

Dr. Öğretim Üyesi İLKAY GÖK

EĞİTİM

Doktora, Temmuz 2004. Gaziantep Üniversitesi.

Ana Dal: Gıda Mühendisliği, Tahıl Teknolojisi

Tez Başlığı: Investigation of the Properties of Macaroni Enriched with Wheat Germ.

Yüksek Lisans, Mayıs 1998. Gaziantep Üniversitesi.

Ana Dal: Gıda Mühendisliği, Bioteknoloji

Tez Başlığı: Yield and Kinetic of Riboflavin Production by *Ashbya gossypii*.

Lisans, Haziran 1995. Gaziantep Üniversitesi.

Ana Dal: Gıda Mühendisliği

Proje Konusu: Antep Fıstığının Soğurma İzotermeleri

ARAŞTIRMA KONULARI

Gastronomi

- Moleküler Gastronomi
- Moleküler Mutfak
- Yöresel Ürünler
- Gastronomi Turizmi

Mutfak Kültürü ve Tarihi

Mutfak Uygulamaları

- Unlu Mamuller (Tatlı ve Pastalar, Ekmek vb.)

Sağlıklı Ürünler ve Beslenme

Fonksiyonel Gıdalar

Tahıl Teknolojisi

- Besin değeri yüksek sanayi yan ürünleri kullanarak gıdaları zenginleştirmek
- Raf ömrü çalışmaları (mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal açıdan)

Bioteknoloji

- Artık materyallerin değerli ürünlere mikrobiyal dönüşümü
- Modelleme ve optimizasyon
- Mikrobiyal büyüme ve ürünün verim ve kinetik çalışmaları

İstatistiksel Modelleme Çalışmaları

Proje Hazırlama ve Yönetimi

BAŞARI ve ÖDÜLLER

- Gıda Mühendisliği Bölüm Birinciliği, 1995, Gaziantep Üniversitesi

ARAŞTIRMA TECRÜBESİ

- **Araştırma Görevlisi**, Eylül 1995 - 2005: Gıda Mühendisliği Bölümü, Gaziantep Üniversitesi.

ÖĞRETİM TECRÜBESİ

- **Öğretim Üyesi (Yrd. Doç. Dr.)**, Eylül 2013-: Okan Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi Bölümü.
Dersler: Beslenme ve Diyet, Gıda Ürünleri ve İşleme Teknikleri, Şarap Bilimi, Gastronomi de Gıda Bilimi, Pişirmenin Bilimi, Gastronomi de Duyusal Analiz,
- **Öğretim Üyesi (Yrd. Doç. Dr.)**, Eylül 2010-Eylül 2013 : Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü.
Dersler: Gıda Kimyası, Beslenmenin Temel İlkeleri, Gıda Teknolojisi, Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri, Gıda Hijyeni ve Güvenliği, Türk Mutfak Kültürü, Gastronomi ve Yemek Tarihi, Mesleki İngilizce, Organik Sebze Yetiştirme, Toplumsal Duyarlılık Projesi, Servis ve Görgü Kuralları, Geleneksel Avrupa Mutfağı, Yiyecek Tarihi, Şarap Bilimi.
- **Öğretim Üyesi (Yrd. Doç. Dr.)**, Mart 2007-Eylül 2010 : Gaziantep Üniversitesi MYO İktisadi ve İdari Programlar Bölümü Aşçılık Programı
Dersler: Gıda Kimyası, Beslenme ve Besin Bilgisi, Gıda Teknolojisi, Sağlık ve Hijyen, Mutfakta İş Güvenliği ve İlkyardım, Tatlı ve Pastaların Hazırlanması, Unlu Mamüller, Gıda Kontrolü Mevzuatı ve Kalite, İngilizce.
- **Öğretim Görevlisi**, Ocak 2006-Şubat 2007 : Gaziantep Üniversitesi MYO İktisadi ve İdari Programlar Bölümü Aşçılık Programı
Dersler: Gıda Kimyası, Beslenme Besin Bilgisi, Gıda teknolojisi, Sağlık ve Hijyen, Mutfakta İş Güvenliği ve İlkyardım, Tatlı ve Pastaların Hazırlanması, Gıda Kontrolü mevzuatı ve Kalite, İngilizce.
- **Öğretim Yardımcılığı**, Eylül 1995 –Ocak 2006 : Gıda Mühendisliği Bölümü
Problem Saatleri; Gıda Mühendisliği Operasyon Dersleri, Kütle Transferi, Isı transferi
Laboratuvar Uygulamaları; Genel Kimya, Organik Kimya, Analitik Kimya, İnkstrümental Analizler, Genel Mikrobiyoloji, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Fermantasyon Teknolojisi, Enzim Purifikasyon ve Analizi.

ÖZEL SEKTÖR TECRÜBESİ

- **Üretim Yardımcısı**, 1993. Reçel, turşu ve konserve üretim fabrikası, SUSİTAŞ A.Ş., İZMİR, TÜRKİYE.

İDARİ GÖREVLER

- **Gastronomi Bölümü Ana Bilim Dalı Başkanı, Şubat 2014- :** Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Yüksek Lisans Programı
- **Bölüm Başkanı, Eylül 2013- :** Okan Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi Bölümü
- **Erasmus Bölüm Koordinatörü, Şubat 2013- Eylül 2013:** Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü.
- **Ana Bilim Dalı Başkanı, Ocak 2013- Eylül 2013:** Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı
- **Bölüm Başkanı, Ocak 2011- Eylül 2013 :** Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
- **Bölüm Başkanı, Kasım 2009- Eylül 2010 :** Gaziantep Üniversitesi MYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- **Bölüm Başkanı, Mart 2007- Temmuz 2008 :** Gaziantep Üniversitesi MYO İktisadi ve İdari Programlar Bölümü
- **Bölüm Koordinatörü, Ocak 2006- Mart 2007 :** Gaziantep Üniversitesi MYO İktisadi ve İdari Programlar Bölümü Aşçılık Programı

STAJ

- Haziran 1993. Reçel, turşu ve konserve üretim fabrikası, SUSİTAŞ A.Ş., İZMİR, TÜRKİYE.
- Temmuz 1994, Süt ve süt ürünleri fabrikası, SEK SÜT A.Ş., İZMİR, TÜRKİYE.

YAYINLAR

Uluslararası Yayınlar

- Gok, I. (2015). Did “Edible Philosophy” Have Any Contribution To The Existence of 500 Years Ottoman Sovereignty? International Journal of Academic Research. May, Vol. 7. No. 3. Iss.1.

- Pınarlı, İ., İbanoğlu, Ş., and Öner M. D. (2004). Effect of storage on the selected properties of macaroni enriched with wheat germ, *Journal of Food Engineering*, 64 , 249-256.
- Pınarlı, İ., Öner M. D., and İbanoğlu, Ş. (2004). Effect of wheat germ addition on the microbial quality, in vitro digestibility, and gelatinization behavior of macaroni, *Eur Food Res Technol*, 219, 52-59.
- Karataş, Ş., and Pınarlı, İ. (2001). Determination of moisture diffusivity of pine nut seeds, *Drying Technology*, 19 (3&4), 701-708.

Ulusal Yayınlar

- İbanoğlu, Ş., Pınarlı İ., Dalgıç, C., ve Öner, M. D. (2000). Ruşeyimli makarna üzerine araştırmalar, *Unlu Mamüller Teknolojisi*, 3, 39-42.
- İbanoğlu, Ş., Pınarlı İ., Dalgıç, C., ve Öner, M. D. (1999). Buğday Ruşeymi: Özellikleri ve kullanım alanları, *Unlu Mamüller Teknolojisi*, 6, 39-43.

KONFERANS ve SEMPOZYUM (Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (*Proceedings*) basılan bildiriler)

- Gök İ. (2012). Turkish Pizza: Lahmacun (Lahmajoun) (Gaziantep Style) 6th Central European Congress on Food, 23rd-26 May 2012, Novi Sad, SERBIA
- Pınarlı İ., Vincent L, This H. (2012). Determination of the Diffusion Behaviour of Salt And Acetic Acid in Meat Musle at Different Marination Periods. FIRST NORTH EUROPEAN CONGRESS ON FOOD. 22-24 Nisan 2012, St. Petersburg-RUSYA
- Pınarlı İ., Vincent L, This H. (2011). Modelling and Determination of Optimum Conditions for Meat Marination. 4th International Congress on Food and Nutrion and the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14 Ekim, İstanbul-TÜRKİYE
- Pınarlı İ. (2011). Yuvarlama (Yuvalama). 4th International Congress on Food and Nutrion and the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14 Ekim, İstanbul-TÜRKİYE
- Pınarlı, İ., İbanoğlu, Ş. (2008). Use Of Corn And Rice Flour In Extruded Snacks Suitable For Celiac Patients. ICC Cereal and Bread Congress-Cerworld. Cereals worldwide in the 21st century: present and future 14-19 Haziran, Madrid-İSPANYA
- İbanoğlu, Ş., Pınarlı, İ (2008). Use of Corn Meal in Extruded Snacks Suitable for Celliac Patients. Boğaziçi 2008 ICC Uluslararası Kongresi, 24-26 Nisan, İstanbul.
- Pınarlı, İ., İbanoğlu, Ş., ve Öner M. D. (2002). Ham ve Mikrodalgada Kavrulmuş Ruşeymle Üretilen Makarna Üzerine Araştırmalar, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, 3-4 Ekim 2002, Gaziantep, 645-654.
- Erkmen, O., ve Gök, İ. (1997). Yüksek Karbondioksit Basıncının *Yersinia enterocolitica* Üzerine Antimikrobiyal Etkisi, Gıda Mühendisliği III, Ulusal Sempozyumu 22-23 Eylül, Ankara, 134-139.

-
- Antep Fıstığı (2014). Tatlıların Vazgeçilmezi Fıstık ve Sağlık. 235-247.
 - Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar (2009) *Devlet Planlama Teşkilatı Türkiye-Suriye Bölgelerarası İşbirliği Programı. KM-K-08-011*. Kitap editörü. (Türkçe-İngilizce-Arapça).

YÖNETTİĞİ TEZLER

- HASAT SONRASI İŞLEMLERİN, KAVURMA İŞLEMİNİN VE PIŞIRME/DEMLEME İŞLEMLERİNİN TÜRK KAHVESİ VE ESPRESSO KAHVESİNİN DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ (TÜRKİYE VE BREZİLYA ARASINDA KÜLTÜRLERARASI ÇALIŞMA). İlkey Elmacı. 15 Mart 2018.
- GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞINDA OLAN YEMEKLERDEN BAZILARININ YENİ PIŞIRME TEKNİKLERİ VE SUNUMLARLA MODERNLEŞTİRİLMESİ. Şazi Murat Tezcan. 09 Ocak 2018.
- YEREL YÖNETİMLERDE TOPLU YEMEK HİZMETLERİNİN TÜKETİCİ BEĞENİSİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ: ATAŞEHİR BELEDİYESİ ÖRNEĞİ. Mehtap Çerkez. 06 Aralık 2017.
- DÜNDEN BUGÜNE ALANYA GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ. Hasan Fehmi Öz. 19 Eylül 2017.
- FARKLI KAHVE ÇEKİRDEKLERİ VE PIŞIRME EKİPMANLARIYLA HAZIRLANAN TÜRK KAHVESİNİN DUYUSAL VE KİMYASAL ANALİZLERLE OPTİMİZASYONU. Ali Arda Durmaz. 27 Kasım 2015
- DATÇA BÖLGESİNE AİT OTLARIN VE ÇİÇEKLERİN TESPİTİ VE YEMEKLERDE KULLANIM ŞEKİLLERİ. Ümit Karadağ. 12 Ağustos 2015

ULUSAL ve ULUSLARARASI PROJELER

- Okan Üniversitesi Konfiçyus Enstitüsü. Exploring Chinese Cuisine and Culture. Mayıs - Aralık 2017. İstanbul. Proje Sahibi. Bütçe: 20.000 USD
- 1. Uluslararası Şirehan Yiyecek ve İçecek Festivali, 3-6 Ekim 2013, Gaziantep. Proje Akademik Koordinatörü.
- Gaziantep Üniversitesi Bilimsel Araştırma Merkezi (BAP) Aralık 2011-Aralık 2012: “Gaziantep Yemeklerinin Eğitim Yolu ile Öğretilerek Yaygınlaştırılması ve Korunması Projesi”, GSF.12.02, Bütçe : 140.500 TL. Projedeki Görevi: Proje Yöneticisi.

- Gaziantep Üniversitesi Bilimsel Araştırma Merkezi (BAP) Aralık 2011-Aralık 2012: “Gaziantep Yemeklerinin Gastronomi Turizmine Kazandırılması, Yurt içinde ve Yurt Dışında Yaygınlaştırılarak Korunması Projesi” . GSF.12.01. Bütçe : 52.000 TL. Projedeki Görevi: Proje Yöneticisi.
- İpek Yolu Klakınma Ajansı, Aralık 2011-Aralık 2012: “Gaziantep Yemeklerinin Gastronomi Turizmine Kazandırılması, Yurt içinde ve Yurt Dışında Yaygınlaştırılarak Korunması Projesi” TRC1-11-TMDP. Projedeki Görevi: Proje Yöneticisi. Bütçe: 208.670 TL.
- Gaziantep Yemekleri Tescil Çalışması (Şubat 2011-2014): 30 adet Gaziantep yemeğinin Coğrafi Tescilinin alınması için başvuru çalışmaları yaptı.
- Devlet Planlama Teşkilatı Türkiye-Suriye Bölgelerarası İşbirliği Programı (Mayıs 2008-Mart 2009). Gaziantep-Halep Mutfak Kültürünün Tanınması, Karşılaştırılması ve Tanıtılması. KM-K-08-011. Projedeki Görevi: Proje Yöneticisi. Bütçe: 117.000 \$.
- İnsan Kaynakları Mesleki Eğitim Projesi, Temmuz 2007- 2009. Gaziantep Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi ve Gıda kalite Kontrolü Programları için oluşturulan komisyonda komisyon başkanı olarak görev alarak bu bölümlerin Gaziantep Üniversitesi Meslek Yüksekokulunda kurulmasını sağladı.
- İbanoğlu, Ş., Pınarlı, İ. (2007-2009). Tübitak , Proje No: 107O063 TOVAG
- Öner M. D., İbanoğlu, Ş., Dalgıç, C., ve Pınarlı, İ. (2002). Ruşeymli Makarna, Gaziantep Üniversitesi, Araştırma Fonu Projesi, Proje No: M.F.99.06.

KATILDIĞI BİLİMSEL ORGANİZASYONLAR

- **Türk Kahvesi Standardı Arama Toplantısı Organizasyonu.** 24 Mayıs 2017. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Organizasyonu. İstanbul
- **Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı.** 25-28 Şubat 2015. 22. Uluslararası İçecek İhtisas Fuarında, Türkiye Aşçılar Federasyonu, Manavgat Aşçılar Derneği, Akdeniz Profesyonel Aşçılar Birliği tarafından “Ülkelerarası Yemek Kültürü, Osmanlı Mutfağı Tadım Günleri Kapsamında Gerçekleştirildi. Antalya
- **Yeşil Altın Antep Fıstığı Zirvesi ve Fıstık Çalıştayı.** 19 Eylül 2014. Gaziantep Ticaret Odası, Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep Üniversitesi, Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Şehitkamil Belediyesi. Gaziantep

KATILDIĞI ORGANİZASYONLAR

- Unox Ürün Eğitimi ve Fabrika Gezisi. 19-22 Şubat 2018. İtalya
- Gastronomi Bölümlerinin Türkiyedeki Durumu. Beef&Fish ve Breakfast Dergileri Gastrofest, Sektör Toplantıları Organizasyonu. 12 Eylül 2017, İstanbul

- Norveç Balıkçılığı ve Somon Üretim Çiftlikleri Bilgilendirme Toplantısı . Norveç Su ürünleri Konseyi Daveti. 20-24 Ağustos 2017. Bergen, Norveç
- Ayder Gastronomi Festivali. Temmuz 2017. Ayder Belediyesi.
- Gulfood Fuarı. 21-25 Şubat 2016. İstanbul İhracatçıları Birlikleri Genel Sekreterliği Davetlisi. Dubai B.A.E
- 6. Uluslararası Bozcaada Lezzet Festivaline Katılım. 11-13 Eylül 2015, Bozcaada
- 1. Uluslararası Şirehan Yiyecek ve İçecek Festivali, 3-6 Ekim 2013, Gaziantep
- Evdışı Tüketim Fuarı, Osmanlı Yemek Yarışması, 28-31 Mart 2013, İstanbul. Ülker Exper ve Türkiye Aşçılar Federasyonu davetlisi
- Sirha Yiyecek-İçecek Fuarı ve Bocuse d'Or Yarışması, 07-09 Mart 2013-2018. İstanbul
- 11. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri, 07-09 Şubat 2013, İstanbul. Metro davetlisi olarak katıldı
- **GAMEK 1. Pasta Yarışması, 15 Aralık 2012, Gaziantep:** Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen yarışmada jüri başkanlığı ve üyeliği yaptı.
- **El Altında Duran Güzel Şeyler: Gaziantep Mutfağının Damak Tadları, 25 Kasım-2 Aralık 2012, Gaziantep:** Gaziantep Üniversitesi adına hazırladığı ve İpekyolu kalkınma Ajansı tarafından desteklenen uluslararası proje kapsamında 14 yabancı şef (Arnavutluk, İtalya, Yunanistan, Malezya, Şili, Fransa, Azerbaycan, Meksika, İngiltere, Amerika), Türkiyenin farklı şehirlerinden gelen Türkiye Aşçılar Fedrasyonu şefleri ve akademisyen 21 Türk şefe Gazaintep mutfağının uygulamalı olarak öğretilmesi için eğitim çarımları gerçekleştirilmesini sağladı.
- **Gaziantep Yemeklerinin Eğitim Yolu ile Öğretilerek Yaygınlaştırılması ve Korunması Projesi (El Altında Duran Güzel Şeyler: Gaziantep Mutfağının Damak Tadları), 30 Kasım-2 Aralık 2012, Gaziantep:** Gaziantep Üniversitesi adına hazırladığı ve İpekyolu kalkınma Ajansı tarafından desteklenen uluslararası proje kapsamında Türkiye nin farklı illerinden 100 kişilik konusunda uzman ve tanınmış şefleri, gurme-yazarları ve işletmecileri Gazaintep'e davet ederek, gruba Gazaintep Gastronomisinin tanıtımını proje ekibiyle sağladı.
- **Gaziantep Yemeklerinin Eğitim Yolu ile Öğretilerek Yaygınlaştırılması ve Korunması Projesi (El Altında Duran Güzel Şeyler: Gaziantep Mutfağının Damak Tadları), 30 Kasım-2 Aralık 2012, Gaziantep:** Gaziantep Üniversitesi adına hazırladığı ve İpekyolu kalkınma Ajansı tarafından desteklenen uluslararası proje kapsamında www.gaziantepgastronomi.com web sitesi Türkçe ve İngilizce hazırlandı. Gaziantep mutfağına ait yemeklerin her iki dilde hazırlanışı hem tarifleri hem de kamera çekimleriyle anlatıldığı site de aynı zamanda Gazaintep mutfağı ve proje ile ilgili ayrıntılı bilgiler bulunmaktadır.

- **11. Kapadokya Yemek Festivali, 07 Ekim 2012, Kapadokya:** Türkiye Aşçılar Federasyonu ve Kapadokya Aşçılar Derneği işbirliğinde düzenlenen etkinliklere Gaziantep Gastronomi ve Aşçılar Derneği Başkanı ve Federasyon Yönetim Kurulu üyesi olarak katıldı ve yarışmalarda jüri üyeliği yaptı.
- **2. İzmir Uluslararası Yemek Yarışması, 6-9 Aralık 2012, İzmir:** Türkiye Aşçılar Federasyonu ve İzmir Aşçılar Derneği işbirliğinde düzenlenen etkinliklere Gaziantep Gastronomi ve Aşçılar Derneği Başkanı ve Federasyon Yönetim Kurulu üyesi olarak katıldı ve yarışmalarda jüri üyeliği yaptı.
- **10. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri, 15-18 Mart 2012, İstanbul:** Bölüm öğrencilerinin yarışmaya katılmasına destek verdi. Öğrenciler; 1 gümüş, iki bronz madalya kazandılar.
- **4. Uluslararası Altınkep Yarışması, 18-21 Ocak 2012, Antalya:** Bölüm öğrencilerini yarışmaya hazırladı, yarışmada jüri üyeliği yaptı.
- **Kültür Mutfakları Projesi, 7-10 Ocak 2012, Gaziantep :** Türkiye’de öğrencilerin şehirleri ziyaret ederek mutfak kültürünü yerinde öğretilmesini amaçlayan ve ilk olarak uygulanan projenin Gaziantep te gerçekleştirilmesini sağladı. Ankara Çankaya İMKB Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi öğrenci ve öğretmenlerine Gaziantep ve Gastronomi Derneği üyesi işletmelerinde uygulamalı olarak Gaziantep yemekleri öğretildi, Üniversite uygulama mutfağında eğitimler verildi. Geleceğin şeflerine bu proje sayesinde Gaziantep Mutfağı tanıtıldı.
- **1. İzmir Uluslararası Yemek Yarışması ve 3. Ege Mutfağı Zirvesi, 16-18 Aralık 2011, İzmir:** Türkiye Aşçılar Federasyonu ve İzmir Aşçılar Derneği işbirliğinde düzenlenen Ege Mutfağı konulu panele katıldı, bu etkinlikler dahilinde yapılan profesyonel aşçılar yemek yarışmasında jüri üyeliği yaptı.
- **Gastronomi Günleri, 26-27 Kasım 2011, Bursa:** Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) bünyesindeki dernek üye şeflerin ve konusunda uzmanların katıldığı Türkiye’de Gastronomi konulu çalışmaya katıldı.
- **8. Sanat Mutfak Mesleki Eğitim Projesi, 13-14 Ekim 2011, Hatay :** Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) ve Mustafa Kemal Üniversitesi (MKÜ) işbirliğinde AB kapsamında “Genç İstihdamının Desteklenmesi Hibe Programı” çerçevesinde İŞKUR'a bağlı işsiz gençlerin meslek edinmesi amacıyla düzenlenen “8. Sanat Mutfak Mesleki Eğitim Projesi” ile MKÜ bünyesinde faaliyet gösteren TAFED Hatay Bölge koordinatörlüğünün hazırlamış olduğu etkinliklere katılarak çalışmalara destek verdi.
- **Yemek Yarışması, Eylül 2011:** Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen “6. Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali“ içerisinde hazırlanan Yöresel Yemek Yarışması’nda jüri üyeliği ve Yemek Yarışmasının düzenlenmesi için Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ile işbirliği yaptı.
- **Gastronomi Fuarı ve Uluslararası Aşçılık Yarışması, 18-20 Şubat 2011, İstanbul:** WACS Uluslararası Yemek Yarışmasına Gaziantep Üniversitesi Aşçılık Programı

öğrencilerinin katılmasına destek verdi. Öğrenciler bu yarışmada gümüş ve bronz madalya aldılar.

- **III. Uluslararası Atın Kep Aşçılar Yarışması**, 19-22 Ocak 2011, Antalya: Gaziantep Üniversitesi Aşçılık Programı öğrencilerini Üniversiteler Yarışıyor kategorisinde yarışmaya hazırladı. Aşçılık yarışmalarına ilk kez bu yarışma ile katılan Gaziantep Üniversitesi Aşçılık Programı öğrencileri 76 ekibin arasından gümüş madalya aldılar.
- **Yemek Yarışması**, Eylül 2010: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen “5. Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali“ içerisinde hazırlanan Yöresel Yemek Yarışması’nda danışmanlık ve jüri üyeliği yaptı.
- **Proje Tabanlı Beceri Yarışması**, 13-17 Nisan 2009: Milli Eğitim Bakanlığınca 2008-2009 Eğitim-Öğretim yılında Mesleki ve Teknik Eğitim Okul/Kurumları arasında düzenlenen “Gaziantep IV. Bölge Proje Tabanlı Beceri Yarışması”nda Bölge Değerlendirme Komisyon Üyesi olarak görev aldı.
- **Proje Tabanlı Beceri Yarışması**, 25-27 Mart 2009: Milli Eğitim Bakanlığınca 2008-2009 Eğitim-Öğretim yılında Mesleki ve Teknik Eğitim Okul/Kurumları arasında düzenlenen “Gaziantep IV. Bölge Proje Tabanlı Beceri Yarışması”nda İl Değerlendirme Komisyon Üyesi olarak görev aldı.
- **İnsan Kaynakları Mesleki Eğitim Projesi**, Temmuz 2007- 2009: Finansmanını Avrupa Birliği tarafından sağlanan “İnsan Kaynaklarının Mesleki Eğitimi Yoluyla Geliştirilmesine Destek Projesi“ kapsamında açılan Gaziantep Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı için kurulan komisyonda komisyon başkanı olarak görev aldı. Bu program için gerekli müfredatın hazırlanması, ders içeriklerinin belirlenmesi ve derslere ait laboratuvarlarda kullanılacak tüm ekipman, araç-gereçlerin belirlenmesini sağladı. Ayrıca hazırlanan ekipman listesinin netleştirilmesi ve ihaleye uygun olarak ekipmanların teknik şartnamelerinin detaylı bir şekilde, İngilizce hazırlanması amacıyla Ankara’da Avrupa Birliği Proje Komisyon Üyeleri ile çalışmalar yaptı.
- **Yemek Yarışması**, Mayıs 2008: Gaziantep Üniversitesi tarafından 2.si yapılan Yemek Yarışmasında Gaziantep Üniversitesi adına yarışmayı düzenledi ve aynı zamanda yarışmada jüri üyeliği yaptı.
- **Yemek Yarışması**, Eylül 2007: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen “II. Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali“ içerisinde hazırlanan Yöresel Yemek Yarışması’nda jüri üyeliği ve danışmanlık yaptı.
- **Yemek Yarışması**, Nisan 2007: Gaziantep Üniversitesinde yemek yarışmasını gerçekleştirmek için çalışmalar yaptı, yarışma komitesinin belirlenmesinde, sponsor tespiti dahil organizasyonun her aşamasını hazırlayarak Gaziantep Üniversitesinde ilk yemek yarışmasını düzenledi ve aynı zamanda yarışmada jüri üyeliği yaptı.

BİLİM KURULLARI

SEMİNERLER

- **Gaziantep Gastronomi Turizmi Semineri.** 06 Ocak 2018. Prontoutur Acentalar Toplantısı, Bir Bilene Sor. Gaziantep
- **Spor Bilimleri Akademisi, 25 Eylül 2014:** Akademi Üyelerine Beslenme ve Fiziksel Deformasyon konulu eğitim verdi.
- **İnsan Kaynaklarının Mesleki Eğitim Yoluyla Geliştirilmesi Projesi (İKMEP) 09-13 Mart 2009;** 4. ve 5. seviye meslek analizi ve yeterlilik tablolarının oluşturulması amacıyla Ankara’da düzenlenen seminere katıldı.
- **Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı-KKGM Gıda Kontrolör Eğitim Semineri (2001)**
 - a) Çay üretim teknolojisi, kalite kontrol ve numune alımında önemli noktalar konusunda eğitmen olarak görev aldı.
 - b) Baharat üretim teknolojisi, kalite kontrol ve numune alımında önemli noktalar konusunda eğitmen olarak görev aldı.

HAZIRLADIĞI PROJELER, ORGANİZASYONLAR, ETKİNLİKLER

- **Atalık Buğdayımız Siyez ve Lezzetleri;** 19 Nisan 2018. Katılımcılar; Sevim Özsoy – Siyez Evi Firma Sahibi, Osman Yaman – Kastamonu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü, Neslihan Şimşek – Zir. Yük. Müh. Öğr. Gör. Barış Aslay-Gastronomi Eğitmen Şef. Moderatör: İlay Gök
- **Eğitim ve Gastronomi Paneli;** 15 Aralık 2017. Katılımcılar; Bekir Okan (Okan Üniv. Mütevelli Heyet Başkanı), Abbas Güçlü (Gazeteci, Yazar), Ali Onaran (Printotour Yön. Kurul Başkanı)
- **Gastronomi, Medya ve Seyahat Paneli:** 15 Aralık 2017. Instagram İnceleme Kurulu, Gezginiyayakizleri, Fundaaydeniz ve Ferit Özkaşıkçı (beef&Fish Dergi sahibi), Moderatör: İlkay Gök
- **1. İst Cook Fest. Mayıs 2017.** Avrasya Aşçılar Derneği Yürütümü ve Başkan Yardımcısı olarak sponsorlarla işbirliğinde
- **Sosyal Sorumluluk Projesi Action Kashkarikas.** Mart 2017. Uluslararası Projenin Türkiye Temsilcisi. Gıda atıklarını geri kazandırarak keyifli bir yemek deneyimi oluşturmak, gıda israfını azaltmak ve projede elde edilen gelirin Action Against Hunger Kurumuna bağışlanmasıyla açlık çeken çocuklara destek sağlanması. Okan Üniv. Gastronomi Bölümü, Avrasya Aşçılar Derneği ve Sponsorların Katkısıyla Gerçekleştirildi (Not: Projede elde edilen 2000 dolar kuruma bağışlandı). İstanbul
- **Çölyakla Yaşam ve Lezzetli Reçeteler Konferansı.** 26 Nisan 2016. Avrasya Aşçılar Derneği, Leons Kulübü. Yayla Bakliyat Sponsorluğu. Okan Üniversitesi, Tuzla

- **Hazır Yemek Sektöründe Gıda Mühendisliği ve Gastronomi Bölümleri Mezunları için Kariyer Olanakları**” Katılımcılar: Sedat Zincirkıran (Yesidef ve İSTANBUL Yemek Sanayicileri Der. Yön. Kur. Bşk.), Prof.Dr. nezih Müftügil (DO&CO), Prof.Dr. Hikmet Boyacıoğlu (Okan Ün. Gıda Müh. Bşk.)
- **Besleyici ve Lezzetli Tarhanamız.** 14 Aralık 2013. Tarhanamızın Tanıtım ve Tadım Çalışması. Sahan restoranları ve Tarhanacı Baba Sponsorluğunda. Beşiktaş Vapur İskelesi

YURT DIŞI ÇALIŞMALARI, EĞİTİMLERİ ve SERTİFİKALARI

- **Çin Mutfağı Eğitimi; 01-14 Ağustos 2017.** Beijing Cooking School. Konfiçyus Enstitüsü Projesi. Pekin- Çin
- **Topraktan Fincana Kahve Eğitimi; 20 Haziran-20 Temmuz 2016.** O’Coffee-Brazilian Estates Kahve Çiftliği ve ArGe Merkezi. Saopala,Pedregulho- Brezilya
- **Şarap Üretim ve Tadım Eğitimi. 20-28 Ağustos 2015.** Uluslararası Şarap Firması Banfi. Toscana-İtalya
- **WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı; 5 Nisan 2013.**Kayra Wine Center tarafından verilen eğitimi tamamladı
- **İtalyan Mutfağı, Tatlı Pasta ve Şarap Eğitimi; 8-29 Eylül 2012.** Profesyonel İtalyan Mutfağı ve Tatlı- Pasta eğitimi. Toscana/Calabria/Taormina-İTALYA
- **Moleküler Gastronomi; 21 Şubat- 21 Mayıs 2011.** Moleküler Gastronomi ile ilgili akademik araştırma ve çalışma yaptı. AgroParisTech; Paris-FRANSA
- **Fransız Mutfağı Eğitimi; Mayıs 2011.** Le Cordon Blue Paris aşçılık okulunda bir ay boyunca haftada 4 saatlik Fransız mutfağı ile ilgili uygulamalı eğitimler aldı.
- **Nota Not Pişirme (Note by Note Cooking); 10 Mart 2011-15 Mayıs 2011.** Paris’te bulunan aşçılık okulu Ferrandi Ecole de Cuisine’de Paris ve diğer şehirlerden akademisyen, şefler ve konuyla ilgilenen arştırmacı gazaetecilerin oluşturduğu ekiple Fransız mutfağının geliştirilmesi için uygulamalı olarak yapılan çalışmalara katıldı.
- **Moleküler Mutfak (Moleküler Cuisine); Mart 2011-21 Mayıs 2011.** Paris ve İsviçre’de yapılan moleküler mutfak çalışmalarını araştırdı.
- **Moleküler Mutfak (Moleküler Cuisine) Eğitimi; Mayıs 2011.** İsviçre Vevey’de bulunan iki Michelin Yıldızlı restoranın araştırma mutfağında moleküler mutfak çalışmalarının uygulamalı olarak eğitimini aldı.
- **Fransız Mutfağı Araştırması; 21 Şubat- 21 Mayıs 2011:** Paris ve Strasburg’da bulunan aşçılık okullarını ve buradaki eğitim sistemlerini, Fransız Mutfağının gelişim

sürecini Michelin Yıldızlı Fransız şeflerle ve Le Cordon Blue okullarında yaptığı çalışmalarıyla araştırdı.

KATKILARI

- Okan Üniversitesi Yüksek Lisans Programı Açılışı, 2014. İstanbul'un ilk gastronomi yüksek lisans programı. İstanbul
- Gaziantep Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı ve Restoran Çalışması: Kasım 2011-Eylül 2013: Proje kapsamında uygulama mutfağına ekipmanları sağladı ve 1000 m² lik alana sahip eğitim mutfakları ve restoranın çizim çalışmaları, ekipmanların tespiti ve teknik şartnamelerinin hazırlanması ve ihale aşamasındaki safhalarda çalışarak mutfakların eğitimde kullanılabilir hale gelmesini sağladı.
- Gaziantep Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Yüksek Lisans Programı. 2013. Türkiye'nin YÖK tarafından onaylanan ilk Gastronomi Yüksek Lisans programının açılması için araştırma yaparak programın alt yapısını oluşturdu, derslerini hazırladı.
- Gaziantep Yemeklerinin Eğitim Yolu ile Öğretilerek Yaygınlaştırılması ve Korunması Projesi (El Altında Duran Güzel Şeyler: Gaziantep Mutfağının Damak Tadları), Aralık 2012: Proje kapsamında Gaziantep yemeklerini öğrenen yabancı şef, California'da bulunan Restoranın da dört çeşit yemeği orjinal isimleri ile Amerikalı müşterilerine servis etmeye başladı (Yoğurtlu çorba, kıyma kebabı, humus yatağında bulgurlu pazı sarması ve fıstıklı kadayıf).
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2010. Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün derslerini ve içeriklerini hazırladı, uygulama mutfakları ve uygulama restoranının eğitim için en uygun şekilde çizilmesi, gerekli alet ve ekipmanların tespiti ve ihale çalışmalarını yaparak eğitim için kullanılabilir hale gelmesini ve bölümün eğitime başlamasını sağladı.
- Gaziantep Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Bölümü, 2007-2009. Gıda Teknolojisi Programı ders içeriklerini hazırladı, eğitim laboratuvarlarının çizilmesine katkıda bulundu. Laboratuvarların eğitimde kullanılabilir hale gelmesi için hibe programı mali destek miktarı doğrultusunda alet ve ekipmanların tespiti, teknik şartnamelerini Türkçe ve İngilizce hazırlanması, temini ve kurulmasını, bölümün eğitime başlamasını sağladı.
- Gaziantep Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı; 2006: Aşçılık programında eğitime başlandıktan beri kullanılmayan uygulama mutfağının öğrenciler tarafından kullanılabilir duruma getirmek için çalışmalar yaptı, mutfağın ihtiyacı olan tüm alet, ekipman ve fiziki şartlarının düzeltilmesini sağladı ve bu tarihten sonra uygulama mutfağı üç ayrı bölüm tarafından eğitimde kullanılmaktadır.

GASTRONOMİ ALANINDA HAZIRLADIĞI YAZILAR

Gastronomi alanında yayın yapan dergilerde köşe yazıları hazırlamaktadır. Hazırladığı Yazılar:

- Denizlerimizdeki Balıklarımız Serisi 2014-; Beef&Fish (2 ayda bir)

- Gastronomi, Moleküler Gastronomi, Moleküler Mutfak Nedir?
- Bulaşık Makinasında Somon Buğulama
- Gıdalardaki Gizli Tehlike: Mısır Şurubu
- Gaziantep Mutfağı ve Gastronomi Turizmi
- Fransız Mutfağında Süsleme Sanatı ve Mutfakta Devlet Yasaları
- Yılbaşında Hindi Tüketimi Geleneğimiz Midir ?

KÖŞE YAZARLIĞI YAPTIĞI SITE VE DERGİLER:

- Beef&Fish
- Breakfast
- Kahve
- Gastronomi
- Food in Life
- TAFED Dergi

ULUSAL GAZETE ve DERGİLERDE HAKKINDA ÇIKAN YAZILAR, KATILDIĞI TV PROGRAMLARI

- Fox Ana Haber: 03 Şubat 2018. Omega-3 kaynağı Balıklarımız. http://www.ajanspress.com.tr/new_video_stream/tv/CD20213812.mp4
- Gastronomi Her Yerde.24 Aralık 2017. <http://www.aksam.com.tr/pazar/ascilar-okullu-olmak-istiyor/haber-691569>
- Hürriyet, 10.12.2012. Gaziantep Gastronominin Merkezi. Yazan: Sahrap Soysal. <http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/22116979.asp>
- Habertürk, 07.12.2012. Gaziantep'te yirmidört SAATTE NELER YAPILIR? Yazan: Tayfun Topal. <http://www.haberturk.com/yazarlar/tayfun-topal/801115-gaziantep-te-yirmi-dort-saatte-neler-yapilir>
- Akşam, 02.12.2012. Gastronomi Turizminde Son Nokta!. Yazan: Nilay Örnek. <http://www.aksam.com.tr/gastronomi-turizminde-son-nokta-8473y.html>
- Hürriyet, 10.03.2012. Türk Mutfağı Kebap ve Dönerden İbaret Değil. Yazan: Mehmet Y. Yılmaz. <http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/20093951.asp>
- Zaman, 21.02.2012. Dünya mutfağının şefleri, Türk yemeklerini Gaziantep'te öğrenecek. <http://www.zaman.com.tr/haber.do?haberno=1248301&title=dunya-mutfagin-in-sefleri-turk-yemeklerini-gaziantep-te-ogrenecek>
- Zaman, 05.02.2012. Çiğköftede tescil kavgası büyüyor. <http://www.zaman.com.tr/haber.do?haberno=1240359>
- HaberTürk, 28.01.2012. Gaziantep Yemekleri Tescillendi. <http://www.haberturk.com/kultur-sanat/haber/710451-gaziantep-yemekleri-tescillendi>

- Haberler.com. 28.01.2011. Gaziantep Üniversitesi Aşçılık Bölümü Öğrencilerinin Başarısı. <http://www.haberler.com/gaziantep-universitesi-ascilik-bolumu-2500326-haberi/>
- Sondakika.com, 19.07.2010. Gaziantep Aşçıları Gasder Eğitecek, Yemekleri Tanıtacak. <http://www.sondakika.com/haber-gaziantep-ascilari-gasder-egitecek-yemekleri-2155539/>
- Bugün TV, Şefin Mutfağı, 5 Ocak 2013, Gaziantep. Sunucu şef Mehmet Soykan'ın program konusu oldu.
- TV8, Gaziantep Mutfağı Tanıtımı, 20 Aralık 2011, İstanbul: “8 Numarada Şenlik Var” adlı canlı yayın programına katılarak Gaziantep mutfağı ve yemekleri ile ilgili bilgiler verdi, Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün amaçlarını anlatarak tanıtımına katkıda bulundu.

YABANCI DİL

- İyi seviyede İngilizce

BİLGİSAYAR BİLGİLERİ

- MS Office Programları : Word, Excel, Powerpoint.
- İstatistik Programları : SPSS.
- Veri modelleme Programları : Origin, Sigma Plot.
- Diğerleri : Chemwind, Adobe Photoshop.

ÜYELİK

- Tümbiad ve Ribiad Dernekleri Üyesi; Eylül 2016-
- Avrasya Aşçıları Derneği, Kurucu Üyesi ve Başkan Yardımcısı; Eylül 2015-
- Gaziantep Gastronomi ve Aşçıları Derneği (GASDER), Temmuz 2010-2014 : Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinin ilk Aşçıları Derneği olan GASDER in kurulması için çalışmaları başlattı ve halen GASDER Yönetim Kurul Başkanıdır.
- Türkiye Aşçıları Federasyonu (TAFED) Yönetim Kurul Üyesi
- Zirve Dağcılık ve Doğa Sporları Kulübü

İLGİ ALANLARI

- Seyahat etmek ve dünya kültürlerini öğrenmek
- Türk ve yabancı mutfak yemeklerin keşfi
- Spor (Doğa Yürüyüşü, Tenis)
- Kitap okumak (felsefe ve mutfak kültürü başta olmak üzere pek çok farklı alanda kitaplar)