


Öğr. Gör. Tuğba ÇELİK'in Özgeçmişi

Ünvanı	Öğretim Görevlisi	
Adı-Soyadı	Tuğba ÇELİK	
Doğum Tarihi ve Yeri	1987- Ardahan	
Fakülte/Yüksekokul	Meslek Yüksekokulu	
Bölüm	Gıda İşleme	
E-posta/Web	tubacelik@kilis.edu.tr	
Telefon/Faks	0 348 814 26 66- 1620	
EĞİTİM BİLGİLERİ		
Derece	Üniversite/Enstitü-Fakülte/Alan	Yıl
Lisans	Celal Bayar Üniversitesi/ Mühendislik Fakültesi/ Gıda Mühendisliği	2010
Yüksek Lisans	Atatürk Üniversitesi / Fen Bilimleri Enstitüsü/ Gıda Mühendisliği ABD	2013
Doktora	Sakarya Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü/Gıda Mühendisliği ABD	2015-2016
Doktora	Çukurova Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü/Gıda Mühendisliği ABD	2016-
AKADEMİK/MESLEKTE DENEYİM		
Görev Ünvanı	Kurum/Kuruluş	Görev Dönemi
Öğretim Görevlisi	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Kilis MYO	2014-
LİSANSÜSTÜ TEZLER		
Yüksek Lisans Tezi : Farklı Pişirme Yöntemlerinin Kaz Etinde Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu ve Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikler Üzerine Etkileri", Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum, 2013. (Danışman: Doç. Dr. Fatih ÖZ).		
Doktora Tezi :		
ARAŞTIRMA ALANLARI		
İDARİ GÖREVLER		
YABANCI DİL		
YDS:58,75		

YAYIN BİLGİLERİ

A. SCI, SSCI, SCI-Expanded ve AHCI kapsamındaki dergilerde yayınlanmış makaleler

1. Öz, F. and Çelik, T., 2015. Proximate Composition, Color and Nutritional Profile of Raw and Cooked Goose Meat with Different Methods. Journal of Food Processing and Preservation, 39(6), 2442-2454., Atıf Sayısı: 2, Doi: 10.1111/jfpp.12494

B. SCI, SSCI, SCI-Expanded ve AHCI kapsamı dışındaki yurtdışı hakemli dergilerde yayınlanmış makaleler

1.

C. SCI, SSCI, SCI-Expanded ve AHCI kapsamı dışındaki yurtiçi hakemli dergilerde yayınlanmış makaleler

1.

BİLİMSEL ETKİNLİKLER (KONGRE, SEMPOZYUM, SEMİNER, PANEL vb)

A. Uluslararası Bildiriler:

1. Öz, F., Çelik, T., Kızıllı, M. and Zikirov, E., 2013. The Effect of Microwave Cooking on the Formation of Heterocyclic Aromatic Amines in Goose Meat. 59th International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye.
2. Öz, F., Çelik, T., Kızıllı, M. and Zikirov, E., 2013. The Effect of Boiling on the Formation of Heterocyclic Aromatic Amines in Goose Meat. The 2nd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” Struga (Ohrid Lake) / Macedonia

B. Ulusal Bildiriler:

1. Çelik, T., Kızıllı, M., Öz, F., 2012. Farklı pişirme yöntemlerinin kaz etinde heterosiklik aromatik amin oluşumu ve genel kimyasal bileşim üzerine etkisi. 2. Et Ürünleri “ İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri” Çalıştayı, Manisa. (Poster sunumu-Tam metin)
2. Çelik, T., Zaman, A., Çakmak, İ.H., Kotan, G., Zikirov, E. and Öz, F., 2012. Kanatlı Etlerinin Pişirilmesi Esnasında Oluşan Heterosiklik Aromatik Aminler. 6-7 Aralık, İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri Çalıştayı, Manisa. (Poster sunumu-Tam metin)

PROJELER

1. Atatürk Üniversitesi BAP 2011/164: Farklı Pişirme Yöntemlerinin Kaz Etinde Heterosiklik Aromatik Amin Oluşumu ve Genel Kimyasal Bileşim Üzerine Etkisi.

YAYINLANAN KİTAP VE KİTAP BÖLÜMLERİ

1.