

ÖZGEÇMİŞ

- Adı Soyadı** : Aylin SEYLA M KÜŞÜMLER
- Doğum Tarihi** :
- Unvanı** : Dr.Öğr.Üyesi
- Öğrenim Durumu** : Doktora
- Çalıştığı Kurum** : İstanbul Okan Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	1993
Yüksek Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	1996
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	2011

5. Akademik Unvanlar

- Yardımcı Doçentlik Tarihi :
Doçentlik Tarihi :
Profesörlük Tarihi :

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

AHMET MURAT GÜNAL, Mutfak ve yemekhane çalışanlarının ellerinden alınan kültürlerin mikrobiyolojik açıdan incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2019.

GURBET İLDENİZ, Diyarbakır ili devlet hastaneleri mutfak personelinin hijyen bilgi düzeylerinin incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2019.

DİLAN ÖZGÜN, Sağlık çalışanlarının market alışverişi sırasında güvenli gıda almaya yönelik tutumlarının incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2020.

MERVE ÖZTÜRK, Okul öncesi çocuğu olan ebeveynlerde besin etiketi okuma, bilgi ve kullanım düzeyi tespit çalışması: İstanbul ili Kartal ilçesi örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2021.

ZELİHA DOLMA, ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN BESİN ETİKETİ OKUMA ALIŞKANLIKLARI VE ALERJEN BİLGİ DÜZEYLERİNİN SAĞLIKLI BESLENME DAVRANIŞI ÜZERİNE ETKİSİ, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2021.

SEVGİ YAVUZ, Pandemi döneminde sağlık çalışanlarında sezgisel yemedavranışı ile iş yükü arasındaki ilişki: Bir özel hastane örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2021.

SÜMER KARLI, Pandemi de sağlık çalışanlarının beslenme davranışları, zayıflık beklentileri ve vücut algılarının değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2021.

NAFİKAR BAŞKAN, Sağlık personelinin probiyotik içeren besinlere karşı tutumu ve algısının belirlenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2021.

ÖZGE ERCİHAN, Lise öğrencilerinin besin etiketi kullanımına ilişkin tutum ve davranışları, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2021.

ÖZGE GÜRBEY, İstanbul ilinde bankacılık sektöründe çalışan personelin beslenme alışkanlıkları ve fiziksel aktivite durumlarının beden kütle indeksi ile ilişkisinin belirlenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2022.

SANEM GÜVEN, Yetişkinlerde diyet toplam antioksidan kapasitesi ve diyet oksidatif denge skorunun kardiyovasküler hastalık riskine etkisinin değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2022.

ELİF GÖKÇE YAZMACI, Boks, kick boks, muay thai, taekwondo, bjj, judo sporcularında ve antrenörlerinde sporcu beslenme bilgi düzeyi ve beslenme alışkanlıklarının incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2022.

BÜŞRA ÖZAL ARSLAN, Vardiyalı ve vardiyasız sistemde çalışan yetişkin bireylerde beslenme alışkanlıkları, besin tüketim sıklıkları ve uyku kalitesinin değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2023.

ELİF KUBİLAY, Elazığ'da özel spor merkezlerinde egzersiz yapan yetişkinlerin bedeni beğenme ve sosyal medya bağımlılığının beslenme bilgi düzeyleriyle ilişkisinin değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2023.

TUĞBA DEMİR, Bariatrik cerrahi geçirmiş hastaların gıda okuryazarlığı ve gıda etiketi okuma alışkanlıklarının belirlenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2023.

HACER SİNEM YÜKSEL, İnsülin direnci olan yetişkin bireylerde beslenme alışkanlıkları, diyet kalitesi ve fiziksel aktivite durumunun değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2023.

BAŞAK SATAR, Gökçeada'da yetişen üç çeşit kırmızı üzümde kateşin, epikateşin ve resveratrolün incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

BAŞAK SATAR, Gökçeada'da yetişen üç çeşit kırmızı üzümde kateşin, epikateşin ve resveratrolün incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

MELTEM ÜNAL ALP, Ofis çalışanlarında yeme davranışı ve fiziksel aktivite düzeylerinin depresyon ile ilişkisinin incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2023.

MELEK KÜBRA VEYİSOĞLU, Obez ev hanımlarının etiket okuma alışkanlıklarının yeme bağımlılığı ile ilişkisinin belirlenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2023.

NUR NAGEHAN KAR, İnsülin direnci tanısı almış yetişkin kadınlarda beslenme durumunun değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2024.

HASRET GÜLÜŞ OYMAK, Farklı kahvaltı tüketiminin üniversite öğrencilerinin bilişsel performansları üzerine etkisinin incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2024.

AYSEL MERVE GÜNDEŞ, Gıda israfı önleme motivasyonu ölçeği'nin Türkçe versiyonu: geçerlilik ve güvenilirlik çalışması, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2024.

6.2. Doktora Tezleri

HALİME SELEN, Ramazan orucunun bireylerin bağırsak mikrobiyotası ve yağ asidi bağlayıcı protein 4 (FABP4) üzerine etkisi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2024.

DERAN DALBUDAK SANSAR, D vitamini yetersizliği olan yetişkinlerde UV-C ile D vitamini içeriği zenginleştirilen mantarın biyokimyasal bulgulara etkisi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2024.

ÖZGE YILMAZ TEKİNER, Akciğer nakil listesine giren son dönem akciğer hastalarının beslenme durumlarının ve beden kütle indekslerinin akciğer kapasitesi, fonksiyonel kapasite ve mortaliteye etkisi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 2024.

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

Gökçen Mervenur, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Determining The Relationship Between Test Anxiety and Nutrition in High School 3rd and 4th Grade (16-18): A Case of Anatolian High School, Türkiye Klinikleri J Health Sci., 2021.

Karataş Başak, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, ASSESSMENT OF PROCESSED MEAT CONSUMPTION IN CHILDREN (6 -10 YEARS OLD): SAMPLE OF AN ELEMENTARY SCHOOL IN ISTANBUL, TURKEY, Revista Espanola de Nutricion Humana y Dietetica, 2021.

İldeniz Gurbet, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Investigation of Hygiene Knowledge Levels of Kitchen Staff in Diyarbakir Provincial State Hospitals, Naturengs, 2021.

Butnariu Monica, Quispe Cristina, Herrera-Bravo Jesús, Pentea Marius, Sarac Ioan, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, ÖZÇELİK BERAAT, Painuli Sakshi, Semwal Prabhakar, Imran Muhammad, Gondal Tanweer Aslam, Emamzadeh-Yazdi Simin, Lapava Natallia, Yousaf Zubaida, Kumar Manoj, Eid Ali Hussein, Al-Dhaheeri Yusra, Rasul Suleria Hafiz Ansar, del Mar Contreras María, Sharifi-Rad Javad, C. Cho William, Papaver Plants: Current Insights on Phytochemical and Nutritional Composition Along with Biotechnological Applications, Oxidative Medicine and Cellular Longevity, 2022.

GÜVEN SANEM,SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Relationship between dietary oxidative balance score, anthropometric measurements and socioeconomic factors in women at low risk of cardiovascular disease, Clínica e Investigación en Arteriosclerosis, 2024.

7.2. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

SEYLAM AYLİN,Kaptan Olmez Hülya, Solar Tünel Kurutucuda Alternatif Ürünlerin Kurutulması, Kuru Meyve Ticareti, 1996.

SEYLAM AYLİN,Kaptan Ölmez Hülya, GAP ve Güneş Enerjili Kurutma, Tarım ve Köy, 1999.

SEYLAM AYLİN, Likör, Gıda, 1999.

SEYLAM AYLİN, Gıda Allerjenleri, Gıda, 2000.

SEYLAM AYLİN, Ambalaj ve Önemi, Gıda Teknolojisi, 2002.

SEYLAM AYLİN, Taze Meyve Sebzelerde Soğukta Muhafazanın Önemi, Tabldot, 2002.

SEYLAM AYLİN,Saklar Sena, Hafızali ve Royal Üzüm Çeşitlerinin Kontrollü AtmosferKoşullarında Depolanması, Akademik Gıda, 2003.

Saklar Ayyıldız Sena,SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Niçin Akıllı Ambalajlama, Standard, 2006.

Saklar Ayyıldız Sena,SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Yeşil Muzun Raf Ömrünün Farklı AmbalajMalzemeleri Kullanılarak Uzatılması, Dünya Gıda, 2006.

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN,GÜNEŞ GÜRBÜZ, 1 Metilsiklopropen MCP Uygulamalarının TazeMeyve ve Sebzeler Üzerindeki Etkisi, Hasad Gıda, 2008.

Özgün Dilan,SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri, Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi, 2020.

GÖKÇEN MERVENUR, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Yetişkinlerde Gıda Etiketleri Okuma Bilgi Düzeyi ile Davranışa Geçirme Arasındaki İlişki, Online Türk Sağlık Bilimleri Dergisi, 2021.

Öztürk Merve, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Okul Öncesi Çocuğu Olan Ebeveynlerin Besin Etiketleri Okuma Durumunun Belirlenmesi, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimler Fakültesi Dergisi, 2021.

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Çelebi Ayça, Propolis ve Sağlık Üzerine Etkileri, Akademik Gıda, 2021.

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Karataş Başak, Çelebi Ayça, Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubunun Karaciğer Yağlanması ve Obezite Gelişimi ile İlişkisi , Adnan Menderes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi, 2021.

Erik Ahsen, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, The Effect of Nutrition and Lifestyle on Age-related Macular Degeneration, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2022.

SELEN HALİME, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Aralıklı orucun bağırsak mikrobiyotası üzerine etkisi, Food and Health, 2023.

Gökçen Mervenur, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Anne Sütünden Bebeğe Geçen Kimyasal ve Toksik Maddeler, Sağlık Akademisi Kastamonu, 2023.

AKGÖZ HASAN FATİH,SELEN HALİME,SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Examination of the effect of food microbiology course given to nutrition and dietetics students in different universities in Turkey on knowledge and practice, Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2024.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

SEYLAM AYLİN,Emir Ferhunde,Hanife Kalafatoğlu,Hülya Ölmez,Damarlı Emel, The Effect of Modified Atmosphere Packaging to the Quality Parameters of Cherries, Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals Conference,2000.

Özay Güner,SEYLAM AYLİN, Preservation Technologies for Fresh Fruit and Vegetables Cold Storage Modified Atmosphere Packaging and Controlled Atmosphere Storage in Turkey, Thematic Network First Workshop, "Improved Quality Management in the Euro-Mediterranean Fruits and Vegetables Processing Industry", EU project,2002.

Özay Güner,SEYLAM AYLİN, Dehydration of Fruits and Vegetables in Turkey, Thematic Network Second Workshop, "Improved Quality Management in the Euro-Mediterranean Fruits and Vegetables Processing Industry", EU project,2003.

SEYLAM AYLİN, Güner Özay, Improving Quality Management in the Minimally processed MP Fruits and Vegetables Industry in Turkey, Thematic Network Third Workshop, "Improved Quality Management in the Euro-Mediterranean Fruits and Vegetables Processing Industry", EU project, 2003.

Saklar Sena, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Extending shelf life of banana grown in Alanya, 1st International Food and Nutrition Congress, 2005.

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Saklar Sena, Temperature control and monitoring of the supply chain for selected vegetables, 1st International Food and Nutrition Congress, 2005.

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Temperature control and monitoring of the supply chain for fruits and vegetables, Eurofreeze 2005 workshop: Individual Quick Freezing of Foods, 2005.

AYLİN SEYLAM KÜŞÜMLER, ÖZDEMİR MURAT, Saklar Ayyıldız Sena, Modified atmosphere packaging of peeled garlic cloves, CE Food 2006, 3rd Central European Congress on Food, 2006.

GÖKÇEN MERVENUR, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, 19 YAŞ ÜSTÜ BİREYLERDE BESİN ETİKETİ OKUMA BİLGİ DÜZEYİ İLE DAVRANIŞA GEÇİRME ARASINDAKİ İLİŞKİNİN YAŞ, KRONİK HASTALIK OLMA DURUMU VE COĞRAFİ BÖLGEYE GÖRE DEĞERLENDİRİLMESİ, 4. International Congress on Nutrition, Obesity and Community Health, 2020.

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Çelebi Ayça, 19-65 yaş aralığındaki yetişkinlerin Covid-19 pandemi süresince propolis ve bal ürünleri kullanım durumunun değerlendirilmesi, 2nd International Conference on Covid-19 Studies, 2020.

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Karataş Başak, ASSESSMENT OF PROCESSED MEAT CONSUMPTION IN SCHOOL-AGE CHILDREN (6 -10 YEARS): SAMPLE OF AN ELEMENTARY SCHOOL, Euro Asia 8th International Congress on Applied Sciences, 2021.

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Çelebi Ayça, CONSUMPTION OF MILK AND YOGURT FREQUENCY AMONG PRIMARY AND SECONDARY LEVEL STUDENTS (10-12 YEARS), Euro Asia 8th International Congress on Applied Sciences, 2021.

Dolma Zeliha, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, THE EFFECT OF UNIVERSITY STUDENTS FOOD LABEL READING HABITS AND ALLERGEN KNOWLEDGE LEVELS ON HEALTHY NUTRITION BEHAVIOR, EJONS 11th INTERNATIONAL CONFERENCE ON MATHEMATICS, ENGINEERING, NATURAL & MEDICAL SCIENCES, 2021.

Aydın Burcu Büşra, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, VÜCUT AĞIRLIĞI KAYBI PROGRAMI UYGULANAN BİREYLERDE PROBİYOTİK TAKVİYESİNİN VÜCUT KOMPOZİSYONU VE KAN PARAMETRELERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 4th Agriculture, Environment and Health Congress, 2021.

GÜNAL AHMET MURAT, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Aydın Bekir Kürşat, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Geleceğe Umutlu Bir Yaklaşım, 4th International Congress on Agriculture, Environment and Health,2021.

Başkan Nafikar, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, SAĞLIK PERSONELİNİN PROBİYOTİK İÇEREN BESİNLERE KARŞI TUTUMU VE ALGISİNİN BELİRLENMESİ, 5th INTERNATIONAL CONGRESS ON NUTRITION OBESITY AND COMMUNITY HEALTH,2021.

Pektaş Çağla, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Bireylerin Beslenme Bilgi Düzeylerinin Saptanması ve Probiyotik Kullanımıyla İlgili Tutumlarının Değerlendirilmesi, 5.Uluslararası Akademik Öğrenci Çalışmaları Kongresi,2021.

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Yorgancı Hilal, SEYLAN MERVE, Prebiotic and probiotic knowledge and consumption during COVID-19, ISNFF 2022 Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements,2022.

GÜVEN SANEM, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Yetişkinlerde Kardiyovasküler Hastalık Riski ile Diyet Oksidatif Denge Skorunun İlişkisi, 3. Uluslararası Sağlıklı Beslenme Kongresi,2022.

Gündeş Aysel Merve,SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Turkish version of "Motivation to avoid food waste (MAFW)" scale: Validity and Reliability Study, International Congress of Medical and Health Sciences Studies,2023.

TAN GÜZİDE ZEYNEP,SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Tüketicilerin Gıda Takviyelerin Dair Beklenti ve Tutumlarının Belirlenmesi, Uluslararası Beslenme ve Diyetetikte Güncel Yaklaşımlar Öğrenci Kongresi,2024.

OYMAK HASRET GÜLÜŞ,SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, The impact of different types of breakfast consumption on the cognitive performance of university students, 3rd International Conference on Health, Engineering and Applied Sciences,2024.

7.4. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Soğuk Zincir Sistemi ve Önemi, Soğutulmuş ve Dondurulmuş Ürünlerde Soğuk Zincir Korunumu Semineri, 2000.

Özay Güner,SEYLAM AYLİN, Gıda Maddelerinin Kalitesi Depolanması ve Tazeliği, Yemekhanelerde ve Lokantalarda Gıda Sağlığı ve Temizliği Paneli, İTO, 2000.

SEYLAM AYLİN,Saklar Sena, Salatalık Patıcan ve Yeşil Soğanın Buzdolabı Koşullarında Muhafazası Sırasında Kalite Parametrelerindeki Değişimler, IV. Sebze Tarımı Sempozyumu, 2002.

SEYLAM AYLİN,Saklar Sena, Bazı Sofralık Üzüm Çeşitlerinin Kontrollü Atmosfer Depolanması, II. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, 2002.

Gün Hüseyin,Sena Saklar,SEYLAM AYLİN, Amasya Elmasının Kontrollü Atmosferde Depolanması, Türkiye 7. Gıda Kongresi, 2002.

Öztürk Merve,SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Okul Öncesi Çocuğu Olan Ebeveynlerin Besin Etiketini Okuma Durumunun Belirlenmesi, Sağlıklı Büyüyen Çocuk Kongresi, 2020.

YAVUZ SEVGİ, SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Pandemi Döneminde Sağlık Çalışanlarında Sezgisel Yeme Davranışı ile Is Yükü Arasındaki İlişki: Bir Özel Hastane Örneği, 3rd INTERNATIONAL APRIL 23 SCIENTIFIC STUDIES CONGRESS, 2021.

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, GIDA ALERJENLERİ FARKINDALIĞI VE TÜKETİCİLERİN KORUNMASI, Gıda Alerjenleri, Bulaşanları ve Halk Sağlığı Açısından Önemi, 2021.

Kar Nur Nagehan,SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Evaluation of nutritional status in adult women diagnosed with insulin resistance, International Sustainability in Life Congress, 2024.

7.5. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN,Çelebi Ayça, ECONOMIC and SOCIAL IMPACTS of COVID 19 PANDEMIC, 2020.

GÖKÇEN MERVENUR,SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Spor ve Sağlık Bilimlere Multidisipliner Bakış, 2020.

7.6. Yazılan ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler

SEYLAM KÜŞÜMLER AYLİN, Obezite, Nedenleri ve Sonuçları, 2020.

7.7. Diğer yayınlar

8. Projeler

9. İdari Görevler

2021 -	Dekan Yardımcısı, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
2021 -	Fen, Sosyal ve Girişimsel Olmayan Sağlık Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulu Üyesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
2017 -	, OKAN ÜNİVERSİTESİ

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

11. Ödüller

12. Son İki Yılda Verdiği Lisans ve Lisansüstü Düzeydeki Dersler

- Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2016-2017, Ders Saati: 3
- Food Chemistry and Analysis 2, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 1

- Food Microbiology, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 3
- Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 3
- Besin Kimyası ve Analizleri 1, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 3
- Besin Kimyası ve Analizleri 2, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 3
- Food Control and Legislation, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 2
- Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 2
- Food Chemistry and Analysis I, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 3
- Seminer, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 1
- Food Chemistry and Analysis 1, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 3
- Besin Kimyası ve Analizleri 2, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 3
- Besin Kimyası ve Analizleri 1, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 3
- Food Chemistry and Analysis 2, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 3
- Food control and legislation, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 2
- Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 2
- Gıda katkı maddeleri ve toksikoloji, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 3
- Kurum ve Hastane Uygulaması 2, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 14
- Kurum ve Hastane Uygulaması 1, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 14
- Food Microbiology, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 3
- Food additives and toxicology, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 3
- Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 3
- Seminer, Yüksek Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 1
- Institution and Hospital Practice I, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 14
- INSTITUTION AND HOSPITAL PRACTICE II, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 14
- SEMİNER, Yüksek Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 1
- BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 2
- SEMİNER, Yüksek Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 1
- Besin Kalitesi ve Güvenliği, Yüksek Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3

- İŞLEVSEL BESİNLER, Yüksek Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- FOOD CONTROL AND LEGISLATION, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 2
- BESİN MİKROBİYOLOJİSİ, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ 2, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- FOOD CHEMISTRY AND ANALYSIS 1, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- FOOD ADDITIVES AND TOXICOLOGY, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- FOOD CHEMISTRY AND ANALYSIS 2, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- FOOD MICROBIOLOGY, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ 1, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- Besin İşleme Yöntemleri ve Sağlık Üzerine Etkileri, Doktora, 2019-2020, Ders Saati: 3
- GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- SENIOR PROJECT/THESIS, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 1
- Seminar, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 1
- Besin Kimyası ve Analizleri I, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Besin İşleme Yöntemleri ve Sağlık Üzerine Etkileri, Doktora, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Food Microbiology, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Food Microbiology, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Food Chemistry and Analysis II, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Food Chemistry and Analysis II, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 2
- Institution and Hospital Practice I, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 14
- Food Chemistry and Analysis I, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Senior Project/Thesis, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 1
- Institution and Hospital Practice II, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 14

- Besin Kimyası ve Analizleri II, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Besin Kimyası ve Analizleri II, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Seminar, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 1
- Food Control and Legislation, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 2
- Food Additives and Toxicology, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Besin İşleme Teknikleri ve Sağlık Üzerine Etkileri, Doktora, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Besin Kaynaklı Enfeksiyonlar, Doktora, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Kurum ve Hastane Uygulaması I, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 14
- Kurum ve Hastane Uygulaması II, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 14
- Besin Kalitesi ve Güvenliği, Yüksek Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Food Control and Legislation, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 2
- İşlevsel Besinler, Yüksek Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- NTD4005 Food Legislation and Control, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 2
- Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Food Chemistry and Analysis I, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Food Chemistry and Analysis II, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Food Microbiology, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 2
- Besin Kimyası ve Analizleri I, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Bitirme Projesi / Seminer, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 1
- Seminer, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 1
- Besin Kimyası ve Analizleri II, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- Besin Kimyası ve Analizleri I, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- Besin Kimyası ve Analizleri II, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- Food Microbiology, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3

- Seminer, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 1
- Kurum ve Hastane Uygulaması I, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 14
- Food Additives and Toxicology, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 2
- Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- Food Control and Legislation, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 2
- Food Chemistry and Analysis II, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- Food Chemistry and Analysis I, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- Food Chemistry and Analysis I, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 2
- Food Microbiology, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- Food Chemistry and Analysis II, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- Besin Kimyası ve Analizleri II, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- Besin Kimyası ve Analizleri I, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- Food Control and Legislation, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 2