

## ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Selen AKÇAY
2. **Doğum Tarihi:** 18.06.1992
3. **Unvanı:** Gıda Yüksek Mühendisi
4. **Öğrenim Durumu:** Doktora devam ediyor.

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Süleyman Demirel Üniversitesi	2010-2014
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Süleyman Demirel Üniversitesi	2014-2017
Doktora	Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2018-Devam ediyor.

### 5. Akademik Unvanlar:

Öğretim Görevlisi	Sağlık Hizmetleri MYO	Üsküdar Üniversitesi	2017-
-------------------	-----------------------	----------------------	-------

### Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

#### 5.1. Yüksek Lisans Tezleri

“Konserve Sosis Üretiminde Isıl İşlem Parametreleri ile Depolama Süresince Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi' (BAP projesi) Danışman: Doç.Dr. Hakan KULEAŞAN

#### 6. Yayınlar

##### 6.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI & SSCI & Arts and Humanities)

##### 6.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

6.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (*Proceedings*) basılan bildiriler  
Akçay, S., Karahan, G, A., 2013. Aydın Province's Çökelek Cheese with Black Cumin, The 2nd International Symposium on 'Traditional Foods From Adriatic to Caucasus", Poster Presentation, 24-26 October 2013, Struga/Macedonia, 1345.

Korkut, A. Akçay, S., Kuleaşan, Ş., Kuleaşan, H., 2015. Production Optimization of Traditionally Produced Bitter Orange Sour-sauce and Antimicrobial Effects of Bitter Orange Peel Oil. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus', Poster Presentation, 1-4 October 2015. Sarajevo-Bosnia and Herzegovina, 3335.

Akçay, S., Korkut, A., Özçelik, S., 2015. Emon (Citrus limon), Pomegranate (Punica granatum) and Sumac (Rhus

coriaria 1.) Sours as Souring Agenis in Traditional Turkish meals. The 3rd international Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Poster Presentation, 1-4 October 2015.Sarajevo-Bosnia and Herzegovina, 3345.

#### **6.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler**

##### **6.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

##### **6.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler**

**Akçay, S.**, Korkut A., Kuleaşan, H. "Turunç Meyvesinden Pastörize Turunç Suyu ve Turunç Ekşisi Üretimi" ISPARTEK-2014 PROJE PAZARI, ISPARTA, TÜRKİYE, 14-16 Mayıs 2014, s5.1-1

**Akçay, S.**, Alp, D., Korkut, A., Kuleaşan, H., 2015. Gıda Endüstrisinde Vakum Soğutma Teknolojisi. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi, 12-15 Ekim 2015,İzmir, 365.

Korkut, A., Alp, D., **Akçay, S.**, Kuleaşan, H., 2015. Organik Gıdaların Mikrobiyolojik Değerlendirilmesi, 8.Gıda Mühendisliği Kongresi, 12-15 Ekim 2015, İzmir, 37s.

**Akçay, S.**, Kuleaşan, H., 2016. Koruyucu İçermeyen Konserve Sosis Üretiminde Isıl İşlem Parametrelerinin Belirlenmesi. Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05-07 Ekim 2016, Edime,391s.

**Akçay,S.**, Yavuz, D. 2018.Gıda zehirlenmelerinde adli deliller.6.Gıda Güvenliği Kongresi, 03-04.Mayıs 2018, İstanbul, Poster Bildiri

**Akçay, S.**, Korkut, A., 2019. Gıda Güvenliği Kapsamında Patojenlerin Belirlenmesinde Biyosensörlerin Önemi. 1. Uluslararası Sürdürülebilir Tarım ve Teknoloji Kongresi (INCSAT), 1-3 Nisan 2019, Gaziantep.

**Akçay, S.**, Korkut, A., 2019. Bağırsak Mikrobiyotası Üzerine Polifenollerin Etkisi. 1. Uluslararası Sürdürülebilir Tarım ve Teknoloji Kongresi (INCSAT), 1-3 Nisan 2019, Gaziantep.

#### **Diğer yayınlar**

#### **7. Projeler**

TÜBİTAK, 2013 -2014 2209-A 1. Dönem Üniversite Öğrencileri Yurt İçi/Yurt Dışı Araştırma Projeleri Destekleme Programı Tarafından Desteklenmiş - "Farklı Kaynaklardan İzole Edilen Enterekoklarda Antibiyotik Direnç Durumunun Belirlenmesi" adlı lisans bitirme tezi projesi (Süleyman Demirel Üniversitesi)

Süleyman Demirel Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Destekleme Koordinasyon Birimi tarafından desteklenmiş 4438-YL1-15 no'lu Yüksek Lisans Bitirme Tezi,- 'Konserve Sosis Üretiminde Isıl İşlem Parametreleri ile Depolama Süresince Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi' adlı yüksek lisans bitirme tezi projesi

## İdari Görevler

Unvan	Birim	Kurum	Yıl
Program Başkanı	Tıbbi Dokümantasyon ve Sekreterlik	Üsküdar Üniversitesi- Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu	2018 -

### 8. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

### 9. Ödüller

### 10. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

demik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci
			Teorik	Uygulama	Sayısı
2017-2018	Güz	Beslenme İlkeleri	2	0	65
		Hazır Yemek Sistemleri ve Özel Gıdalar Teknolojisi	3	0	65
		Gıda Analiz Uygulamaları-1	1	4	65
		Beslenme İlkeleri	2	0	37
		Besin Kimyası ve Uygulamaları-I	2	3	68
	Bahar	Gıda Analiz Uygulamaları II	2	4	65
		Besin Kimyası ve Uygulamaları II	2	3	67
		Organik Tarım ve Unlu Mamulleri Teknolojisi	2	0	42
		Meyve –Sebze İşleme Teknolojisi	3	0	42
		Gıda Sağlığı Güvenliği ve Gıda Mevzuatı	2	0	42
	Meslek Etiği	2	0	57	
2018-2019	Güz	Beslenme İlkeleri	2	0	107
		Çocuk Beslenmesi(N.Ö-İ.Ö)	2	0	176

	Gıda Analizleri	2	0	20
	Gıda İşleme İlkeleri	3	0	42
	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri	3	0	5
	Hazır Yemek Sistemleri ve Özel Gıdalar Teknolojisi	3	0	38
	Et Ürünleri Teknolojisi	2	0	39
<b>Bahar</b>	Besin Mikrobiyolojisi	2	2	83
	Gıda Mikrobiyolojisi	2	2	50
	Gıda Sağlığı Güvenliği ve Gıda Mevzuatı	2	0	53
	Gıda Analiz Uygulamaları II	0	4	38
	Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi	2	0	20
	Sosyal Sorumluluk Projesi	2	0	85
	Sağlık Kurumlarında İletişim	2	0	41