ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : İlkay GÖK
2. Doğum Tarihi :
3. Unvanı : Doç.Dr.
4. Öğrenim Durumu : Doktora
5. Çalıştığı Kurum : İstanbul Okan Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ	1995
Yüksek Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ	1998
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ	2004

5. Akademik Unvanlar

Yardımcı Doçentlik Tarihi :
Doçentlik Tarihi :
Profesörlük Tarihi :

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

ALİ ARDA DURMAZ, Farklı kahve çekirdekleri ve pişirme teknikleriyle hazırlanan Türk Kahvesinin duyusal ve kimyasal analizlerle optimizasyonu, OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2015.

ŞAZİ MURAT TEZCAN, Geleneksel türk mutfağında olan yemeklerden bazılarının yeni pişirme teknikleri ve sunumlarla modernleştirilmesi, OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2015.

ÜMİT KARADAĞ, Datça bölgesine ait yenilebilir otların ve çiçeklerin tespiti, sağlığa faydaları ve yemeklerde kullanım şekilleri, OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2015.

HASAN FEHMİ ÖZ, Dünden bugüne Alanya geleneksel mutfak kültürü, OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2017.

MEHTAP ÇERKEZ, Yerel yönetimlerde toplu yemek hizmetlerinin tüketici beğenisi açısından değerlendirilmesi: Ataşehir Belediyesi örneği, OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2017.

İLKAY ELMACI, Hasat sonrası işlemlerin, kavurma işleminin ve pişirme/demleme işlemlerinin Türk kahvesi ve espresso kahvesinin duyusal özellikleri üzerine etkileri (Türkiye ve Brezilya arasında kültürlerarası çalışma), OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2018.

FUNDA AYDENİZ, Kaz dağlarındaki yenilebilir bitkiler ve reçeteleri, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2018.

EFE KAAN ULU, Fonksiyonel gıdalarda tüketici algısı üzerine bir araştırma: İstanbul ili örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2018.

HAKAN AYDENİZ, Sosyal medya kullanıcılarının yeme-içme mekan tercihleri üzerine bir araştırma, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2018.

SEZİN EKER BOZOĞLU, GASTRONOMİDE TEMEL SANAT VE TASARIM İLKELERİNİN ÖNEMİ: SANATÇI ŞEF OLARAK FERRAN ADRİÀ, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

RIDVAN LEVENT SARAÇOĞLU, Türk Silahlı Kuvvetlerinde askerlere sunulan menülerin gastronomik açıdan değerlendirilmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

ZEYNEP TÜRKMEN, Makedonya'dan Türkiye'ye gelen göçmenler ve Türklerin yemek kültürü açısından etkileşimi: Bayrampaşa örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

FULYA HEKİMOĞLU ÇELİK, Fonksiyonel gıdalarla prebiyotik ve glutensiz ürünlerin geliştirilmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

HAYRİYE MERVE TOPDAŞ, Hazır gıdada ve helal özellikli jelatinde tüketici eğilimlerinin belirlenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

NURGÜL DEMET YORGAN, Lise öğrencilerinde sağlıklı beslenme farkındalık düzeyi ve beslenme alışkanlıkları, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

HATİCE ÇİFÇİ, Gastronomi sanatında tabak dizaynına etki eden faktörlerin araştırılması: İstanbul örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

ÖZDEN EREN YURTSEVEN, Anadolu Alevilerinin yemek (Lokma) müzik kültürü ilişkisi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

ASUMAN KERKEZ, Türkiye'nin unutulmuş bulgur köftesi çeşitleri ve tüketicilerin bulgur algısının tespiti, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

ASLI İÇİNGÜR, Beden algısının yeme davranışları ve yaşam tarzına etkisi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

BURAK EGELİ, Bulgaristan göçmenlerinin yeme içme kültürü ve uygulanan yemek reçeteleri üzerine inceleme, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

BURAK BAKICI, İstanbul ili özel okul adölesan dönemi öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları ile demografik yapı ilişkisi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

OĞUZHAN KÖKLÜ, Mutfak Terimlerinin Bazılarının Etimolojik ve Anlam Bakımından İncelenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

NECİP BUĞRA ENGİN, Tarhana tüketimine ilişkin tüketici tutumlarının incelenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

AYŞE SERRA BAYRAM, Organik gıda, üretimi, tüketimi ve organik gıda tüketici eğiliminin değerlendirilmesi: 2019 Türkiye geneli örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

FUAT SAMİ, Yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerinin gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi: Atatürk Havalimanı bölgesi otelleri üzerine bir araştırma, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

ÖZDEN TÜRKAY, NOHUT ve KEFİR ile HAZIRLANAN MAYALARIN BEYAZ BUĞDAY UNU EKMEĞİ ÜRETİMİNDE KULLANILMASI ve PRES MAYA ile HAZIRLANAN EKMEKLER ile KARŞILAŞTIRILMASI, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

CEYHUN AYGÜN, Çorum ilinde yetişen bazı yenilebilir yabani otların tespiti, sağlık açısından faydaları ve yemeklerde kullanım şekilleri, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

HURİYE ZAFERA, Geçmişten günümüze İstanbul mutfağına etki eden Rum, Ermeni mutfağı ve diğer etnik kültürler, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

ALİ CAN KAHYAOĞLU, Sakarya yemek kültürünün incelenmesi ve yemek tariflerinin tespiti üzerine bir araştırma, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

ÖZKAN YAZAR, Gökçeada'nın gastronomi rotalarında sloow food ve gastronomi turizmi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

OYA DİNÇ ALAÇAM, Gastronomi turizmine Türk mutfağının etkileri Trabzon ili örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

BURCU BEKİROĞLU, Türkiye'de bulunan peynir çeşitleri ve peynir ile yapılan yemekler, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

AYSEL SEVİM, İstanbul ilinde çalışan kadınların kahvaltı alışkanlıklarının araştırılması, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

NECMİYE BANU BAYRAKTAR, Türkiye'de enginar tüketim tercihleri ve sağlıklı beslenme algısının enginar tüketim sıklığı üzerine etkileri, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

BİLGE DİLARA DOKUZCAN, Pastacılıkta yumurta ikamesi olarak nohut suyu kullanımı ve yumurtasız pandispanya örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

SİNEM AKMAN, Edremit Körfezi Kaz dağları bölgesi düğün geleneklerinde yemek ritüelleri, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

ELİF CEMRE BOZAGCI, Yumurta, yumurta kullanımının Türk mutfak tarihindeki gelişimi ve yumurta temelli gastronomi trendleri, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

SİBEL BUĞU ERGÜDER, Geleneksel içeceğimiz bozanın tüketim potansiyeli üzerine bir araştırma: İstanbul örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2019.

HAVVA TOPAL, Gastronomi eğitiminin fine dining restoranlarda çalışan seçimine etkisi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2020.

GİZEM ESRA DESTEGÜL, Bireylerin duygusal yeme düzeylerinin yiyecek-içecek seçimi üzerine etkilerinin araştırılması, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2020.

NAZİM YILDIRIM, İstanbul'da yaşayan Ermenilerin yeme içme alışkanlıkları, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2020.

BÜŞRA SAĞLAM, Alternatif gıda ağları ve tüketici tutumları araştırması İstanbul örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2020.

EMRE VAROL, Balkan göçmenlerinin sofra kültürü Tekirdağ Malkara örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2020.

UMUT ÖNER, Türkiye'de şarap turisti profili: Güney Ege örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2020.

RIFAT PİR, Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak çalışanlarının yöresel mutfağa hâkimiyetlerinin araştırılması: Ordu ili örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2020.

ELİF YALÇIN, Farklı unlara üzüm çekirdeği unu eklenerek hazırlanan kapkeklerin tekstür, antioksidan ve duyusal özelliklerinin incelenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2020.

İRFAN YOLAÇAN, Çocuk beslenmesinde uygulanan gıda hazırlama tekniklikleriyle ilgili ailelerin bilinç düzeyinin tespiti, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2021.

PINAR AVCI, Gastronominin gastrofizik boyutu, çoklu duyusal deneyimlerin lezzete etkisi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2021.

ALEV KAYA, Göç ve sefarad mutfağı göç'ün mutfağa etkisi bağlamında İstanbul sefarad mutfağı, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2021.

EMEL EKİNCİ, Giresun'a ait coğrafi işaretli görele dondurması ve bu dondurmanın gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2021.

ELİF SELİME ÜLGEN, Mercimeğin gastronomik önemi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2021.

EMİR GAMZE VATANDOST, GELENEKSEL ÇORBA KÜLTÜRÜNÜN DEVAMLILIĞI ARAŞTIRMASI: İSTANBUL ÖRNEĞİ, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2021.

EMİR GAMZE VATANDOST, Geleneksel çorba kültürünün devamlılığı araştırması: İstanbul örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2021.

FURKAN BURAK ÜNAL, Kırklareli yöresine ait bir içecek olan hardaliyenin Türk mutfağında bilinilirliğinin arttırılması ve şifa verici etkilerinin gastronomik açıdan incelenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2021.

ÖZNUR HAŞİN, Gastronomi ve kimlik, yörük kimliği, Kumluca Yörükleri, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2021.

YİĞİTHAN DORUK, Tarhana kullanarak grissini hazırlanması ve lezzet profili analizi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2022.

ALİ VESEK, Oktay Rifat romanlarında gastronomi ve sınıfsallık üzerine bir inceleme, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2022.

EZGİ USLUER, Tüketicilerin markalaşmış kahve dükkanlarını tercih etme nedenleri İstanbul il genelinde araştırma, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2022.

EMİNE POLAT, Alevi Ocağı ritüellerindeki yemek kültürünün gastronomik açıdan değerlendirilmesi; Güvenç Abdal Ocağı örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2022.

BÜŞRA KİŞ, Bazı hidrokolloidler ve stevia kullanarak kefirli dondurma hazırlanması ve lezzet profili analizi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2022.

HATİCE GÜL SAĞUN, Tüketici gıda okuryazarlığı ile fonksiyonel gıda tercih seviyelerinin tespiti ve sağlık durumlarıyla ilişkisinin araştırılması, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2022.

SEVİNÇ YILDIRIM, Kahve çekirdeği kavurma derecelerinin Türk kahvesi, filtre kahve ve espressodaki antioksidan kapasitesine etkisinin elektrokimyasal yöntemle belirlenmesi ve gastronomik açıdan değerlendirilmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2022.

İBRAHİM ARSLANOĞLU, Dondurma yapımında yulaf ezmesinin kullanımı dondurma reçetelerinin oluşturulması ve tanımlayıcı profil testinin yapılması, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2022.

MERVE AKARSU AKAGÜNDÜZ, Kırsal turizm bakış açısıyla gastronomik öğelerin incelenmesi: Trabzon ili örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2023.

YEŞİM TUĞÇE ŞİT, Farklı fermantasyon sürelerinde hazırlanan filtre kahve kombuchaların duyusal özelliklerinin incelenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2023.

SELİN ÇITAK, Ekşi mayalı ekmeğin saman ateşinde pişirilmesinin lezzet profili ve dokusuna etkisinin araştırılması, odun ve elektrikli fırında pişirilenlerle kıyaslanması, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2023.

SEMRAN KAYA, Kültürel özellikleriyle beş Osmanlı şerbetinin araştırılması, farklı tatlandırıcılarla hazırlanarak duyusal ve antioksidan özelliklerinin incelenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2023.

EREN DERDA ACAR, İstanbul'daki bazı vegan restoran işletmecilerinin vegan menü ve sunumları hakkında görüşlerinin incelenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2023.

MELİKE TURGUT, Profesyonel mutfaklarda çalışan kadınların cam tavan sendromu, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2023.

İSMAİL ÜSTÜNEL, Türk Mutfağının uluslararasılaştırılmasına yönelik gastrodiplomasi girişimleri ve kampanya önerisi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2023.

SELİN ILGINLI, Çimlendirilmiş buğday unu ile hazırlanan ekmeğin lezzet profil analizi ve diğer ekmek türleri ile karşılaştırılması, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2023.

BÜŞRA DEMİR, Sosyal medyada yayınlanan gıda içeriklerinin gastronomi bakış açısı ile analizi: YouTube örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, 2023.

SAADET TEZÇİ, Tüketicilerin coğrafi işaretli Kırklareli meşe balı tercih nedenleri "Kırklareli ili örneği", İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2023.

ŞABAN TUNCAY ULUDAĞ, Mesleki ve teknik eğitim kurumlarında yiyecek içecek hizmetleri alanı 11. sınıf gastronomi öğretim programının öğrenci görüşlerine göre değerlendirilmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2023.

AYŞE BANU GEZEKER, Gastronomi lisans bölümü öğrencilerinin gıda okuryazarlığı düzeylerinin incelenmesi: Gıda Okuryazarlığı Ölçeği'nin geliştirilmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2023.

HAKAN ATAKAN, Farklı yağ oranlarındaki sütün sütlü Türk kahvesi içeceğindeki antioksidan miktarına ve lezzet profiline etkisinin belirlenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2024.

MERVE ERDOĞAN, Yeni gıdaların tüketiminde gıda neofobisi etkisi: Yetişkin bireylerin sosyo-demografik özelliklerine bağlı olarak gıda neofobi düzeyinin ölçülmesi ve yiyecekte çeşitlilik arayışlarının araştırılması, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2024.

ŞEBNEM KAYA, Fonksiyonel gıdalardan hazırlanan cips ve benzeri ürünlerin 25-50 yaş arası tüketici tercihlerindeki yerinin araştırılması, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2024.

ELİF ÇITAK ERDOĞAN, Coğrafafi işaretli malkara eski kaşar peynirinin olgunlaştırma süresinin Trakya Bölgesine ait kınalı Yapıncak şarabıyla uyumunun duysal analizle tespiti, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2024.

ESENAY GÜLTEKİN, Kamp faaliyetlerinde gastronomi kültürü ve beslenme alışkanlıklarının incelenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2024.

OZAN TAŞ, Tunceli örnekleminde yemek ve inanç ilişkisi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2024.

EDA KÜLAK, Gıda atığı ayçiçek küspesinin gastronomik açıdan değerlendirilmesi: Ayçiçek küspeli galeta geliştirilmesi, duyusal, kimyasal ve tekstür özelliklerinin incelenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2024.

ARİF AKDAŞ, Siyez buğdayı, karabuğday ve kinoa ilaveli simitlerin fiziksel ve duyusal özelliklerinin belirlenmesi, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2025.

DAMLA NUR ATAV ÖZDEMİR, Beslenme danışmanlığı alan bireylerin beslenme ve besin bilgi düzeylerinin incelenmesi: Yalova ili örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2025.

YAĞMUR ATAV ÇELİK, Beslenme danışmanlığı alan bireylerin beden kitle indeksi ile sağlıklı beslenmeye ilişkin tutumun incelenmesi: Yalova ili örneği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2025.

CEMRE KOTAN, Sürdürülebilirlik temelli gıda güvencesi: Çok uluslu gıda – tarım şirketlerinin tedarik zinciri yönetimindeki yeri ve yerel üreticinin entegrasyonu, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2026.

MERVE KALKAN, Sürdürülebilir yerel gıda üretimi için alternatif modeller: Gıda egemenliği perspektifinde akıllı kentsel tarımın geleceği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2026.

MUSTAFA CEM BÜYÜK, Slow Food'un Afrika bahçeleri projesi ve Türkiye'deki sürdürülebilir tarım uygulamalarının karşılaştırılması, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2026.

DİLEK HİLAL ÇELİK, INSTAGRAM VE YOUTUBE'DA VİRAL BAZI YEREL GIDA ÜRÜNLERİNİN İÇERİK ANALİZİ YAPILARAK GASTRONOMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2026.

MUSTAFA KAAN DOĞAN, BİTKİSEL VE HAYVANSAL PROTEİNLER İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ CİPSLERİN İNCELENMESİ, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, 2026.

6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

KARATAŞ ŞÜKRÜ,GÖK İLKAY, DETERMINATION OF MOISTURE DIFFUSIVITY OF PINE NUT SEEDS, Drying Technology, 2001.

GÖK İLKAY,ÖNER MEHMET DURDU,İBANOĞLU ŞENOL, Effect of storage on the selected properties of macaroni enriched with wheat germ, Journal of Food Engineering, 2004.

GÖK İLKAY, ÖNER MEHMET DURDU, İBANOĞLU ŞENOL, Effect of wheat germ addition on the microbiological quality, in vitro protein digestibility, and gelatinization behavior of macaroni, European Food Research and Technology, 2004.

GÖK İLKAY, Did “Edible Philosophy” Have Any Contribution To The Existence of 500 Years Ottoman Sovereignty?, International Journal of Academic Research, 2015.

GÖK İLKAY, ULU EFE KAAN, Functional foods in Turkey: marketing, consumer awareness and regulatory aspects, Nutrition & Food Science, 2019.

ELMACI İLKAY, GÖK İLKAY, Effect of three post-harvest methods and roasting degree on sensory profile of Turkish coffee assessed by Turkish and Brazilian panelists, Journal of the Science of Food and Agriculture, 2021.

ÇİFÇİ HATİCE, GÖK İLKAY, ATSIZ OZAN, ÇİFÇİ İBRAHİM, Insights into the Art of Plating in Gastronomy: A Content Analysis of Master Chefs\u2019 Perspectives, Journal of Culinary Science & Technology, 2021.

YALÇIN ELİF, GÖK İLKAY, ÖZDAL TUĞBA, Investigation of textural, functional, and sensory properties of muffins prepared by adding grape seeds to various flours, Journal of Food Processing and Preservation, 2021.

YALÇIN ELİF, GÖK İLKAY, ÖZDAL TUĞBA, EFFECT OF GRAPE SEED FLOUR ON THE PHENOLIC PROFILE, ANTIOXIDANT CAPACITY AND SENSORY PROPERTIES OF MUFFINS, Latin American Applied Research - An international journal, 2022.

ELMACI İLKAY, GÖK İLKAY, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Impact of roasting degree on sensory profile of Turkish coffee and espresso assessed by Turkish and Brazilian panelists, Journal of Food Processing and Preservation, 2022.

YILDIRIM SEVİNÇ, GÖK İLKAY, DEMİR ERSİN, Use of electrochemical techniques for determining the effect of brewing techniques (espresso, Turkish and filter coffee) and roasting levels on total antioxidant capacity of coffee beverage, Journal of Food Processing and Preservation, 2022.

GÖK İLKAY, Functional Potential of Several Turkish Fermented Traditional Foods: Biotic Properties, Bioactive Compounds, and Health Benefits, Food Reviews International, 2023.

AKDAŞ ARİF,GÖK İLKAY,DOĞAN MUSTAFA KAAN, Determination of the Nutritional, Sensory and Physical Properties of Buckwheat, Einkorn and Quinoa Fortified Simit, Chiang Mai Journal of Science, 2026.

7.2. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

İBANOĞLU ŞENOL,GÖK İLKAY,DALGIÇ ALİ COŞKUN, Buğday Ruşeymi: Özellikleri ve kullanım alanları, Unlu Mamüller Teknolojisi, 1999.

İBANOĞLU ŞENOL,GÖK İLKAY,ÖNER MEHMET DURDU, Ruşeymli makarna üzerine araştırmalar, Unlu Mamüller Teknolojisi, 2000.

YILDIRIM SEVİNÇ, GÖK İLKAY, DEMİR ERSİN, Türk ve Filtre Kahve Örneklerindeki Toplam Antioksidan Kapasitelerin Elektrokimyasal Yöntemlerle Belirlenmesi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 2020.

Destegül Gizem Esra, GÖK İLKAY, The Relationship Between Emotional Eating Behavior and Nutritional Status in Adult Individuals: Istanbul Case Study, Food Health and Technology Innovations, 2020.

TOPAL HAVVA, GÖK İLKAY, Fine Dining Restoranların İstihdam Politikalarına Gastronomi Eğitiminin Etkisi (A Research About The Effect of Gastronomy Education on The Employment Policies of Fine Dining Restaurants), Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2020.

GÖK İLKAY, Effect of roasting, brewing/cooking techniques on the bioactive compounds of coffee: Benefits on human health as a functional food, Food and Health, 2021.

BOZAGCI ELİF CEMRE, GÖK İLKAY, Osmanlı Mutfağında Yumurta ve Yumurtalı Yemekler, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 2021.

GÖK İLKAY, Vatandost Gamze, Studying the Consumer Preferences and Consumption Attitudes of Traditional Tarhana, Journal of Food Health and Technology Innovations, 2021.

Çelik Fulya, GÖK İLKAY, Use of Some Functional Flours for Development of Prebiotic Gluten-Free Cookies, Journal of Food Health and Technology Innovations, 2021.

VAROL EMRE, GÖK İLKAY, Culinary Culture of Balkan Immigrants Tekirdağ Malkara Case, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2022.

ÜNAL FURKAN BURAK, GÖK İLKAY, Kulak Eda, Consumer Awareness, Attitudes and Preferences of Functional Bevarage Hardaliye, Food Health and Technology Innovations, 2022.

Ülgen Elif Selime, GÖK İLKAY, Kulak Eda, Determination of Consumer Knowledge Level, Preferences and Attitudes Towards Lentils Which is An Important Vegetable Protein Source and Evaluation in Case of Gastronomic Value, Journal of Food Health and Technology Innovations, 2022.

EKİNCİ EMEL, GÖK İLKAY, GİRESUN'A AİT COĞRAFİ İŞARETLİ GÖRELE DONDURMASININ TÜKETİCİLER TARAFINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 2022.

Ilgınlı Selin,GÖK İLKAY, Determinatıon of Germınated Wheat Flour Addition on The Sensory And Texture Properties of White Bread and Whole Wheat Bread, Food Health and Technology Innovations, 2023.

GÖK İLKAY,Tezçi Saadet, Determinants of Geographical Indicated Kırklareli Oak Honey Consumption Reasons with Special Reference to the Influence of Nutritional Knowledge and Health Status, Food Health and Technology Innovations, 2023.

GÖK İLKAY,KAYA ŞEBNEM, Investigation of The Role of Functional Food-Based Chips And Similar Products in Consumer Preferences Among Individuals Aged 25-50, Food Health and Technology Innovations, 2024.

GÖK İLKAY,Arabacı Semih, Salep and Its Importance in Turkish Cuisine, Food Health and Technology Innovations, 2024.

İÇİNGÜR ASLI,GÖK İLKAY,DOĞAN MUSTAFA KAAN,İçingür Aslı, Research On Determining The Effect Of Body Perception On Eating And Lifestyle, Food Health and Technology Innovations, 2025.

TOPDAŞ MERVE,GÖK İLKAY,DOĞAN MUSTAFA KAAN, HALAL CERTIFICATE OF GELATIN:THE SURVEY RESEARCH ON APPLICABLE STRATEGIES, Food Health and Technology Innovations, 2025.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

İBANOĞLU ŞENOL,GÖK İLKAY, Use of Corn Meal in Extruded Snacks Suitable for Celliac Patients, Boğaziçi 2008 ICC Uluslararası Kongresi-İstanbul/TÜRKİYE,2008.

GÖK İLKAY,İBANOĞLU ŞENOL, Use Of Corn And Rice Flour In Extruded Snacks Suitable For Celiac Patients, 13 th ICC Cereal and Bread Congress-Cerworld. Cereals worldwide in the 21st century: present and future-Madrid/İSPANYA,2008.

GÖK İLKAY, Yuvarlama (Yuvalama), 4th International Congress on Food and Nutriton and the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety-İstanbul/TÜRKİYE,2011.

GÖK İLKAY,This Herve,Vincent Louis, Modelling and Determination of Optimum Conditions for Meat Marination, 4th International Congress on Food and Nutriton and the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety-İstanbul/TÜRKİYE,2011.

GÖK İLKAY, Turkish Pizza: Lahmacun (Lahmajoun) (Gaziantep Style), 6th Central European Congress on Food-Novi Sad/SIRBİSTAN,2012.

GÖK İLKAY,Vincent Louis,THIS HERVE, Determination of the Diffusion Behaviour of Salt And Acetic Acid in Meat Muscle at Different Marination Periods, FIRST NORTH EUROPEAN CONGRESS ON FOOD-St. Petersburg/RUSYA FEDERASYONU,2012.

GÖK İLKAY,ULU EFE KAAN, Consumer Preferences, Marketing Size, Regulations and Labeling of Functional Foods in Turkey, 26th International Conference and Expo -14th International Symposium of ASFFBCFunctional Foods, Bioactive Compounds and Nutraceuticals-San Diego,CA/AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ,2019.

GÖK İLKAY, Shalgam One of the Functional Traditional Beverages in Turkey, 27th International Conference of FFC, “Functional Foods and Bioactive Molecules-Boston, Harvard Medical School/AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ,2019.

ELMACI İLKAY,GÖK İLKAY, Impact of roasting degree on sensory profile of Turkish coffee and espresso assessed by Turkish and Brazilian panelists, 9 th Edition of Innovations in Food Science and Human Nutrition (IFHN-2024)-Prag/ÇEK CUMHURİYETİ,2024.

ATAKAN HAKAN,GÖK İLKAY, Impact of Different Milk Fat Levels on Caffeine, Antioxidant Capacity and Bioactive Profile of Turkish Coffee, The 8th International Conference on Food and Applied Bioscience 2026-Chiang Mai/TAYLAND,2026.

AKDAŞ ARİF,GÖK İLKAY,DOĞAN MUSTAFA KAAN, Determination of the Sensory and Physical Properties of Buckwheat, Einkorn and Quinoa Added Simit, The 8th International Conference on Food and Applied Bioscience 2026-Chiang Mai/TAYLAND,2026.

7.4. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

ERKMEN OSMAN,GÖK İLKAY, Yüksek Karbondioksit Basıncının Yersinia enterocolitica Üzerine Antimikrobiyal Etkisi, Gıda Mühendisliği III, Ulusal Sempozyumu-Ankara ODTÜ/TÜRKİYE, 1997.

GÖK İLKAY,İBANOĞLU ŞENOL,ÖNER MEHMET DURDU, Ham ve Mikrodalgada Kavrulmuş Ruşeymle Üretilen Makarna Üzerine Araştırmalar, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi-Gaziantep/TÜRKİYE, 2002.

7.5. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

GÖK İLKAY, OLCAY ATINÇ, YAKAR ZEYNEP ŞEBNEM, Tokuz Gonca, Tokuz Gonca, Özsabuncuoğlu İsmail Hakkı, Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar, 2009.

GÖK İLKAY, Current Advances for Development of Functional Foods Modulating Inflammation and Oxidative Stress, 2021.

7.6. Yazılan ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler

GÖK İLKAY, Antep Fıstığı, 2014.

GÖK İLKAY, CEYLAN VELİ, Dünya Mutfak Kültürleri , 2020.

GÖK İLKAY,KÜLAK EDA, GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, 2024.

GÖK İLKAY, GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, 2024.

GÖK İLKAY,YÜKSEL ZEYNEB VUSLAT, GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, 2024.

GÖK İLKAY, GIDA STABİLİZATÖRLERİ: Kimyası, Teknolojisi ve Uygulama Alanları, 2025.

7.7. Diğer yayınlar

8. Projeler

WOMEN TechEU Program-Aday, WomenTech Programı – Kabul Edilen Aday / Proje Geliştirme Süreci, Avrupa Birliği, .

Start-Up Şirket Sahibi (TRİOFOOD GIDA TİCARET AŞ). ARGE-ÜRGE Çalışmaları, Gastronomi-Gıda Ürün Geliştirme, Fonksiyonel Gıdalar, Yöresel Ürünler, Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi. (TUBİTAK-TEKNOKENT) (01.03.2024-), Özel Kuruluşlar, .

BAP PROJESİ. Proje No: OBAP2025010015 “Kampüs İçinde Açığa Çıkan Gıda Atıklarının Komposta Dönüştürülmesi: Kompost Kabini Tasarımı ve Üretimi Öğrencilerin Gıda Atığını Dönüştürme ve Kompost Yapımı Hakkında Bilinçlendirilmesi, Elde Edilecek Kompostun Tarlada ve Peyzajda Kullanımı”, Diğer (Ulusal), .

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı: Kümelenme Destek Programı-Gıda İnovasyon Kümelenme Projesi, Diğer (Ulusal), .

KOSGEP Girişimci Destek Programı İş Geliştirme Desteği: Yüksek Proteinli Ürünler İçin Geliştirilen Fonksiyonel Karışımların Sürdürülebilir Endüstriyel Üretimi ve Süreç Optimizasyonu, Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), .

BAP PROJESİ. Proje No: OBAP2025010015. “Kampüs İçinde Açığa Çıkan Gıda Atıklarının Komposta Dönüştürülmesi: Kompost Kabini Tasarımı ve Üretimi Öğrencilerin Gıda Atığını Dönüştürme ve Kompost Yapımı Hakkında Bilinçlendirilmesi, Elde Edilecek Kompostun Tarlada ve Peyzajda Kullanımı”, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, .

Sosyal Sorumluluk Projesi: Aşçılık Alanında Nitelikli İşgücü Yetiştirme Programı (NİYEP). İŞKUR-BigChef Akademi ve İstanbul Okan Üniversitesi İşbirliği. (02.03.2025-), Özel Kuruluşlar, .

Hayvansal ve Bitkisel Döner için Hazır Marinasyon Karışımlarının Geliştirilmesi, ARAŞTIRMA PROJESİ, .

Ruşeymli Makarna Üretimi, BAP Projesi (01.01.2002-30.12.2002), ARAŞTIRMA PROJESİ, 2002.

Çölyak Hastaları İçin Çerez Üretimi Proje No: 107O063 (04.01.2007-01.01.2009), TÜBİTAK PROJESİ, 2009.

Gaziantep-Halep Mutfak Kültürünün Tanınması, Karşılaştırılması ve Tanıtılması. (Devlet Planlama Teşkilatı, DPT Projesi) (05.05.20108-10.12.2010), Kalkınma Bakanlığı, 2010.

Gaziantep-Halep Mutfak Kültürünün Tanınması, Tanıtılması, Karşılanması ve Tanıtılması, Kalkınma Bakanlığı, 2010.

Gaziantep-Halep Mutfak Kültürünün Tanınması, Karşılaştırılması ve Tanıtılması. BAP Projesi-GMYO.08.01. (08.03.2009 -29.11.2010), Diğer (Ulusal), 2010.

Moleküler Mutfak Uygulamaları, İki Michelin Yıldızlı Moleküler Mutfak Restoranında Uygulama ve Araştırma. (Vevey-İsviçre) (02.05.2011 -08.05.2011), ARAŞTIRMA PROJESİ, 2011.

Fransız Mutfağı Uygulamalı Araştırması, Le-Cordon Blue. (Paris-Fransa) (10.04.2011 -13.05.2011), Özel Kuruluşlar, 2011.

Note by Note Cooking. (Paris-Fransa) (28.02.2011 -13.05.2011) , Özel Kuruluşlar, 2011.

Fransız Mutfağı Araştırmaları (Paris-Fransa) (21.02.2011 -21.05.2011), Özel Kuruluşlar, 2011.

Moleküler Mutfak Uygulamaları, AgroParisTech. (Paris-Fransa) (23.02.2011 -26.05.2011), ARAŞTIRMA PROJESİ, 2011.

Marinasyon Tekniklerinin Etin Kalitesine Etkileri, AgroParisTech. (Paris-Fransa) (20.02.2011 -14.05.2011), ARAŞTIRMA PROJESİ, 2011.

İtalyan Mutfağı Uygulamalı Araştırması. İtalyan Mutfağı ve Tatlı Pasta Eğitimi (Calabria, Roma-İtalya) (08.09.2012 -29.09.2012), ARAŞTIRMA PROJESİ, 2012.

Gaziantep Yemeklerinin Gastronomi Turizmine Kazandırılması, Yurt içinde ve Yurt Dışında Yaygınlaştırılarak Korunması Projesi (Uluslararası) TRC1-11-TMDP (İpekyolu Kalkınma Ajansı, İKA) (01.12.2011-31.12.2012), Kalkınma Bakanlığı, 2012.

BAP GSF.12.02.Gaziantep Yemeklerinin Eğitim Yolu ile Öğretilerek Yaygınlaştırılması ve Korunması Projesi (01.12.2011-31.12.2012), ARAŞTIRMA PROJESİ, 2012.

BAP GSF.12.01.Gaziantep Yemeklerinin Gastronomi Turizmine Kazandırılması, Yurt içinde ve Yurt Dışında Yaygınlaştırılarak Korunması Projesi (01.12.2011-31.12.2012), ARAŞTIRMA PROJESİ, 2012.

Kahve Çiftliğinde Topraktan Fincana Kahve Sürecinin Araştırılması : Türk Kahvesi Lezzetine Hasat, Kavurma ve Demleme Tekniklerinin Etkisi. (Pedregulho-Brezilya) (20.06.2016 -01.07.2016), ARAŞTIRMA PROJESİ, 2016.

Çin Mutfak Kültürü Araştırılması ve Eğitimi Projesi: Exploring Chinese Cuisine and Culture. Konfüçyüs Enstitüsü (Pekin-Çin) (01.08.2017 -12.08.2017), Diğer (Uluslararası), 2017.

Norveç Su ürünleri Bakanlığı Projesi: Norveç Balık Çiftliklerinde Somon Yetiştiriciliği Hakkında Bilgilendirme Projesi (Oslo-Bergen, Norveç) (20.08.2017 - 25.08.2017), Diğer Resmi Kurum ve Kuruluşlar, 2017.

Çin Mutfağı Eğitimi, Çin Mutfağı ve Kültürü, Araştırması. Konfüçyüs Enstitüsü (Pekin-Çin), Diğer (Uluslararası), 2017.

Yemekte Denge Mutfağı, Sabri Ülker Vakfı (31.12.2018-11.07.2019), Özel Kuruluşlar, 2019.

LC-SFS-17-2019: Alternative Proteins for Food and Feed. Proje No:430475 (02.10.2018 -08.12.2019) (Helsinki-Finlandiya), Özel Kuruluşlar, 2019.

Diyarbakır Gastronomi Turizminin Geliştirilmesi (07.07.2018 -31.07.2019), Özel Kuruluşlar, 2019.

Beyoğlu Belediyesi 1. Uluslararası Lezzet Festivali (15.06.2022 -19.09.2022), Özel Kuruluşlar, 2022.

TÜRK KAHVESİ ve FİLTRE KAHVE HAZIRLARKEN KULLANILAN SÜTÜN, KAHVENİN ANTİOKSİDAN ve LEZZETİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ PROJESİ (04.09.2022 - 30.12.2024), Diğer (Ulusal), 2024.

METRO GROSMARKET SMART CHEF PROJESİ AKADEMİK DEĞERLENDİRME ÇALIŞMASI , ARAŞTIRMA PROJESİ, 2026.

İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ MUTFAK SANATLARI MERKEZİ ve METRO GROSMARKET SMART CHEF PROJESİ , Özel Kuruluşlar, 2026.

9. İdari Görevler

2019 -	Mutfak Sanatları Merkezi Müdürü, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
2014 -	Anabilim Dalı Başkanı, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
2013 -	Bölüm Başkanı, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
2012 - 2013	Anabilim Dalı Başkanı, GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
2011 - 2013	Bölüm Başkanı, GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

2007 - 2009	MYO İktisadi ve İdari Programlar Müdürü, GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
2006 - 2010	Bölüm Başkanı, GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

11. Ödüller

12. Son İki Yılda Verdiği Lisans ve Lisansüstü Düzeydeki Dersler

- GST610 Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- GST235 Gastronomide Girişimcilik Uygulamaları, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 2
- MASC122 Beslenme İlkeleri, Önlisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- GST351 Pişirmenin Bilimi, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 4
- GST410 Intern Gastronomi, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 16
- GSTE132 Mathematics for Gastronomy, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 2
- GSTE235 Entrepreneurship Practices in Gastronomy, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 2
- GSTE244 Field to Table, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- GSTE246 Occupational Safety and Health, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 2
- GST600 Bitirme Projesi, Yüksek Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 0
- GST502 Gastronomide Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- GST111 Gastronomide Gıda Bilimi, Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- MASC113 Gastronomide Gıda Bilimi, Önlisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- MASC117 Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, Önlisans, 2023-2024, Ders Saati: 3
- GST610 Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2023-2024, Ders Saati: 0
- GST502 Gastronomide Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 3
- GST610 Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 0
- GST410 Intern Gastronomi, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 16
- GST610 Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 0
- GST455 Kahve Bilimi ve Uygulamaları, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 3
- GST351 Pişirmenin Bilimi, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 4

- GST126 Beslenme ve Diyet, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 3
- GST235 Gastronomide Girişimcilik Uygulamaları, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 2
- GST111 Gastronomide Gıda Bilimi, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 3
- GSTE235 Entrepreneurship Practices in Gastronomy, Lisans, 2024-2025, Ders Saati: 2
- MASC113 Gastronomide Gıda Bilimi, Önlisans, 2024-2025, Ders Saati: 3
- MASC122 Beslenme İlkeleri, Önlisans, 2024-2025, Ders Saati: 3
- GST235 Gastronomide Girişimcilik Uygulamaları, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- GST477 Gıda ve Gastronomide Sürdürülebilirlik, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- GST145 Gastronomide Gıda Bilimi, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- GST351 Pişirmenin Bilimi, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- GSTE351 Science of Cooking, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 4
- GSTE477 Sustainability in Food and Gastronomy, Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- MASC113 Gastronomide Gıda Bilimi, Önlisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- GST610 Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- GST502 Gastronomide Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2025-2026, Ders Saati: 3
- MASC247 Gıda ve Gastronomide Sürdürülebilirlik, Önlisans, 2025-2026, Ders Saati: 3