

## ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Senem SUNA
2. **Doğum Tarihi:** 18.09.1984
3. **Unvanı:** Doç. Dr.
4. **Öğrenim Durumu:**

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	2007
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2009
Doktora	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2014

### 5. Akademik Unvanlar:

**Araştırma Görevlisi** : 2010-2014  
**Dr. Araştırma Görevlisi** : 2014-2019  
**Doçentlik Tarihi** : 2019

### 6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

-

### 7. Yayınlar

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

Tamer C.E., İncedayı Karaman B., Parseker Yönel S., Suna Yonak S., Çopur Ö.U., Evaluation of Several Quality Criteria of Low Calorie Pumpkin Dessert. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca 76-80 38 (2010).

İncedayı, B., Suna, S., Effects of modified atmosphere packaging on quality of minimally processed cauliflower. Acta Alimentaria, An International Journal of Food Science. Vol. 41 (4), pp. 401–413 (2012).

Suna Yonak S., Tamer C.E., Çopur Ö.U., Turan M.A., Determination of Antioxidant Activity, Total Phenolics and Mineral Contents of Some Functional Vegetable Juice. Journal of Food, Agriculture & Environment 213-218 11(2) (2013).

Suna Yonak S., Tamer C.E., İncedayı Karaman B., Özcan Sinir G., Çopur Ö.U., Impact of Drying Methods on Physicochemical and Sensory Properties of Apricot Pestil. Indian Journal of Traditional Knowledge 47-55 15 (2014).

Suna Yonak S., Tamer C.E., Sayın, L. Impact of Innovative Technologies on Fruit and Vegetable Quality. Bulgarian Chemical Communications 131-136 46 (2014).

Suna, S., Özcan sinir, G., Çopur, Ö.U. 2014. Nano spray drying applications in food industry, Bulgarian Chemical Communications, Volume 46, Special issue B, 137-141 (2014).

İncedayı, B., Suna, S., Çopur, Ö.U. "Use Of Supercritical CO2 In Food Industry". Bulgarian Chemical Communications. 46(B): 126-130 (2014).

İncedayı Karaman B., Tamer C.E., Özcan Sinir G., Suna Yonak S., Çopur Ö.U., Impact of Different Drying Parameters on Color,  $\beta$ -carotene, Antioxidant Activity and Minerals of Apricot (*Prunus armeniaca* L.). Food Science and Technology (Campinas) 171-178 36 (2016).

Türkben, C., Suna, S., İzli, G., Uylaşer, V., Demir, C. Physical and chemical properties of grape pekmez (molasses) produced with different grape cultivars. Journal of Agricultural Sciences, Vol. 22, No. 3, 339–348 (2016).

Tamer C.E., Yekeler, F.Z. Çopur Ö.U., İncedayı Karaman B., Suna Yonak S., A study of Fortification of Lemonade with Herbal Extracts. Food Science and Technology 45-51 37 (2017).

Özcan Sinir G., Suna Yonak S., İnan S., Bağdaş D., Tamer C.E., Çopur Ö.U., Sığırlı D., Sarandöl Effects of Long-Term Consumption of High Fructose Corn Syrup Containing Peach Nectar on Body Weight Gain in Sprague Dawley Rats. Food Science and Technology 337-343 37 2017

Özkan Karabacak A., Suna Yonak S., Tamer C.E., Çopur Ö.U., Effects of Oven, Microwave and Vacuum Drying on Drying Characteristics, Colour, Total Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Celery Slices. Quality Assurance and Safety of Crops & Foods 193-205 10 (2018).

Suna, S. Effects of hot air, microwave and vacuum drying on drying characteristics and in vitro bioaccessibility of medlar fruit leather (pestil). Food Science and Biotechnology 1465-1474 28 (2019).

Suna, S., Özkan Karabacak A. Investigation of drying kinetics and physicochemical properties of mulberry leather (pestil) dried with different methods. Journal of Food Processing and Preservation. e14051 43 (8) (2019).

Suna Yonak S., İncedayı Karaman B., Tamer C.E., Özcan Sinir G., Çopur Ö.U., Lemon Verbena (Lippia Citriodora Kunth) Beverages: Physicochemical Properties, Contents of Total Phenolics And Minerals, and Bioaccessibility of Antioxidants. Italian Journal of Food Science 40-53 31 (2019).

Halil, T., Tamer C.E., Suna Yonak S., Özkan Karabacak A., Investigations of Some Quality Parameters and Mathematical Modeling of Dried Functional Chips. Heat and Mass Transfer (2019).

Ozcan-Sinir, G., İnan, S., Suna, S. Tamer, C.E., Akgül, M.B., Bagdas, D., Sonmez, G., Evrensel, T., Kaya, E., Sarandol, E., Dündar, H.Z., Tarım, O.F., Ercan, İ., Sığırlı, D., İncedayı, B., Copur, Ö.U. 2020. Effect of High Fructose Corn Sirup on Pancreatic Ductal Adenocarcinoma Induced by Dimethyl Benzantracene (DMBA) in Rats. Nutrition and Cancer. : <https://doi.org/10.1080/01635581.2020.1770811>

## **7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

Suna Yonak S., Özcan Sinir G., Tamer C.E., İncedayı KARAMAN B., Çopur Ö.U., Antioxidant Capacity and Physicochemical Characteristics of Carbonated Erica Arborea Tea Beverage. Beverages 4 (2018).

## **7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler**

Tamer C.E., İncedayı Karaman B., Suna Yonak S., Çopur Ö.U., Farklı Yörelere Temin Edilen Kestanelerin Kestane Şekerine Uygunluğunun Belirlenmesi. 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus". Tekirdağ. 135-138 (2010).

Suna S., Öztürk, A., Tamer C.E., Çopur Ö.U., Effects of Different Drying Process and Pretreatments on Quality Properties and Nutrients of Lentinus odedes (shiitake) Mushroom. Euro Food Chem XVI, Gdansk, Poland (2011).

Özcan Sinir G., Tamer C.E., Suna S., Sugar Free Sweeteners: Sugar Alcohols. 4th International Congress on Food and Nutrition. İstanbul (2011)

Suna, S., İncedayı, B., Çopur, Ö.U., Health Effects of some Herbs Consumed as Tea. BIT's 1st Annual World Congress of SQ Foods-2012. November 1-3, 2012. Shenzhen, China (2012).

Suna S., Özcan sinir G., Anlar D. Bal Üretim Prosesinde HACCP Uygulaması, 3rd International Mugla Beekeeping and Pine Honey Congress, 1-4 November 2012, Marmaris, Turkey, 401-411. (2012).

Özcan sinir G., Suna S. Balın Bileşimi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi. 3rd International Mugla Beekeeping and Pine Honey Congress, 1-4 November 2012, Marmaris, Turkey, 439-444 (2012).

Suna S., İncedayı Karaman B., Tamer C.E., Özcan Sinir G., Çopur Ö.U., Determination of Antioxidant Activity and Total Phenolics of Erica Arborea Herbal Tea Beverage. International Conference on Food Science and Nutrition. London, 1056-1058 (2013).

Özcan Sinir G., Tamer C.E., İncedayı Karaman B., Suna S., Çopur Ö.U., Effects of High Fructose Corn Syrup (HFCS) on Health. International Conference on Food Science and Nutrition. London, 1015-1017 (2013).

Suna, S., İncedayı, B., Çopur, Ö.U., 2013. A Traditional Taste; "Grape Juice (Şıra)". The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October 2013, Struga-Macedonia. 439 (2013).

Türkben, C., Uylaşer, V., Suna, S., Yıldız, G., Characteristics of Pekmez (Grape Molasses) Traditionally Processed in Bursa, Turkey, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October 2013, Struga-Macedonia, 465 (2013).

Suna S., Tamer C.E., Çopur Ö.U., Practices of Food Enrichment. Bursa 3. Uluslararası Gıda Kongresi. Bursa. 24 (2014).

Özcan Sinir G., Suna S., Tamer C.E., Rapid Monitoring of Volatile Organic Compounds: Selected Ion Flow Tube Mass Spectrometry (SIFT-MS). Xth International Conference of Food Physicists Food Physics and Innovative Technologies. Plovdiv, Bulgaria 103-107 (2014).

Özcan Sinir G., Suna S., Özkan Karabacak, A. Ballarda Uçucu Bileşen Profiline Dayalı Coğrafi Orijin Tespiti. 1st International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, 21-22 Mayıs, İstanbul (2015)

Özkan Karabacak, A., Özcan Sinir, G., Suna, S. Isıl Olmayan Yeni Tekniklerin Balın Kalite Faktörleri Üzerine Etkileri. 1st International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, 21-22 Mayıs, İstanbul (2015)

Tamer C.E., Suna S., Özkan Karabacak A., Çopur Ö.U., Türköl, B. Kombucha Tea and Its Health-Promoting Effects. 16th International Nutrition & Diagnostics Conference. 2016. Prague, Czech Republic. 28 (2016).

Çopur Ö.U., Tamer C.E., Suna S., Özcan Sinir G., İncedayı KARAMAN B., Evaluation of Physicochemical Properties, Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Activity of Linden Herbal Tea Beverage. 16th International Nutrition & Diagnostics Conference. Prague, Czech Republic. 27 (2016).

Suna S., Tamer C.E., İncedayı Karaman B., Özcan Sinir G., Çopur Ö.U., Determination of Physicochemical Properties of Mineral Enriched Erica arborea Herbal Tea. 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry. Bursa. 81 (2016).

Durmuş F., Suna S., Çopur Ö.U., Recovery of B-Carotene from Plant By-Products by Using Different Extraction Methods. 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26-28 September, Bursa, Turkey (2016).

Ulu Ş., Suna S., Çopur Ö.U., Application of Cold Plasma Technology in Food Industry. 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26-28 September, Bursa, Turkey (2016).

Suna S., Tamer C.E., Çopur Ö.U., Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Capacities of Energy Reduced Erica arborea Herbal Tea Beverages via an in-vitro Digestion Method Rennes, France. 209. (2017).

Suna S., Özkan Karabacak A., Tamer C.E., Çopur Ö.U., Drying Kinetics and Color Properties of Lemon Balm (Melissa officinalis) Leaves Dried by Convective Hot Air Drying. 13th International Conference of Food Physicists | 23-25 October 2018, Antalya/TURKEY. 80-88 (2018).

Suna S. Comparison of different extraction methods for the determination of polyphenols. ICBFBS Amsterdam 2018: 20th International Conference on Biotechnology, Food and Beverage Sciences, February 12-13, Amsterdam, Holland, 994 20(2) Part VII (2018).

Suna S., Tamer C.E., Çopur Ö.U., Determination of Physicochemical Properties, Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Capacity of Mineral Enriched Linden Herbal Tea Beverage. ICBFBS Amsterdam 2018: 20th International Conference on Biotechnology, Food and Beverage Sciences, February 12-13, Amsterdam, Holland, 946-949 20(2) Part VII (2018).

Özkan Karabacak A., Tamer C.E., Suna S., Çopur Ö.U., Influence of Convective Hot Air Drying on Drying Kinetics and Some Quality Characteristics of Pumpkin Slices. 18th International Nutrition & Diagnostics Conference, September 22-25 Prag/ Czech Republic 20 (2018).

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

Suna, S., Çopur, Ö. U. A New Approach: Replacement and Alternative Foods For Food Industry. Handbook of Food Bioengineering. Vol 17: Alternative and Replacement Foods. (Ed. by. Grumezescu, A.M., Holban, A.M.). Elsevier, 1-30. 2018.

Özcan Sinir G., Tamer C.E., Suna S., Kombucha Tea: A Promising Fermented Functional Beverage. The Science of Beverages. Vol 5: Fermented Beverages. (Ed. by. Grumezescu, A.M., Holban, A.M.). Elsevier, 401-432. 2019.

Tamer C.E., Suna S., Özcan Sinir G., Toxicological Aspects of Ingredients Used in Nonalcoholic Beverages. The Science of Beverages Vol. 6: Non-Alcoholic Beverages. (Ed. by. Grumezescu, A.M., Holban, A.M.). Elsevier, 441-481. 2019.

Suna S., Tamer C.E., Özcan Sinir G., Trends and Possibilities of the Usage of Medicinal Herbal Extracts in Beverage Production. The Science of Beverages Vol. 13: Natural Beverages. (Ed. by. Grumezescu, A.M., Holban, A.M.). Elsevier, 361-398. 2019.

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

Peker B.B., Suna S., Tamer C.E., Çopur Ö.U., The Effects of Lecithin and Polyglycerol Polyricinoleate (PGPR) on Quality of Milk, Bitter and White Chocolates. U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 55-69 27 (2013).

İncedayı Karaman B., Tamer C.E., Suna S., Çopur Ö.U., Hurdle Technology for Shelf Stable Minimally Processed Potato cv. Agria. U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 29-42 28 (2014).

Karakılıç M., Suna S., Tamer C.E., Çopur Ö.U., Gıda Alerjisi Reaksiyonları. U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 73-82 28 (2014).

Özkan Karabacak A., Özcan Sinir, G., Suna, S. Mikrodalga ile Kurutmanın Çeşitli Meyve Ve Sebzelerin Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi. U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi. 29 (2): 125-135. (2015).

Terakye, E., Bayrakdar, M.G., Suna, S., Çopur, Ö. U. Baharat ekstraktlarıyla zenginleştirilmiş sirkeli içecek üretimi üzerine bir araştırma. Gıda. 44(6) 1136-1147 (2019).

Çiftçi, K., Suna S., Tamer C.E., Determination of Physicochemical and Sensory Properties of Kombucha Beverage Prepared with Saffron. Gıda (2019).

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

Yonak, S., Parseker Yönel, S., İncedayı, B., Küresel Bir Sorun: Beslenme. VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran 2008, Bursa, 392-399. (2008)

Parseker Yönel, S., Uylaşer, V., Yonak, S., Trabzon Hurmasının bileşimi ve Besleyici Değeri, Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Atatürk Üniversitesi, (2008).

Parseker Yönel, S., İncedayı, B., Yonak, S., 2008. Gıda Sanayinde Uygulanan Kalite Yönetim Sistemleri. VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran 2008, Bursa, 437-449 (poster bildirisi).

Öztürk, A. Tamer C.E., Suna Yonak S., Çopur Ö.U., Sebzelerin Radyasyonla Muhafazası. 7. Sebze Tarımı Sempozyumu. Yalova. 353-357. (2008)

İncedayı, B., Parseker Yönel, S., Yonak, S., Fresh-Cut (Minimal İşlenmiş) Marul Prosesinde HACCP Sisteminin Uygulanması. Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, 08-11 Ekim 2008 - Akdeniz Üniversitesi, Antalya, 406-414 (2008).

Çopur Ö.U., Yonak, S., Şenkoyuncu, A., Gıda Güvenliği ve Denetim Sistemi. Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi. 11-15 Ocak, Ankara Bildiriler Kitabı-2 1127-1137. (2010).

Tamer C.E., Suna YONAK S., Çopur Ö.U., Bursa'da Gıda Sektörü ve Gıda Güvenliği. TMMOB. 3. Bursa Kent Sempozyumu. Bursa. 96-104. (2011)

Çopur Ö.U., Evrensel T., Tarım Ö.F., Sarandöl E., Ercan İ., Kaya E., Sönmez G., Uylaşer V., Tamer, C.E., Kaya, E., İncedayı, B., Bağdaş, D., Sarkut, P., Suna, S., Özcan Sinir, G., İnan Öztürkoğlu. S., Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve AR-GE Günleri. Bursa. 159. (2012).

Suna S., Özcan Sinir G., Yekeler FZ. Geleneksel Bir Lezzet: Lohusa Şerbeti. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya (2012).

Çopur Ö.U., Sönmez G., Çinkılıç Aydemir N., Tamer C.E., İncedayı Karaman B., Vatan Ö., Suna YONAK İhlamur (*Tilia argentea*) Ekstraktı İle İçime Hazır İhlamur Çayı İçeceği'nin Farklı Tüketim Koşullarına Bağlı Olası Gentoksik/Antigenotoksik Etkilerinin İn-Vivo Araştırılması. Uludağ Üniversitesi Ar-Ge Günleri 2013. Bursa (2013).

Çopur Ö.U., Tamer C.E., İncedayı Karaman B., Suna YONAK S., Özcan Sinir G., Doğal Bitki Ekstraktlarından Bitki Çayı İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma. Uludağ Üniversitesi Ar-Ge Günleri 2013. Bursa (2013).

Çopur Ö.U., Uylaşer V., Tamer C.E., Mert C., İncedayı Karaman B., Yıldız G., Suna YONAK S., İnegöl Kestanesinin Bazı Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi ve Muhafaza Olanaklarının Araştırılması- I. Uludağ Üniversitesi Ar-Ge Günleri. (2014).

Mert C., Çopur Ö.U., Uylaşer V., Tamer C.E., İncedayı Karaman B., Yıldız G., Suna YONAK S., İnegöl Kestanesinin Bazı Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi ve Muhafaza Olanaklarının Araştırılması - II. Uludağ Üniversitesi Ar-Ge Günleri. Bursa, (2014).

Suna Yonak S., Tamer C.E., Çopur Ö.U., Akıllı Ambalajlama Teknolojisi ve İzlenebilirlik. VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu. Bursa. 66. (2014).

Özcan Sinir, G., Suna, S., İncedayı Karaman B., Turunçgillerde Hasat Sonrası Meydana Gelen Bozulmalar. VI. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu (2014)

Özcan Sinir G., Suna Yonak S., Tamer C.E., Çopur Ö.U., Vakum Altında Kurutmanın Dilimlenmiş Ayvanın Renk ve C Vitamini İçeriğine Etkisi. Pamukkale Gıda Sempozyumu III. Denizli. 212-213. (2015).

Özcan Sinir G., Suna Yonak S., Tamer C.E., Orta Nemli Gıdaların Gıda Sanayindeki Yeri. Pamukkale Gıda Sempozyumu III. Denizli 201-211 (2015).

Özcan Sinir, G., Suna, S., Çopur, Ö.U. Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite Üzerine Etkisi. Ulusal Çocuk, Ergen Ve Yetişkin Obezitesi Kongresi, 7-10 Nisan, Antalya (2016).

## 7.7. Diğer yayınlar

Yonak, S., Çopur, Ö.U., Güvenilir Gıda Sistemleri. Türk Tarım. 186.28- 33. (2009).

Yonak, S., Çopur, Ö.U., Fonksiyonel İçecek Pazarında Meyve- Sebze Sularının Yeri ve Sağlık Üzerine Etkileri. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 30, 101-107. (2010).

Şahin, O.I., Yonak, S., Çopur, Ö.U., Ülkemiz Gıda Sanayi İçinde Bursa' nın Yeri ve Önemi. Gıda Mühendisliği Dergisi, Sayı: 30, 98-100 (2010).

Suna S., Özcan Sinir G., Özyürek H., Çopur Ö. U. Türkiye'de Üretilen Bazı Kurutulmuş Meyvelerin Ekonomik Önemi. Tarım Türk 41: 66-71 (2013).

Suna, S., İncedayı, B., Çopur, Ö.U., Ülkemizde Tüketilen Bazı Bitki Çaylarının Üretimi ve Sağlık Üzerine Etkileri. Gıda Teknolojisi. Ağustos Yıl: 17, Sayı: 8. 74-75. (2013).

## 8. Projeler

Çopur Ö.U., Evrensel T., Sönmez G., Tarım Ö.F., Sarandöl E., Ercan İ., Uylaşer V., Tamer C.E. Suna, S. Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubu Tüketiminin Obezite ve Pankreas Kanseri Oluşumuna Etkisinin Araştırılması. U.Ü. Bilimsel Araştırma Projesi Komisyon Başkanlığı. UAP(Z) - 2011/65. (2011).

Türkben C., Suna, S. Geleneksel Olarak Üretilen Pekmezin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri İle Reolojik Davranışlarının Belirlenmesi. U.Ü. Bilimsel Araştırma Projesi Komisyon Başkanlığı. UAP(Z):2011/62 (2011).

İncedayı Karaman B., Çopur Ö.U., Tamer C.E., Suna Yonak S., Özcan Sinir G., Doğal Bitki Ekstraktlarından Bitki Çayı İçeceği Üretimi Üzerine Bir Araştırma. U.Ü. Bilimsel Araştırma Projesi Komisyon Başkanlığı. OUAP(Z) - 2012/20. (2012).

Çopur Ö.U., Tamer C.E., İncedayı Karaman B., Suna Yonak S., Özcan Sinir G., İncedayı M. Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Ekmek Üretimini Araştırılması. U.Ü. Bilimsel Araştırma Projesi Komisyon Başkanlığı. KUAP(Z) 2014/10 (2014).

Temel Ş.G., Tamer C.E., Suna Yonak S., Özkan Karabacak A., Türkol B., Çeçener Tutar G., Tezcan, H. Farklı Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilmiş Kombucha İçeceğinin Fonksiyonel Özelliklerinin ve Antikanserojenik Etkilerinin Araştırılması. U.Ü. Bilimsel Araştırma Projesi Komisyon Başkanlığı. KUAP(Z) 2016/1 (2016).

Çopur Ö.U., Tamer C.E., Çinkılıç Aydemir N., Suna Yonak S., Koçer, S. Farklı Ekstraksiyon Yöntemleriyle Elde Edilen Kestane Kabuğu Pigmentlerinin Enkapsüle Edilerek Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi ve Gıda Sanayinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması. TAGEM. (2019).

## 9. İdari Görevler

## 10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

## 11. Ödüller

Bursa Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Lisansüstü Başarı Ödülü. (2013).

Uludağ Üniversitesi, II. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Poster Birincilik Ödülü. (2012).

TÜBİTAK BİDEB 2224 Yurtdışı Bilimsel Etkinliklere Katılım Destek Bursu, Londra Sözlü Sunum (2013).

TÜBİTAK BİDEB 2224 Yurtdışı Bilimsel Etkinliklere Katılım Destek Bursu, Hollanda Sözlü Sunum (2018).

TÜBİTAK Horizon 2020 Seyahat Desteği "Bio Horizon SC2 and KET-B Brokerage Event" ve "Societal Challenge 2 Info Day", Belçika (2019).

Erasmus+ Eğitim Alma Hareketliliği Desteği, University of Bologna, İtalya (2019).

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

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2018-2019	Güz	GMD2211 EZT Gıda Teknolojisi	2	0	103
	İlkbahar	GSD4266 Occupational English	2	0	7
2019-2020	Güz	GMD2211 EZT Gıda Teknolojisi	2	0	86

		GMD2211 BTB Gıda Teknolojisi	0	4	147
		GSD3245 Academic Presentation Skills	2	0	23
		GSD4241 Fruit Juice Production Technology	2	0	51
	<b>İlkbahar</b>	GSD3256 Bioactive Compounds in Foods	2	0	49
		GSD4266 Occupational English	2	0	44
		GMD4248 Gıda Mühendisliğinde Ürün Geliştirme Uygulamaları			3

**Not:** Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir.