sözlü</i>)
18	Deniz E. , Altuntaş E.G., Ayhan, B., Demiralp D.O., Candogan K. 2016. Protein Secondary Structures by Fourier Transform Infrared Spectroscopy to Identify Fraudulent Meat Mixtures. 2 nd Food Structure Design. 26-28 October 2016. Antalya. Turkey. (<i>Sözlü</i>)
19	Uver T., Çarkcıoğlu E., Deniz E. , Candoğan K 2016. Microstructural Properties of Reduced-Salt Chicken Meat Myofibrillar Protein Gels Containing Kappa-Carrageenan. 2 nd Food Structure Design. 26-28 October 2016. Antalya. Turkey. (<i>Poster</i>)
20	Deniz E. , Altuntaş E.G., Subaşı, Ö.Ö., Ayhan, B., Demiralp D.O., Candogan K. 2016. Fourier Transform Infrared Spectroscopy as a Rapid Method for Halal Authentication of Meat Based Products. 2 nd Food Structure Design. 26-28 October 2016. Antalya. Turkey. (<i>Poster</i>)
21	Deniz E. , Altuntaş E.G., Ayhan, B., Demiralp D.O., Candogan K. 2016. Identification of Mechanically Deboned Meat Adulteration by FTIR Spectroscopy in Chicken and Turkey Meat Formulations in terms of Meat Components Structure. 2 nd Food Structure Design. 26-28 October 2016. Antalya. Turkey. (<i>Poster</i>)
22	Deniz E. , Altuntaş E.G., Ayhan, B., Demiralp D.O., Candogan K. 2016. Detection of Adulterated Meat Mixtures by Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy. 18 th IUFoST. 21st-25th August 2016. Dublin. Ireland. (<i>Sözlü</i>)
23	Aşçıoğlu Ç., Şevik R., Deniz E. , Candoğan K. 2016. New approaches to reduce food allergenicity: hypoallergenic foods and non-conventional food processing Technologies. Food allergy & Hypersensitivity. 5-7 July 2016. London. UK. (<i>Poster</i>)
24	Deniz E. , Altuntaş E.G., Ayhan, B., Demiralp D.O., Candogan K. 2016. Potential Use of Fourier Transform Infrared (FT-IR) Spectroscopy for Differentiation of Mechanically Deboned Chicken

	Meat Adulteration in Raw Beef Mixtures. Postgraduate Symposium on Food Fraud, 23-24 June 2016 Wageningen, the Netherlands. (<i>Sözlü</i>)
25	Deniz E. , Ayhan, B., Altuntaş E.G., Demiralp D.O., Candogan K. 2015. Detection of Chicken Adulteration in Beef with Fourier Transform Infrared (FT-IR) Spectroscopy. 61st ICOMST, 23-28 August 2015, Polydome - Clermont-Ferrand, France. (<i>Sözlü</i>) tam metin
26	Deniz E. , Candoğan K. 2015. Türkiye'deki Kanatlı Sektörünün Atık Oluşturma ve Bertarafı Açısından Değerlendirilmesi. 3rd International Poultry Meat Congress. 22-26 April 2015, Antalya. (<i>Poster</i>)
27	Deniz E. 2014. Quality and Safety Evaluation by Proteomics Based Approach in Meat and Meat Products. 2nd International Congress on Food Technology, 5-7 Kasım, Kuşadası, Aydın. (<i>Poster</i>)
28	Deniz E. , Çarkcıoğlu E.,Candoğan K. 2013. Effect of Chitosan Edible Coatings on Some Characteristics of Sliced Pastırma, a Turkish Traditional Dry-Cured Meat Product.The 2 nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 Ekim, Ohrid, Makedonya. (<i>Poster</i>)

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

1	Deniz E. 2019. Fonksiyonel Gıda Geliştirme Süreci - Laboratuvar ve Mutfak Perspektifiyle. Fonksiyonel Gıdalar ve tek Sağlık Yaklaşımı Paneli, 25 Aralık 2019, İstanbul. (<i>Davetli konuşmacı</i>)
2	Muştu, Ç., Bostan, K., Deniz, E. 2020. Et Pişirme Yöntemleri ve Sous Vide. IV. Et Ürünleri Çalıştayı (Sözlü) (Covid-19 sebebiyle ertelendi)
3	Deniz, E. , Bostan, K., Muştu, Ç. 2020. Kemik Suyunun Mutfaklardaki Kullanımı ve Endüstriyel Üretimi. IV. E t Ürünleri Çalıştayı. (<i>Sözlü</i>)
4	Muştu, Ç., Bostan, K., Türk, B., Deniz, E. 2019.Yoğurt ve Türk Mutfak Kültüründeki Yeri. Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu, 18 Nisan 2019, İstanbul (<i>Sözlü ve Tam Metin Bildiri</i>)
5	Deniz E., Candoğan K. 2013. Et Kalitesi ve Güvenliğini Değerlendirmede Görüntüleme Teknolojisi: İmaj Analizi. TGDF Gıda Kongresi. 12-14 Kasım, Side, Antalya. (<i>Poster</i>)

6	Deniz E., Candoğan K. 2014. Yeni bir tat: tatlı köfte. III. Et Ürünleri Çalıştayı, 16-17 Ekim, Tokat. (Poster)
---	--

Diğer Yayınlar

1	Muştu Ç., Deniz E., Bostan K., (2021). Geleceğin gıdalarında alternatif gıda kaynakları,, Bilim ve Ütopya, 326:41-44.
---	---

Ödüller/Burslar

1	Fransız Hükümeti SSHN Bursu , VetAgro-Sup Campus Agronomique – Clermont-Ferrand’dan alınan kabul mektubuna istinaden hak edilen burs (Ocak-Nisan 2018)
2	TÜBİTAK 1001 proje bursiyeri (Mayıs 2015- Mayıs 2017)
3	Erasmus+ Staj Hareketliliği Programı kapsamında Araştırma Bursu (Nisan 2015-Temmuz 2015)

Katıldığı Eğitimler

1	“IFITT Turizm Teknolojileri ve Araştırmaları Yaz Okulu” International Federation for Information Technologies in Travel and Tourism (IFITT), 23-29 Ağustos 2021, 35 saat (Eğitmenler: Prof. Dr. Cihan Çobanoğlu, Prof. Dr. Celil Çakıcı, Prof. Dr. Osman N. Özdoğan, Doç. Dr. Seden Doğan, Doç. Dr. Güntekin Şimşek, Doç. Dr. Ozan Aksöz, Dr. H. Kader Şanlıöz Özgen, Dr. Gizem Kayar, Dr. Nida Gökçe Narin, Dr. Ezgi Karakaş, Dr. Eda Avcı, Dr. Enis Karaarslan, Dr. Senem Yazıcı Yılmaz, Murat Salman, Berkun Meral, Melih Birim)
2	“Yemek Sektörü Eğitimi” Alize Akademi, 25 Ağustos, 3 saat (Eğitmen: Gıda Mühendisi Emrah Hızal)
3	“Dondurulmuş Kurutulmuş (Freeze Dry) Gıda Üretimi Eğitimi” Alize Akademi, 18 Ağustos, 3 saat (Eğitmen: Kalite Güvence Sorumlusu Sevilay Akman)
4	“TGK Bulaşanlar Yönetmeliği ve TGK Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği”

	Alize Akademi, 15 Ağustos,2021, 7 saat (Eğitmen: Gıda Yüksek Mühendisi Onur Akbulut)
5	<i>“Konserve Ambalaj (Metal Kutu) Üretimi Eğitimi”</i> Alize Akademi, 28 Temmuz 2021, 3 saat (Eğitmen: Gıda Mühendisi Seçil Taşdemir)
6	<i>“Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği Eğitimi”</i> Alize Akademi, 25 Temmuz 2021, 7 saat (Eğitmen: Gıda Yüksek Mühendisi Onur Akbulut)
7	<i>“Eğitimde Teknolojik Yaklaşımlar - Harmanlanmış Eğitim Sertifika Programı”</i> İstanbul Aydın Üniversitesi, STEM Merkezi, Nisan-Temmuz 2021 (Eğitmen: Doç. Dr. Devrim Akgündüz, Dr. Öğr. Üyesi Ayşegül Kınık Topalsan)
8	<i>“Su Ürünleri Sektör Eğitimi”</i> Alize Akademi, 23 Mayıs, 3 saat (Eğitmen: Arge Müdürü Nesrin Yumak)
9	<i>“Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Eğitimi”</i> Alize Akademi, 14 Mayıs 2021, 7 saat (Eğitmen: Gıda Yüksek Mühendisi Onur Akbulut)
10	<i>“SPSS Eğitimi”</i> İstanbul Aydın Üniversitesi, Ölçme ve Değerlendirme Uygulama ve Araştırma Merkezi, 5-6 Haziran 2021 (Eğitmen: Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem Özarı)
11	<i>“Online Çoktan Seçmeli Sınav Sorularının Değerlendirilmesi”</i> İstanbul Aydın Üniversitesi, Ölçme ve Değerlendirme Uygulama ve Araştırma Merkezi, 22 Şubat 2020 (Eğitmen: Prof. Dr. Nükhet Çıkrıkcı, Dr. Öğr. Üyesi Gül Güler)
12	<i>“COVID-19 Sürecinde Gıda İşletmeleri için Temel Hijyen Kuralları - Kırmızı Et Sektörü Hijyen Eğitimi, Beyaz Et Sektörü Hijyen Eğitimi, Yumurta Sektörü Hijyen Eğitimi”</i> Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) ve Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü iş birliğinde gerçekleştirilen Avrupa Birliği Sivil Düşün Programı çerçevesinde bir eğitim projesi, 17-18-19 Şubat 2021 (Eğitmen: Prof. Dr. Nevzat Artık)
13	<i>“Nitelikli Soru Yazma Teknikleri Eğitimi”</i> İstanbul Aydın Üniversitesi, Ölçme ve Değerlendirme Uygulama ve Araştırma Merkezi, 4 Şubat 2020 (Eğitmen: Prof. Dr. Nükhet Çıkrıkcı, Dr. Öğr. Üyesi Gül Güler)
14	<i>“Genç İstihdamının Artırılması için Ankara Girişimcilik Ekosisteminin Geliştirilmesi Projesi” kapsamında Genç Girişimciliği Geliştirme Programı</i> Ankara Kalkınma Ajansı, İKG PRO, ÇSGB işbirliğinde, 24 Temmuz-8 Ağustos 2017

15	<i>KOSGEB-Ankara Kalkınma Ajansı Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi</i> Ankara Kalkınma Ajansı, 25-28 Temmuz 2017
16	<i>TÜBİTAK-BİGG kapsamındaki iş fikri için Eğitim ve Mentorluk Kampı</i> ODTÜ TEKNOKENT, TÜBİTAK Bireysel Genç Girişim Programı 2017-1. Çağrı ve 2. Çağrı dönemi
17	<i>Tarım ve Gıda Etiği Eğitimi</i> Tarım ve Gıda Etiği Derneği, 9 Kasım 2016 ve 22 Şubat 2017 (16 saat)
18	<i>Gıdalarda Duyusal Analiz Eğitimi</i> Ankara Üniversitesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 23-25 Kasım 2015 (Eğitmen: Prof.Dr. Ebru Şenel, Prof.Dr. Kezban Candoğan) (24 saat)
19	<i>Proje Hazırlama, Yazma ve Uygulama Eğitimi</i> Ankara Üniversitesi, Biyoteknoloji Enstitüsü, 23 Şubat 2015, (Eğitimci: Hilal Özdağ, Bala Gür Dedeoğlu, Aykut Özkul)
20	<i>Biyogaz Güvenlik Eğitimi</i> Türkiye-Alman Biyogaz Projesi, 17 Şubat 2015, (Eğitimci: Josef Ziegler)
21	<i>Biyogüvenlik Eğitimi</i> Ankara Üniversitesi, Biyoteknoloji Enstitüsü, 9 Şubat 2015, (Eğitimci: Demet Cansaran Duman, Bala Gür Dedeoğlu)
22	<i>Prediktif Mikrobiyoloji ve Patojen Modelleme Eğitimi</i> Ankara Üniversitesi, Biyoteknoloji Enstitüsü, 4-5 Haziran 2013, (Eğitimci: Dr. Vijay K. Juneja) (14 saat)
23	<i>Gıdaların Sterilizasyonu İçin İleri Teknolojiler Eğitimi</i> Ankara Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 20-21 Kasım 2012 (Eğitimci: Prof. Dr. Gustavo V. Barbosa-Cánovas) (14 saat)
24	<i>AutoCAD Temel Eğitimi</i> Kurumsal Kampüs, 6 Eylül 2012 (8 saat)
25	<i>Toplam Kalite Yönetimi Eğitimi</i> Naature Akademi, 11 Ağustos-3 Eylül 2012 (80 Saat)
26	<i>Etkili Konuşma, İkna Sanatı ve Kişisel İmaj Yönetimi Eğitimi</i>

	Focus Akademi Eğitim Danışmanlık 10 Ocak 2012 (Eğitmen: Dr. Serpil Samur) (8 saat)
27	ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001:2004 Çevre Yönetim Sistemi, OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi TRCert Sertifikasyon Kuruluşu, 8 Ocak 2011 (9 saat)
28	Diksiyon, Hitabet ve Beden Dili Eğitimi Murat Atak Oyunculuk ve Diksiyon Atölyesi, 10-11 Mart 2011 (16 saat)
29	Diksiyon Uzmanlığı Eğitimi Liderlik Okulu, 12-13 Şubat 2011 (16 saat)
30	MEB Onaylı Bilgisayar İşletmenliği Sertifika Eğitimi Ati Bilgisayar Kursu, 4 Ekim - 14 Kasım 2009 (36 saat)
31	ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitim Semineri Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkezi, 24 - 25 Ocak 2009 (18 saat)

Katıldığı Yarışmalar/Aldığı Dereceler

1	Başarılı İş Planı Sunumu ile Mentorluk Hakkı “Genç İstihdamının Artırılması için Ankara Girişimcilik Ekosisteminin Geliştirilmesi Projesi” kapsamında Genç Girişimciliği Geliştirme Programı kapsamında 24 Temmuz-8 Ağustos 2017 arasında düzenlenen Genç Girişimciliği Geliştirme Programında “Bizimköy” adlı “aile çiftliklerinde güvenli gıda üretimi modellerinin geliştirilebileceği ve ürünlerin kendine özgü üretim bilgileriyle birlikte pazarlanabileceği e-ticaret platformunu ve mobil uygulamayı” içeren iş fikri ve bu iş fikrine ait iş planı başarılı bulunmuş, mentorluk hakkı kazanmıştır.
2	ODTÜ TEKNOKENT T-BİGG Finalisti TÜBİTAK'ın Bireysel Genç Girişim Programı kapsamında uygulayıcı kuruluşlardan ODTÜ TEKNOKENT ile 2017-1. Çağrı ve 2. Çağrı döneminde iş fikri son aşamaya kadar gelmiş finalde elenmiştir.
3	V. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı Sergilemeye Hak Kazanan Proje Ege İhracatçı Birlikleri organizatörlüğünde 25 Mayıs 2017'de, Swisshotel Büyük Efes - İzmir'de gerçekleştirilen etkinliğe “Endüstriyel Alanda Yaygın Kullanımı Olan Balık Jelatini Üretimi” adlı proje sergilemeye hak kazanmıştır.
4	Ne Üretelim Proje Yarışması Finalisti

	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Kimya Mühendisliği Bölümü tarafından düzenlenen 11 -12 Eylül 2014 tarihlerinde gerçekleştirilmiş olan XII. Ne Üretelim Proje Yarışması'nda “Yeni bir tat: tatlı köfte” adlı proje ve yeni ürün geliştirme çalışması ile 150 proje arasından finale kalan 20 proje arasında yer alarak final turuna katılmaya hak kazanmıştır.
--	--

Yabancı dili

- İngilizce (iyi seviye)
- Almanca (başlangıç düzeyi)

Yetkinlikler

- **Bilgisayar bilgileri:** • MS Office (Word, Excel, PowerPoint),
 - İşletim Sistemi, Internet,
 - Sosyal Medya Uygulamaları
 - MATLAB
 - **İstatistik programları** (SPSS, MINITAB)
 - Bruker OPUS FTIR (Spectroscopy) Software
 - **Video konferans yazılımları** (ZOOM Cloud Meetings, Microsoft Teams, Google Meet, Adobe Connect)
 - **Sanal sınıf yazılımları** (Microsoft Teams, Google Classroom, Edmodo)
 - **Video-Animasyon Araçları** (Powtoon)
 - **Online Ölçme Değerlendirme Araçları** (Quizizz, Socrative, Kahoot, Plickers)
 - **Ders içeriği görselleştirme Araçları** (Padlet, Piktochart, Popplet, Mentimeter, Storyjumper, WordArt, Nearpod, Canva, ThingLink)

Mesleki İlgi Alanları

- Gastronomi ve Gıda Bilimi
- Gıda Analizleri / Hızlı Analiz Yöntemleri / Et ve Et Ürünleri Analizleri / İmaj Analizi
- Et bilimi ve Teknolojisi
- Yeni Ürün Geliştirme
- Üretim ve Personel Hijyeni
- Sağlıklı beslenme ve tüketici sağlığı

Meslek Dışı İlgi Alanları

- Gıda Üretim Fizibiliteleri ve Projeleri
- Sosyal Sorumluluk Projeleri
- Proje Planlama ve Hazırlama (Kalkınma Ajansı, TÜBİTAK, STK'lar vb. için)
- Kişisel Gelişim Faaliyetleri

Mesleki Deneyimler

Şubat 2018 – İstanbul Aydın Üniversitesi

Dr. Öğretim Üyesi

Çalışma şekli: Tam zamanlı

Şubat 2012 – Şubat 2013 Noya Ozon Teknolojileri

Gıda Mühendisi - Satış Pazarlama Ankara

Çalışma şekli: Yarı zamanlı

Ağustos 2012 - Ocak 2012 Zeytin Pizza & Restaurant

Gıda Mühendisi - İşletme Müdürü Ankara

Çalışma şekli: Tam gün

Mart 2010 - Mart 2011 Sezer Ambalaj

Sorumlu Yönetici - Gıda Mühendisi Ankara

Çalışma şekli: Yarı Zamanlı

Ağustos 2008 TAT Konserve Sanayi A.Ş. (Karacabey Fabrikası)

Stajyer Gıda Mühendisi Bursa/Karacabey

Çalışma şekli: Tam gün

Haziran 2008 Besan Besin Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Unilever Tuzla Fabrikası)

Stajyer Gıda Mühendisi İstanbul

Çalışma şekli: Tam gün

Eylül 2007 Arlez Gıda Pazarlama A.Ş.

Stajyer Gıda Mühendisi Antalya

Çalışma şekli: Tam gün

Ağustos 2007 Yörükoğlu Süt Ve Ürünleri Sanayi Ticaret A.Ş.

Stajyer Gıda Mühendisi Antalya

Çalışma şekli: Tam gün