

AYÇA GEDİKOĞLU

YARDIMCI DOÇENT

E-Posta Adresi	:	ayca.gedikoglu@gidatarim.edu.tr
Telefon (İş)	:	3322235488-
Telefon (Cep)	:	05343922529
Faks	:	3322235490
Adres	:	Dede Korkut Mah. Beyşehir Cd. No:9 42080 Meram/Konya/Türkiye

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2015	University of Missouri-Columbia Gıda Bilimi Tez adı: Use of Citrus Fiber in Ground Beef Meatballs as a Functional Ingredient (2015) Tez Danışmanı:(Andrew Douglas Clarke)
Yüksek Lisans 2008	University of Missouri-Columbia Gıda Bilimi Tez adı: Effect of Antimicrobial Agents on Physical, Chemical and Microbiological Characteristics of Ready-to-Eat Bologna (2008) Tez Danışmanı:(Andrew Douglas Clarke)
Lisans 2001	ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Görevler

YARDIMCI DOÇENT 2015	KONYA GIDA VE TARIM ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2010-2015	University of Missouri-Columbia/Collage of Agriculture and Natural Resources/Food Science/Food Science (Gıda Bilimi)
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2006-2008	University of Missouri-Columbia/Collage of Agriculture and Natural Resources/Food Science/Food Science)

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Koruyucu ve Antioksidan Özelliği Olan Yenilebilir Kaplama Geliştirilmesi, Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Yürütücü, 01/10/2016 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler

1. Institute of Food Technologists, Üye , 2007
2. American Meat Science Association, Üye , 2007

Ödüller

1. Anheuser Busch Scholarship, Travel Award, Anheuser Busch, AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ, 2014
2. Best Paper in Session Award, The Clute Institute International Business & Education Conferences, AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ, 2014
3. Knowledge Award, New Product Development Competition, Danisco(DuPont), AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ, 2012
4. Excellence Both in and Beyond the Classroom, Institute of Food Technologists, AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ, 2012
5. Honoring Food Science Graduate Students in Meat Technology, Harold P. Dugdale Fellowship, University of Missouri, AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ, 2011
6. Honoring Food Science Graduate Students in Meat Technology, Harold P. Dugdale Fellowship, University of Missouri, AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ, 2007

Dersler *

Öğretim Dili Ders Saati

2016-2017

Jargon English (Lisans)	İngilizce	4
Biostatistics (Yüksek Lisans)	İngilizce	3
Advanced Food Biotechnology (Yüksek Lisans)	İngilizce	3
Scientific Research and Research Ethics (Yüksek Lisans)	İngilizce	3

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. GEDİKOĞLU HALUK, GEDİKOĞLU AYÇA, CLARKE ANDREW (2016). Consumers Preferences for Citrus Fiber Added Ground Beef. Journal of Food Distribution Research (Yayın No: 2854784)
2. GEDİKOĞLU AYÇA, Clarke Andrew Douglas (2015). Effect of Antimicrobial Agents on Physical and Chemical Properties of Ready to Eat Bologna. Advanced Journal of Food Science and Technology, 8(3), 202-209. (Yayın No: 2586383)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. GEDİKOĞLU AYÇA, Gruen Ingolf, Clarke Andrew Douglas (2015). Determination of Flavonoids in Citrus Fiber by HPLC and the Impact of Extraction Methodology on TPC TFC TCC and ORAC. IFT Annual Meeting (/)(Yayın No:2587698)
2. GEDİKOĞLU AYÇA, Clarke Andrew Douglas (2015). Consumer Preferences for Ground Beef Meatballs Made with Citrus Fiber. IFT Annual Meeting (/)(Yayın No:2587708)
3. GEDİKOĞLU AYÇA, Lin Mengshi, Clarke Andrew Douglas (2015). Prediction of Oxidation in Ground Beef Meatballs Made with Citrus Fiber by Fourier Transform Infrared Spectroscopy. AMSA Reciprocal Meat Conference (/)(Yayın No:2587719)
4. GEDİKOĞLU AYÇA, Clarke Andrew Douglas, Gedikoğlu Haluk (2014). Consumers Preferences for Citrus Fiber Added Ground Beef Meatballs. Clute Institute International Business & Education Conferences (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2587745)
5. GEDİKOĞLU AYÇA, Clarke Andrew Douglas (2013). The Effect of Citrus Fiber on Quality of Ground Beef Meatballs. AMSA Reciprocal Meat Science Conference (/)(Yayın No:2587903)
6. Clarke Andrew Douglas, GEDİKOĞLU AYÇA, Slinkard Melissa (2012). Does Grade Inflation Occur in the Introductory Food Science Class at MU. IFT Annual Meeting (Tam Metin Bildiri/)(Yayın No:2587928)
7. GEDİKOĞLU AYÇA, Mustapha Azlin, Clarke Andrew Douglas (2008). Effect of Antimicrobial Agents on Physical Chemical and Microbiological Characteristics of Ready to Eat Bologna. IFT Annual Meeting (/)(Yayın No:2587915)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. GEDİKOĞLU AYÇA (2017). GIDA KAYIPLARI VE İSRAFI, ETKİLERİ VE GIDA KAYIP VE İSRAFINI AZALTICI STRATEJİLER. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3458917)

Üniversite Dışı Deneyim

2000-2000 **Stajyer** Georg-August Universitat Göttingen, Almanya (Yurtdışı Üniversite)

1999-1999 **Stajyer** MARET Marmara Besicilik ve Et Sanayi Tic. A. Ş., (Ticari (Özel))

Sertifika

1. Better Process Control School, Gıda işletmelerinde özellikle asiditesi düşük veya asitli konserve gıdaların ısısal işlenmesi ve muhafazasının öğretildiği bir sertifika programı, University of Missouri, Sertifika, 21.03.2011 -23.03.2011 (Uluslararası)
2. HACCP Food Safety Attendance, Gıda güvenliğini etkileyen üretim aşamasındaki kritik noktaların tespitini ve analizini öğreten uygulamalı sertifika programı, University of Missouri, Sertifika, 23.03.2006 - 25.03.2006 (Uluslararası)
3. Intensive English and Orientation Attendance, Iowa State University, Sertifika, 13.01.2003 -01.05.2003 (Uluslararası)

Araştırma

4. Development of Website to disseminate information about HACCP, Missouri Eyaleti Tarım Bakanlığının desteklediği proje de gıda güvenliği ile ilgili bilgilerin olduğu ve farklı gıda ürünleri için HACCP planlarının hazırlandığı bir kitapçık geliştirildi ve bu bilgiler Tarım bakanlığının açacağı web sayfasında sergilenecek., University of Missouri. Araştırma. 01.01.2013 -01.01.2014 (Uluslararası)

Çalıştay

5. HACCP Food Safety Attendance, Gıda güvenliği hakkında bilgi vermek ve gıdaların kritik kontrol noktalarının tespiti ve analizi için kullanılan HACCP sisteminin ne olduğunu ve nasıl kullanıldığının uygulamalı olarak vaka çalışmalarıyla öğreten bir sertifika programı., University of Missouri, Çalıştay, 22.03.2011 -25.03.2015 (Uluslararası)