|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | KEVSER TUBA ÖZKARA |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ÖĞRETİM GÖREVLİSİ |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **E-Posta Adresi** | : | tuba\_ozkara@hotmail.com |  |
|  |  |  |  | **Telefon (İş)** | : | 3423371137-1040 |  |
|  |  |  |  | **Adres** | : | GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ NİZİP MESLEK YÜKSEK OKULU |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Öğrenim Bilgisi** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Doktora |  | ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ |  |  |  |
|  |  |  |  | ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 2015 |  |  |  |  |
|  |  |  |   |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Tez adı: food Tez Danışmanı:(SERKAN SELLİ) |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Yüksek Lisans |  | GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ |  |  |  |
|  |  |  |  | MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 2008 |  |  |  |  |
|  |  |  | 2012 |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Tez adı: Determination of processing properties of Turkish Coffee (2012) Tez Danışmanı:(PROF. DR. MUSTAFA BAYRAM) |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Lisans |  | PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ |  |  |  |
|  |  |  |  | MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 2003 |  |  |  |  |
|  |  |  | 2007 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Görevler** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ÖĞRETİM GÖREVLİSİ | GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ/NİZİP MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR.) |  |  |  |
|  |  |  | 2013  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ÖĞRETİM GÖREVLİSİ | GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ/NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ) |  |  |  |
|  |  |  | 2013  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ÖĞRETİM GÖREVLİSİ | GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ/NİZİP MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ) |  |  |  |
|  |  |  | 2013-2013 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ÖĞRETİM GÖREVLİSİ | GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ/GAZİANTEP MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ) |  |  |  |
|  |  |  | 2011-2012 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Eserler** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | YÜKSEL AYŞE NUR,ÖZKARA KEVSER TUBA,BAYRAM MUSTAFA (2020). The effects of roasting, milling, brewing and storage processes on the physicochemical properties of Turkish coffee. LWT, 131, 109711, Doi: 10.1016/j.lwt.2020.109711 (Yayın No: 6371916) |  |  |  |
|  |  | 1. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ÖZKARA KEVSER TUBA,AMANPOUR ASGHAR,GÜÇLÜ GAMZE,KELEBEK HAŞİM,SELLİ SERKAN (2018). GC-MS-Olfactometric Differentiation of Aroma-Active Compounds in Turkish Heat-Treated Sausages by Application of Aroma Extract Dilution Analysis. Food Analytical Methods (Yayın No: 6397435) |  |  |  |  |
|  |  | 2.  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :** |  |  |  |  |
|  |  |  | GÜÇLÜ GAMZE,AMANPOUR ASGHAR,ÖZKARA KEVSER TUBA,KELEBEK HAŞİM,ZANNOU OSCAR,SELLİ SERKAN (2018). Comparison of Volatile Compounds of Lemon Balm (Melissa officinalis L.) with Two Different Extraction Methods. International Conference on Raw Materials to Processed Foods (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4564549) |  |  |  |  |
|  |  | 1. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | GÜÇLÜ GAMZE,AMANPOUR ASGHAR,ÖZKARA KEVSER TUBA,KELEBEK HAŞİM,ZANNOU Oscar,SELLİ SERKAN (2018). Comparison of volatile compounds of Lemon Balm (Melissa officinalis L.) with two different extraction methods. International Conference on Raw Materials to Processed Foods (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6428564) |  |  |  |  |
|  |  | 2. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | SEVİNDİK ONUR,AMANPOUR ASGHAR,TSOULI SARHIR Salwa,KESEN SONGÜL,GÜÇLÜ GAMZE,ÖZKARA KEVSER TUBA,KELEBEK HAŞİM,SELLİ SERKAN (2018). GC-MS-Olfactometric characterization of key odorants in Moroccan Argan oil. International Conference on Raw Materials to Processed Foods (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6428554) |  |  |  |  |
|  |  | 3. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Üniversite Dışı Deneyim** |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 2010-2012 | **SORUMLU YÖNETİCİ GIDA MÜHENDİSİ** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | KAHRAMAN TARIM ÜRÜNLERİ, (Ticari (Özel)) |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |