

Prof. Dr. Hasan Hüseyin KARA

Necmettin Erbakan Üniversitesi

N. K. Sağlık Bilimleri Fakültesi

Beslenme ve Diyetetik Bölümü

42090 Meram / KONYA

Telefon: 0 505 4091046 / E-posta: kara.tr@aol.com



1. Öğrenim Durumu

Derece	Alan	Üniversite	Bitiş Yılı
PostDoc	Gıda Bilimi ve Beslenme	University of Leeds / School of Food Science and Nutrition (TÜBİTAK 2219 programı kapsamında 1 yıl)	2023
Proje Başlığı: Yeni oleozom tasarımı ve bunlarla enkapsüle edilen besinlerin biyoaktif bileşenlerinin ağızdan gastrointestinal sisteme kadar biyoyararlılığının artırılması. Ev sahibi araştırmacı: Prof. Dr. Anwesha SARKAR University of Leeds, School of Food Science & Nutrition 			
Doktora	Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı	Ankara Üniversitesi	2011
Tez Başlığı: Farklı Hasat Dönemlerinde ve Günün Belli Saatlerinde Toplanan Zeytin Çeşitlerinden Elde Edilen Yağların Uçucu Aroma Bileşenleri Değişiminin Araştırılması Danışman: Prof. Dr. Ali BAYRAK Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü 			
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı	Afyon Kocatepe Üniversitesi (ders aşaması) Bodenkultur Universität Wien, Avusturya (tez çalışması)	2006
Tez Başlığı: Türkiye’de Üretilen Organik UHT Sütün Sağlık Açısından Önemli Yağ asitleri Bakımından Araştırılması Danışman: Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR Afyon Kocatepe Üni., Müh. Fak., Gıda Mühendisliği Bölümü Yurt Dışı Danışman: Doç. Dr. Matthias SCHREINER Universität für Bodenkultur, Department für Lebensmittelwissenschaften und Lebensmitteltechnologie / Wien, Austria   Universität für Bodenkultur Wien University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Vienna			
Lisans	Gıda Mühendisliği	Atatürk Üniversitesi	2000
Bitirme Çalışması: Değirmencilik Danışman: Yrd. Doç. Dr. Halis Gürbüz KOTANCILAR 			

2. Akademik Deneyim

Unvan	Yıl	Fakülte / Bölüm	Üniversite	
Prof. Dr.	2024 -	Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik	Necmettin Erbakan Üniversitesi	
Doç. Dr.	2018 -2024			
Dr. Öğr. Üyesi	2014 -2018			
Yrd. Doç. Dr.	2012 - 2014	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Bayburt Üniversitesi	
Yrd. Doç. Dr.	2011- 2012	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Afyon Kocatepe Üniversitesi	
Arş. Gör.	2004 -2011			

3. İdari Görevler

Görev	Yıl	Birim	Üniversite
Dekan Yrd.	2025 - ...	Sağlık Bilimleri Fakültesi	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Bölüm Başkanı	2024 - 2025	Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü	
Müdür	2023 -	Helal ve Sağlıklı Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi	
Dekan Yrd.	2019 - 2022	Sağlık Bilimleri Fakültesi	
Müdür Yrd.	2020 - 2021	Sağlık Hizmetleri MYO	
Diğer	2014'den itibaren muhtelif süreler	- Toplu Beslenme Sistemleri ABD Başkanlığı - Sağlık Bilimleri Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu Üyesi - Simülasyon Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi - Bölüm Başkan Yardımcısı - Uyg. ve Araştırma Merkez Müdür Yardımcısı	Bayburt Üniversitesi
Müdür	2012 - 2014	Sağlık Hizmetleri MYO	
Müdür V.	2012 - 2014	Gıda Tarım ve Hayvancılık Uygulama ve Araştırma Merkezi	
Dekan Yrd.	2012 - 2013	Mühendislik Fakültesi	
Diğer	2012 - 2014 aralığında muhtelif süreler	- Gıda Bilimi Anabilim Dalı Başkanı - Fen Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu Üyesi	
Dekan Yrd.	2011- 2012	Mühendislik Fakültesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Diğer	2004 - 2012 aralığında muhtelif süreler	- Farabi Programı Koordinatörü - Yaz Okulu Koordinatörü - DPT destekli AKÜ Merkezi Araştırma Laboratuvarı Yürütme Kurulu Üyesi - İhale Komisyonu Üyesi - Öğrenci Danışmanı	

4. Yurt Dışı Deneyimi

Ülke	Yıl	Sıfat	Üniversite / Araştırma Merkezi
	2022-2023	Visiting Research Fellow (TÜBİTAK 2219 Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı)	University of Leeds Faculty of Environment School of Food Science and Nutrition / LS2 9JT, Leeds, UK
	2014	Visiting Scientist (YÖK Öğretim üyesi Yurt Dışı Araştırma Desteği Programı)	U.S. Department of Agriculture Eastern Regional Research Center / 600 E Mermaid Ln 19038, Wyndmoor, USA
	2013	Visiting Scientist (ERASMUS Personel Hareketliliği)	Fulda University of Applied Sciences, Department of Food Technology / Leipziger Straße 123, 36037 Fulda, GERMANY
	2012	Visiting Scientist (ERASMUS Personel Hareketliliği)	University of Natural Resources and Life Sciences Department of Food Science and Technology Armin-Szilvinyi-Haus, Muthgasse 18, 1190 Vienna, AUSTRIA
	2006	Visiting Postgraduate Student (ERASMUS Öğrenci Hareketliliği)	
	1998	International Student (Alman Akademik Değişim Servisi Yaz Okulu Bursu)	Johannes Gutenberg-Universität Mainz / Saarstr. 21 55122 Mainz GERMANY

5. Endüstriyel Deneyim (2001 – 2004 yılları arası)

İşletme	Görev	
Kombassan Kar-Su Doğal Kaynak Suları A.Ş.	Kalite Güvence Sorumlusu	
Cargill Tarım ve San. Tic. A.Ş.	Vardiya Amiri Gıda Mühendisi	
Marta-Kılıçlar Tavukçuluk Ltd. Şti.	Üretim Şefi	
Yaşar Dondurma ve Gıda Maddeleri A.Ş. (MADO)	Kalite Güvence Sorumlusu	

Dil Bilgisi



Türkçe: Ana dil



Almanca: YDS → 72.50 (Ekim 2023)



İngilizce: İyi derece. 2001/2002 Öğretim Yılı
Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü İngilizce hazırlık sınıfı

Askerlik Durumu

Askerlik Yükümlülüğü: Tamamlanmıştır (20/11/2000 – 20/07/2001)
GATA Haydarpaşa Eğitim ve Araştırma Hastanesi – 277. KD



6. Yayınlar

6.1. Uluslararası Hakemli Dergiler (SCI, SCI-exp.) (son 6 yayın)

İnce, Y., Nizamlioğlu, N. M., Kara, H. H., & Arslan, F. N. (2025). The Effects of Altitude Difference on Quality of Gemlik Variety Olive and Olive Oil. *Journal of Food Composition and Analysis*, 108436. (Q2)

Alkan, Ş. B., Öz, H., Madalı Kafes, B., & Kara, H. H. (2025). Comparison of Students' Attitudes and Knowledge Regarding Functional Foods in Gastronomy, Food Science, and Nutrition Programs. *Food Science & Nutrition*, 13(6), e70321. (Q2)

Madalı-Kafes, B., Alkan, Ş. B., Kara, S., Torun, B., & Kara, H. H. (2025). Health literacy and eHealth literacy in caregivers of students with special education needs: a cross-sectional survey study. *International Journal of Developmental Disabilities*, 1–10. <https://doi.org/10.1080/20473869.2025.2456776>. (Q2)

Arda, B., Akdeniz, V., Kara, H. H. & Akalın, A. S. (2025). Fatty acid profile, Conjugated linoleic acid (CLA) content, microbiological and sensory properties of kefir produced from sheep milk using kefir grains and starter culture in comparison with the respective kefir from cow milk. *International Dairy Journal*, 106157. (Q2)

Kara, H. H., Araiza-Calahorra, A., Rigby, N. M. & Sarkar, A. (2024). Flaxseed oleosomes: Responsiveness to physicochemical stresses, tribological shear and storage. *Food Chemistry*, 431, 137160. (Q1)

Kara, H. H. & Bayrak, A. (2023). The Effect of Different Harvest Periods and Harvest Times of the Day on Volatile Aroma Compounds of Olive Oils. *Erwerbs-Obstbau*, 65(1), 153-170. (Q3)

6.2. Ulusal / Uluslararası Hakemli Dergiler (son 6 yayın)

Varol, E., & Kara, H. H. (2025). Effects of Ultrasound Application on Sensory and Textural Characteristics of Turkish Döner Kebab with Varying Marination Durations. *Food and Humanity*, 100799. (ESCI)

Varol, E., Seçim, Y., & Kara, H. H. (2024). Helal Gastronomi: İstanbul Örnekl Bir Araştırma. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar-I. Özgür Yayınları*. DOI: <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub400.c183>.

Keskin, G. S. & Kara, H. H. (2024). Different Flavors, Shared Theme: Olive Oil. *Journal of Academic Tourism Analysis*, 5(2), 108-119.

Varol, E. & Kara, H. H. (2024) Yiyecek İçecek Sektöründeki Etik İhlallerin Bibliyografik İncelemesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(4), 1507-1537.

Dalagan, S., Yılmaz, M., Kara, H. H., & Sormaz, Ü. (2024). Covid-19 Pandemisi'nin 2022 Yaz Sezonu Tatil Planlarına Etkisi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 178-192.

Varol, E. Kara, H. H. & Sormaz, Ü. (2024). Fermente İçecek ve Soslarda Alkol Varlığına İlişkin Bilinç Düzeyi. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(1), 318-330.

6.3. Uluslararası Bildiriler (son 5 bildiri)

Madali, B., Alkan, S. B., Ors, E. D., Ayranci, M., Taskin, H. & Kara, H. H. (2023). Effects of The Quarantine-Induced Stress On Emotional Eating Among University Students During COVID-19. *Clinical nutrition ESPEN*, 54, 513.

Alkan, Ş. B. & Kara, H. H. (2023). Beslenme ve Diyetetik Alanında Gıdalarda ve Beslenmede Ölçü Birimleri, Ölçü Araçları ve Ölçü Almada Kullanılan Yöntemler. 5th International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences. July 10-12, 2023: Konya, Türkiye. 179-181

Taşkın, H. & Kara, H. H. (2023). Gıda Ambalajlamada Yenilikçi Teknolojiler ve Önemi. Presented at the 5th International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences. July 10-12, 2023. Konya, Türkiye. 193-196.

Sırıklı, İ. K. & Kara, H. H. (2022). Gıda Güvenliği Riskleri Bakımından Yöresel Pişirme Yöntemleri. Presented at the 3rd International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, July 20-23, 2022, Konya, Türkiye. 430-436.

Kıralan M. & Kara H. H. 2018. Balın Aroma Bileşimine Genel Bir Bakış. International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research “FONGAR 2018”. 28-30 November 2018. Alanya, Türkiye, 201-211.

6.4. Ulusal Bildiriler (son 5 bildiri)

Kara H. H. 2024. Gıda Güvenliği İlkeleri. 3. Okul Çağı Çocuklarında Sağlıklı Beslenme ve Gıda Güvenliği Sempozyumu. 07 Aralık 2024. Lokman Hekim Üniversitesi, Ankara.

Elbir T. & Kara H. H. 2015s. Teknolojik Yöntemlerle Yapılandırılmış Yağ Üretimi ve Sektör Uygulamaları. MYT 2015 Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu, 326-326.

Kara H. H., Kıralan M., Toker C., Dağdelen A., Çağlar A. & Bayrak A. 2015. Farklı Hasat Zamanlarında Elde Edilen Zeytinlerin Yağlarındaki Omega Yağ Asitleri Dağılımının Araştırılması. Uluslararası Katılımlı Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi’2015. s. 411. 20-23 Mayıs 2015, Bilecik.

Elbir, T. & Kara, H. H. 2015. Çay tohum yağının önemli biyoaktif bileşenleri. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi. s. 254. 28-30 Nisan 2015 Nevşehir.

Kara H. H., T. Elbir, S. Özakça & A. Dağdelen. 2013. Uçucu yağların yemeklik bitkisel yağlar üzerindeki antioksidan aktiviteleri. Cilt-1, s. 122. İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi. 2-4 Ekim 2013 Niğde.

6.5. Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar veya Kitaplardaki Bölümler

Döner Kebabın Gastronomisi

Varol Emre, Kara Hasan Hüseyin, Yayın Yeri: Akademisyen Kitabevi A.Ş., Basım sayısı:1, Sayfa sayısı:96, ISBN:978-625-375-900-1

Yemek ve İçmenin İletişimi

Bölüm Adı: Yemeğe Dair Tabuların Sosyal Etkileşimdeki Yeri, Sııklı İsmet Kutay, Kara Hasan Hüseyin, Yayın Yeri: Efe Akademi Yayınları, Editör: Meral Pınar Seden, Saygı Yaşar Birol, Sayfa Sayısı: 648, ISBN: 978-625-392-069-2, Bölüm Sayfaları:125 -142

Bölüm Adı: Gıdanın Ürün Olarak Tasarımının Pazarlama Faaliyetlerindeki Yeri ve Önemi, Bor Yasemin, Kara Hasan Hüseyin, Yayın Yeri: Efe Akademi Yayınları, Editör: Meral Pınar Seden, Saygı Yaşar Birol, Sayfa Sayısı: 648, ISBN: 978-625-392-069-2, Bölüm Sayfaları:377 -396

Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri

Bölüm Adı: Pişirme Kapları ve Pişirme Etkisi İle Oluşan Zararlı Bileşikler, Bor Yasemin, Kara Hasan Hüseyin, Yayın Yeri: Kto Karatay Üniversitesi Yayıncılık Ve Yapımcılık, Editör: Nurhan Ünüsan, Sayfa Sayısı: 205, ISBN: 9786057418319, Bölüm Sayfaları:171 -205

Novel Gıdalar

Bölüm Adı: Biyoyararlılık ve Bazı Gıda İşleme Proseslerinin Biyoyararlılık Üzerine Etkileri, Bor Yasemin, Kara Hasan Hüseyin, Yayın Yeri: Medihealth Academy Yayıncılık, Editör: Süleyman Gökmen, Sayfa Sayısı: 98, ISBN: 978-605-74841-2-3, Bölüm Sayfaları:1 -20

Studies on Sustainability Research

Bölüm Adı: Sustainability in The Food Supply Chain, Kara Hasan Hüseyin, Bor Yasemin, Yayın Yeri: Lap Lambert Academic Publishing, Editör:Başar Enes Emre, Bayramoğlu Turgut, Sayfa Sayısı: 220, ISBN: 978-3-330-01051-2, Bölüm Sayfaları:139 -149

7. Araştırma Projeleri

7.1. Devam Eden Araştırma Projeleri

Diyet Polikliniğine Başvuran Yetişkin Obez Bireylere Uygulanmakta Olan Zayıflama Diyetlerinin ve Egzersizin Vücut Kompozisyonlarına Etkilerinin Araştırılması. Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi. 03/03/2025 -, 288 500.-TL (Proje Yürütücüsü)

7.2. Tamamlanmış Araştırma Projeleri

Paketli C vitamini ilaveli meyve ve maden sularındaki C vitamini içeriğinin etiket değeri ile uyumluluk durumunun saptanması. Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi. 13/11/2024 – 12/07/2025, 32 640.-TL (Proje Yürütücüsü)

Konya yöresinde "küflü peynir" olarak üretilen peynirlerde aflatoksin ve yağ asitleri dağılımı üzerine çörekotu (*Nigella sativa* L.) tohumunun etkisinin araştırılması. Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi. 12/05/2022 – 11/05/2025s, 75 812.-TL (Proje Yürütücüsü)

Prina ve Karasudan Diyet Lifleri ve Fenolik Bileşenlerin Ekstraksiyonu, Fonksiyonel Özelliklerinin Metagenomik, Biyoyararlılık ve Sitotoksosite Analizleri ile Belirlenmesi ve Gıda Endüstrisinde Kullanılabilirliklerinin Araştırılması. TÜBİTAK 1001 projesi. 01/05/2022- 15/03/2025 (Yardımcı Araştırmacı)

Yeni oleozom tasarımı ve bunlarla enkapsüle edilen besinlerin biyoaktif bileşenlerinin ağızdan gastrointestinal sisteme kadar biyoyararlılığının artırılması. TÜBİTAK 2219-Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı kapsamında University of Leeds, School of Food Science & Nutrition'da gerçekleştirilmiştir. 30/08/2022 – 30/08/2023. (Proje Yürütücüsü)

Tereyağının Yağ Asidi Kompozisyonu, Oksidasyon Stabilitesi ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Starter Kültür Kullanımının Etkisinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, 12/10/2017 – 12/12/2020 120 000.-TL (Proje Yürütücüsü)

Farklı bölgelere ait arı polenin bazı biyoaktif nitelikleri ve bitkisel yağ stabilitesine etkisi bakımından araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, (08/09/2016 – 15/01/2018). 35 000.-TL (Proje Yürütücüsü)

Farklı yöntemlerle kurutulan Bayburt yöresi Tarhun (*Artemisia dracunculoides* L.) bitkisinin fonksiyonel nitelikler ve bitkisel yağ stabilitesine etkisi bakımından araştırılması. Proje No: 2015/1-01 (21/05/2015-21/11/2015). 7500.-TL (Proje Yürütücüsü)

Sığıla Yağının Antioksidan, Antifungal ve Antibakteriyel Özelliklerinin Belirlenmesi (Yürütücü, BAÜ Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi No:2012/127) 15.07.2012-15.07.2013 (Yardımcı Araştırmacı).

Farklı Zamanlarda Hasat Edilen Zeytinlerden Elde Edilen Yağların Omega Grubu Yağ Asitleri Bakımından Araştırılması. AKÜ Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu. Proje No: 08.MUH.06 (13.11.2008 – 13.04.2011). 5 000.-TL (Yardımcı Araştırmacı).

Farklı Zeytin Çeşitlerinden Elde Edilen Zeytin Yağlarının Uçucu Bileşenleri ile Kalite Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi. TÜBİTAK TOVAG Grubu Proje No:108O496. (01.09.2008 – 01.09.2010). (Bursiyer Yardımcı Araştırmacı)

Ege Bölgesi Zeytinyağlarının Aroma Profilleri ve Bazı Kalite Özelliklerinin Araştırılması. Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Müdürlüğü. Proje No: 08B4343006 (14.07.2008 – 14.07.2010). (Yardımcı Araştırmacı)

Bazı Bitkisel Ürünler Kullanılarak Dondurmalar Fonksiyonel Gıda Niteliği Kazandırılması ve Bu Dondurmaların Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Kalite Karakteristiklerinin Tespiti. AKÜ Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu,051.MUH.02. (22.04.2005-22.10.2007). 48 000.-YTL. (Yardımcı Araştırmacı)

Afyon İli İnek Sütlerindeki Aflatoxin M₁'in Araştırılması. AKÜ Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, 042.MUH.02. (20.10.2004 - 20.10.2006). 20 000 000 000.-TL. (Yardımcı Araştırmacı)

7.3. Yönetilen Lisansüstü Tezler

(Doktora) Ultra sonikasyonun Döner Kebabın Marinasyon Süresine ve Duyusal Niteliklerine Etkisi. EMRE VAROL, (2024). Necmettin Erbakan Üniversitesi.

(Yüksek Lisans) Mersin Mut havzası Gemlik çeşidi zeytinlerin yağlarının rakıma göre önemli kalite özellikleri bakımından araştırılması. YİĞİT İNCE, (2021). Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Tez No: 673506. (Eş Danışman)

(Yüksek Lisans) Farklı yöntemlerle kurutulan Bayburt yöresi tarhun (*Artemisia dracunculus*) bitkisinin fonksiyonel nitelikler ve bitkisel yağ stabilitesine etkisi bakımından araştırılması. TUGBA HAMURCU, (2016). Bayburt Üniversitesi, Tez No:444950

(Yüksek Lisans) Farklı renklerdeki haşhaş (*Papaver somniferum L.*) tohumlarının yağ asidi dağılımının ve bazı biyoaktif bileşenlerinin belirlenmesi. MEHMET ABUDAK, (2014). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Tez No:361119

(Yüksek Lisans) Farklı buğday çeşitlerinden elde edilen rüşeym yağlarının yağ asidi dağılımları ve antioksidan aktiviteleri üzerine bir araştırma, MITHAT GÜVEN, (2012). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Tez No:316249

8. Yürütülen Dersler

Dersin Adı (Seviyesi) (L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, DR: Doktora)

Besin Kimyası ve Analizleri I (L)	Küresel Gıda Sistemleri ve Besin Güvencesi (YL)
Besin Kimyası ve Analizleri II (L)	Lipid Kimyası (YL ve DR)
Gıda Bilimi ve Teknolojisi (L)	Yemeklik Yağ Kimyası ve Teknolojisi (DR)
Fonksiyonel Gıdalar (L)	Yağ Kimyası ve Teknolojisi (YL)
Besin Güvenliği Lisans (L)	Gıda Aromaları (YL ve DR)
Gıda Katkı Maddeleri Lisans (L)	Gıda Kalite Kontrolü (YL)
Fonksiyonel Besinler ve Sağlık (L)	Zeytinyağı Teknolojisi (YL)
Üniversite Hayatına Giriş Lisans (L)	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme (L)
Marketlerde Gıda Yönetimi ve Kontrolü (L)	Bitkisel Yağ Teknolojisi (L)

9. Yurtdışı Deneyimine İlişkin Ayrıntılar

30Ağustos 2022 – 30 Ağustos 2023 TÜBİTAK 2219 Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı kapsamında Visiting Research Fellow olarak İngilteredeki University of Leeds Faculty of Environment School of Food Science and Nutrition biriminde doktora sonrası araştırma projemi tamamlamakla beraber, çalışmanın Q1 sınıfında bir dergide yayına dönüşümünü gerçekleştirmiş bulunmaktayım. Ayrıca Türkiye’den Triboloji konusuyla ilişkili ilk yayınlardan biri olmuştur bu makale. Aynı birimde çeşitli sindirim modelleri, ileri seviyede reoloji ve görüntüleme teknikleri konularında çalışmalar yapmış bulunmaktayım.

Haziran – Ağustos 2014: YÖK yurt dışı araştırma desteği programı kapsamında, Misafir Araştırmacı olarak, ABD Tarım Bakanlığına bağlı araştırma laboratuvarında (U.S. Department of Agriculture), “Electrospinning ve Yenilenebilir Biyopolimerler ile aktif paketleme materyal / teknolojilerinin geliştirilmesi” konusunda araştırma çalışmaları ve proje yürütücülüğü başarı ile tamamlanmıştır.

10 Haziran – 14 Haziran 2013: Erasmus Training Mobility programı kapsamında, Misafir Öğretim Elemanı olarak, Almanya – Fulda’ daki; “Fulda University of Applied Sciences / Department of Food Technology” biriminde, Gıda Bilimi ve Teknolojisi ile ilgili çeşitli Lisans ve Lisansüstü dersler ile Laboratuvar uygulamalarına katılım. Uygulama laboratuvarlarında çeşitli incelemeler. Birimin öğretim üyeleriyle bilgi alışverişi. **(Bu Üniversite ile ikili anlaşma tarafımca gerçekleştirilmiştir)**

30 Ocak – 3 Şubat 2012: Erasmus Training Mobility programı kapsamında, Misafir Öğretim Elemanı olarak, Avusturya – Viyana’ daki; Bodenkultur Universität / Department für Lebensmittelwissenschaften und –technologie (Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü) biriminde Uzmanlık alanıyla ilgili çeşitli seminer ve uygulamalara katılım. **(Bu Üniversite ile ikili anlaşma tarafımca gerçekleştirilmiştir)**

Nisan – Temmuz 2006: Socrates Erasmus değişim programı kapsamında, Avusturya – Viyana’ daki; Bodenkultur Universität / Department für Lebensmittelwissenschaften und –technologie (Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü) biriminde Doç. Dr. Matthias SCHREINER danışmanlığında yüksek lisans tezi laboratuvar çalışmalarının gerçekleştirilmesi. Yine aynı bölümde çeşitli kromatografi teknikleri üzerine çalışmalar. **(Bu Üniversite ile ikili anlaşma tarafımca gerçekleştirilmiştir)**

Temmuz – Ağustos 1998: DAAD (Deutscher Akademischer Austauschdienst / Alman Akademik Değişim Servisi) burslusu olarak Johannes Gutenberg Üniversitesinde (Mainz/Almanya); Dil, Kültür, Edebiyat, Ekonomi ve Politika başlıklı yaz kursu.

10. Kurslar ve Seminerler

31 Mayıs – 1 Haziran 2014. “2547 Sayılı Kanun ve İlgili Mevzuat Uygulamaları” konulu hizmet içi eğitim programı. Yükseköğretim Denetleme Kurulu Başkanlığı. Erzurum.

Haziran 2012. “SPSS Statistics İle İstatistiksel Analizler Eğitimi” programı. AIMS Akademi. Bayburt Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi.

27-28 Şubat 2010. “OHSAS 18001:2007 İş Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetim Sistemi, İç Denetçi” yetkisi (Sertifika No: OTT: 10/00198). WCS Firması. Afyonkarahisar.

29 Temmuz 2009. Gıdalarda Tekstür Analizleri Eğitim Semineri. ABP Stable Micro Systems. Ankara.

1-2 Mart 2008: “TS EN ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi” konulu eğitim semineri. Egam Group proses eğitim ve danışmanlık firması. Afyonkarahisar.

8-9 Mart 2008: “Toplam Kalite Yönetimi” konulu eğitim semineri. Egam Group proses eğitim ve danışmanlık firması. Afyonkarahisar.

19-20 Nisan 2008: “TS EN ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi / HACCP Yaklaşımı” konulu eğitim semineri. Egam Group proses eğitim ve danışmanlık firması. Afyonkarahisar.

10-11 Mayıs 2008: “TS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri (OHSAS)” konulu eğitim semineri. Egam Group proses eğitim ve danışmanlık firması. Afyonkarahisar.

17-18 Mayıs 2008: “Kişisel Gelişim Programı / Liderlik, Zaman Yönetimi, Çabuk ve Doğru Karar Verme, Takım Çalışması” konulu eğitim semineri. Egam Group proses eğitim ve danışmanlık firması. Afyonkarahisar.

26-27 Eylül 2005: “TS 13001 HACCP – Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi” konulu eğitim semineri. BUREAU VERITAS firması. Sakarya.

11 Ekim 2002: “ISO 9000 vd. ve EN 10011-2’ye göre dahili tetkikleri hazırlama, yürütme ve takip etme” yetkisi. DQS firması. İstanbul.

2001 – 2002: Cargill bünyesinde; gıda hijyeni, iş güvenliği ve verimlilik konularında çeşitli şirket içi eğitimler. Orhangazi-Bursa / Hendek-Sakarya.

8-9 Nisan 1999: “Dış Ticaret Eğitim Programı”. İGEME-DAİB (İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi-Doğu Anadolu İhracatçıları Birliği). Erzurum.

11. Diğer Faaliyetler:

- Verdiğim bilimsel araştırma projeleri ile belli bir gelişim planı oluşturup, birleştirmek suretiyle çalışmış olduğum 2 bölümde sıfırdan gıda analizleri laboratuvarını faaliyete geçirmiş bulunuyorum (2006 -).
- Sağlıklı Beslenme Topluluğu Topluluk Akademik Danışmanı (2016 - 2020)
- Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu (22-24 Ekim 2015, Bayburt Üniversitesi) Düzenleme Kurulu Başkan Yardımcılığı (2015).
- Bayburt Üniversitesi Senato Üyesi (15.04.2013 - 17.11.2014 (Konya Necmettin Erbakan Üniversitesine geçiş))
- Bayburt Üni. Müh. Fak. Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi (13.09.2012-15.04.2013)
- AKÜ Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi Fizibilite çalışması ve Kuruluşu (2011-2012).
- AKÜ Pilot Süt İşleme Tesisi Fizibilite çalışmasının gerçekleştirilmesi (Fizibilite çalışması sonrası Üniversite üst yönetiminin Gıda Mühendisliği Bölümü yönetimi ile anlaşamaması sonucu benim hazırlamış olduğum çalışma ile Veteriner Fakültesine devredilmiştir) (2008-2009 yılı)

- 2005/2006 ve 2006/2007 öğretim yılı girişli, AKÜ Müh. Fak. Gıda Mühendisliği bölümü öğrenci danışmanı (2009 – 08.03.2012).
- AKÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Pilot Dondurma imalat tesisini verdiğim BAP projeleri ile kuruluşunu gerçekleştirip faaliyete geçirdim (2005-2006).
- 2007/2008 öğretim yılı girişli, AKÜ Müh. Fak. Gıda Mühendisliği bölümü öğrenci danışmanı (2007 - 08.03.2012).
- **2003 – 2020: Çeşitli Fakülte ve Program açılış dosyalarının hazırlanması:**
- Sakarya Üniversitesi Pamukova MYO Gıda Teknolojisi ve Süt Teknolojisi ön lisans müfredatlarının hazırlanması, laboratuvar tasarımı ve donatımı konusunda yoğun katkı sağlanmıştır.
- AKÜ Müh. Fak. Gıda Mühendisliği Bölümü Lisans programına öğrenci kabulüne ilişkin başvuru dosyasının örgün ve ikinci öğretim için hazırlanması gerçekleştirilmiştir. Bölüm laboratuvar tasarım ve donatımının tüm aşamalarında (şartname hazırlama, ihale, gerçekleştirme vb.) yoğun katkı sağlanmıştır.
- AKÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans ve Doktora programları başvuru ve öğrenci kabulüne ilişkin başvuru dosyalarının hazırlanmasında yoğun olarak katkı sağlanmıştır.
- AKÜ Bolvadin MYO Gıda Teknolojisi ön lisans programının başvuru ve öğrenci kabulüne ilişkin dosyalarının hazırlanmasında yoğun olarak katkı sağlanmıştır.
- AKÜ Sağlık Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik lisans programına öğrenci alımına ilişkin başvuru dosyasının hazırlanmasında yoğun olarak katkı sağlanmıştır.
- Bayburt Üniversitesi Sağlık Hizmetleri MYO’da; Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı, Çocuk Gelişimi Programı, Eczane Hizmetleri Programı, Yaşlı Bakımı Programı, Optisyonluk Programı ve Anestezi Programının açılışları gerçekleştirilmiş ve bir kısmına öğrenci alımına ilişkin işlemler de başlatılmıştır.
- Bayburt Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi ve Diş Hekimliği Fakültesinin açılmasına ilişkin başvuru dosyaları hazırlanmış olup, Sağlık Bilimleri Fakültesinin açılışı gerçekleşirken, Diş Hekimliği Fakültesinin açılışı henüz gerçekleştirilemeden Konya Necmettin Erbakan Üniversitesine geçilmiştir.
- NEÜ Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı Yüksek Lisans programı başvuru ve öğrenci kabulüne ilişkin başvuru dosyalarının hazırlanması.
- NEÜ Sağlık Bilimleri Fakültesi Çocuk Gelişimi Lisans Programının açılış dosyasının hazırlanması.
- NEÜ Sağlık Hizmetleri MYO için gelişim stratejisi çalışması ve 9 adet ön lisans programının açılışına ilişkin gerekçelerin hazırlanması.