**ÖZGEÇMİŞ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **1. Adı Soyadı** |  | **: Gizem HÜLAĞA** |
| **İletişim Bilgileri**  **Adres**    **Telefon**  **Mail** |  | **:**  **:**  **:** ghulaga@gelisim.edu.tr / gzm.hulaga@gmail.com |
| **2. Doğum Tarihi** |  | **:** 1990 |
| **3. Unvanı** |  | **:** Araştırma Görevlisi |

# 4. Öğrenim Durumu : Lisans

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Derece** | **Alan** | **Üniversite** | **Yıl** |
| **Lisans** | Gıda Mühendisliği | Sakarya Üniversitesi | 2014 |
| **Lisans** | Gıda Teknolojisi | Floransa Üniversitesi | 2010 (3 ay) |
| **Yüksek Lisans** | Gıda Mühendisliği | Ankara Üniversitesi | 2020 |

# 5. Akademik Unvanlar

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unvan** | **Alan** | **Üniversite** | **Yıl** |
| **Araştırma Görevlisi** | Gastronomi (İngilizce) | İstanbul Gelişim Üniversitesi | 2017- |

**6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri**

# 7. Yayınlar

## 7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

**7.2. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceeding) basılan bildiriler.**

1. Tekiner İ. H., Orhan H. İ., **Hülağa G.**, Köklü O. Gıda Kaynaklı Dirençli Bakteriler: Gıda Güvenliği ve Gastronomi Disiplini Açısından Önemi, Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 20-22 Eylül 2018, Kocaeli, Türkiye.

**7.3. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler**

## 7.4. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. Tekiner İ. H., Tabak T., **Hülağa G.**, Köklü, O., Orhan, H. İ. (2019). Gastronomide Evrensel Dil: Bilim ve Mühendislik “Eleştirel Bir Bakış”. Aydın Gastronomy.

## 7.5. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiri kitabında basılan bildiriler

1. Tekiner İ. H., Tabak T., Demirçakmak İ. L., **Hülağa G.**, Tepe S. Dehaların Yemek Sırları. Gastronomi Zirvesi, 22-25 Mart 2018, Ankara, Türkiye.

**7.6. Diğer yayınlar**

# 8. Projeler

1. **Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri/ Lisansüstü Tez Projesi (Yardımcı)** – Kağıt Tabanlı Platform ile Şarap Örneklerinde Alternatif Analiz Yönteminin Geliştirilmesi (16.01.201716.04.2019).

1. **TÜBİTAK BİDEB-2237-A Bilimsel Eğitim Etkinlikleri Destekleme Programı (Düzenleme Kurulu)-** Gastronomide Bilim ve Teknik: Mutfakta Mühendis Var (23-25 Ocak 2019).

1. **İstanbul Gelişim Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri/ Yardımcı Doçentler ve Uzmanlar İçin Araştırmada Hızlı Destek Projesi (YUP) (Araştırmacı)** - Çiğ ve Yarı-İşlenmiş Somon (Salmo salar) Balığında Alerjen Parvalbumin Yapının Düzeyi ve Gen Ekspresyonunun Araştırılması (14.01.2019- 26.06.2019).

1. **İdari Görevler**

1. **Bilimsel Kuruluşlara Üyelikleri**

1. **Ödüller**

# 12. Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeyindeki dersler