

Dr.Öğretim Üyesi Çağla ÖZER

Eğitim:

Ph.D., Gıda Mühendisliği, Ege Üniversitesi, 2000

M.Sc., Gıda Mühendisliği, Ege Üniversitesi, 1994

B.Sc., Gıda Mühendisliği, Hacettepe Üniversitesi, 1991

Araştırma Alanları:

Türk Mutfağı

Sürdürülebilir Gastronomi

Yiyecek Tarihi ve Coğrafyası

Moleküler Gastronomi,

Hububat Teknolojisi,

Gastronomide Reaksiyonlar,

Gıda Mikrobiyolojisi

Dersler:

Soğuk Mutfak

Yiyecek Tarihi ve Coğrafyası

Beslenme İlkeleri

Gıda Bilimi ve Teknolojisi

Gastronomiye Giriş

Besin Kimyası ve Analizleri

Besin Mikrobiyolojisi

Gıda Hijyeni ve Sanitasyon

Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol

Vejetaryen Beslenme

Gıda Mevzuatı

Menü Planlama ve Menü Mühendisliği

Mutfak Akımları

Gıdalar ve Özellikleri

Servis Teknikleri ve Görgü Kuralları

Yayınlar:

- Özer Ç.**, Ağan C. (2019). Polonya Mutfak Kültürü Yansıması ve Polonezköy Örneği, Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(4), s.1336-1348
- Özer Ç.**, Kapucuoğlu İ. (2018). Türk Mutfak Kültürü'nde Aşure Gelenekleri, Türk Bilim Dergisi, Aralık 2018, 345-351
- Özer Ç.**, Giray E (2017). Kırım'dan Anadolu'ya Tatar Mutfak Kültürü ve Etkileşimi: Eskişehir Örneği, Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal
- Özer Ç.**, Atay E (2017). Investigation of Local Cuisine Culture in Turkey by Regions and The Importance in Rural Tourism. International Journal of Social and Economic Sciences, No:2, s. 17-21
- Ünal S., **Özer Ç.**, Çağlıyan İ (1999). Tr Durum Buğdaylarının Kalitesinin Belirlenmesinde Sds Sedimantasyon Testinin Kullanılması, Un Mamülleri Dünyası, 8(2), s. 4-10.
- Özer Ç.**, Ünal S (1998). Glutomatik 4 2 Sistemi İle Unların Niteliklerindeki Değişmelerin Belirlenmesi, Un Mamülleri Dünyası, 7(2), s. 26-35.
- Ünal S., Olcay M., **Özer Ç.** (1996). Ekmek Üretim Tesislerinde Kullanılan Tip 2 3 Unların Özellikleri, Un Mamülleri Dünyası, 5(2), s.24-31.
- Ünal S., Olcay M., **Özer Ç.** (1996). Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi, Gıda, 21(6), s.451-456.
- Ünal S., **Özer Ç.**, Olcay M (1995). Ekmekçilik Sanayiinde Kullanılan Başlıca Teknik Terimler, Un Mamülleri Dünyası, 4(3), s.14-20.
- Özer Ç.**, Onoğur T (1995). Aflatoksinlerin Detoksifikasyonu Amacıyla Geliştirilen Teknikler, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi, 13(1)
- Ünal S., **Özer Ç.**, Olcay M., Köse E (1993). Süne Zararı Görmüş Buğday Unlarının Ekmeklik Niteliklerinin Katkı Maddesi İle Düzeltilmesi, Un Mamülleri Dünyası, 2(4), s.6-12.

Konferans Bildirileri:

- İşbilir, Y., İşbilir Yüceşık, N., **Özer, Ç.** (2019). Gastro Tur Etkinliklerinin Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi: İstanbul Örneği. 4. Gençlik Araştırmaları Kongresi, 23-27 Ekim, Marmaris
- Koroğlu, A.B., Ağan, C., **Özer, Ç.** (2019). Aktif Karbonun Gastronomi Alanında Kullanım Olanakları. 4. Gençlik Araştırmaları Kongresi, 23-27 Ekim, Marmaris
- Otağ, F. B., Ağan, C., **Özer, Ç.** (2019). Converting the Terra Madre Day and The Earth Markets into Rural Tourism Potential. 3rd International Rural Tourism and Development Congress, June 13-16, Bodrum
- Otağ, F. B., Tepe, T. K., **Özer, Ç.** (2019). Rehydration Kinetics of Microwave and Convective Dried Apple Slices. The International Conference on Natural and Engineering Sciences. August 27-30, İstanbul
- Ağan, C., Tepe, B., **Özer, Ç.** Ekinci, R. (2019). Türk Mutfağında Şerbetlerin Sürdürülebilirliği. III.Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi. 24-28 Nisan, Marmaris

- Özer Ç.**, Kapucuoğlu İ. (2018). Türk Mutfak Kültüründe Aşure Gelenekleri. II.Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi. 7-11 Kasım, Marmaris
- Özer Ç.**, Otağ F.B., Ağan C (2018). The use of Tırşik (Arum dioscoridis) in the Field of Gastronomy and Potential Effect of Rural Tourism. II.International Rural Tourism and Development Congress, May 10-13, Bodrum
- Özer Ç.**, Ağan C., Otağ F.B (2018). Reversion of Product From Rural to Universal: Apricot of Malatya. II.International Rural Tourism and Development Congress, May 1013, Bodrum
- Özer Ç.**, Küçükaltan D (2018). Yerel Mutfakların Kültür Mirasına Dönüştüğü Unesco Yaraticı Şehirler Ağı Gastronomi Kentleri Değerlendirmesi. II.International Rural Tourism and Development Congress, May 1013, Bodrum
- Dalgın T., **Özer Ç.**, Çeken H (2018). Tarımsal Ekonomide İtici Bir Güç Olarak Agro Turizm. II.International Rural Tourism and Development Congress, May 1013, Bodrum
- Tepe TK., Otağ FB., Ağan C., Kadakal Ç., **Özer Ç.**, Batu HS (2018). Comparative Analysis of Anatolian Fermented Food:Tarhana. The 4th International Symposium on Traditional Foodsfrom Adriatic to Caucasus, April 19-21, North Cyprus 5.
- Özer Ç.**, Giray E (2017). Kırım Dan Anadolu Ya Tatar Mutfak Kültürü Ve Etkileşimi. Uluslararası Turizm Ve Kültürel Miras Kongresi, Ekim 5-8, Marmaris.
- Toksoy Öner E., Erginer M., Kirtel O., Avşar G., **Özer Ç** (2017). Halomonas Levan: A Functional Food Ingredient. 19th European Carbohydrate Symposium Eurocarb, July 2-6, Barcelona.
- Atay E., **Özer Ç.**, Otağ FB (2017). Examination of Misi Culinary Culture in the Scope of Rural Tourism. 1 st International Rural Tourism and Development, May 4-6, Bursa
- Otağ F.B., **Özer Ç.**, Aytaç SA., Sağlam F (2017). Optimization of process conditions for developing yogurt-like product with Silybum marianum(milk thistle). International Symposium on Biodiversity and Edible Wild Species, April, Antalya
- Hasköylü M., **Özer Ç.**, Toksoy Öner E (2017). Development Of Halomonas Levan Based Functional Food Ingredients. Ffc's 21st International Conference And Expo On Functional Foodfunctional Foods And Bioactive Compounds İn Health And Disease: Science And Practice
- Özer Ç.**, Akbulut MB., Çevik A (2015). Temalı Restoranlar Uluslararası Uygulamalar Ve Türkiye De Uygulanabilirliği. 1.Avrasya Turizm Kongresi, Konya
- Hasköylü M., Kirtel O., Avşar G., **Özer Ç.**, Toksoy Öner E (2016). Levan Bazlı Fonksiyonel Gıda Bileşenlerinin Geliştirilmesi. Gıda, Metabolizma & Sağlık Biyoaktif Bileşenler Ve Doğal Katkılar Kongresi, Kasım 28, İstanbul
- Özer Ç.**, Otağ FB., Kadakal Ç., Ekinci R (2017). Yenilebilir Çiçeklerin Biyoaktif Özellikleri. 10.Gıda Mühendisliği, Kasım 9-11, Antalya
- Özer Ç.**, Otağ FB., Yetim A (2016). Marmara Bölgesi Yerel Ürün Festivali Envanteri. Gastronomi Turizmi Kongresi, Kasım 17-19, Balıkesir
- Özer Ç.**, Yetim A., Otağ FB (2016). Sous Vide Yöntemi ile Geleneksel Ürünlere İnovatif Yaklaşımlar. II.Rize Sempozyumu: Turizm Programı, Kasım 4-6, Rize
- Özer Ç.**, Atay E (2016). Türkiye'de Yöresel Mutfak Kültürünün Bölgeler Bazında İncelenmesi Ve Kırsal Turizm Açısından Önemi. 5.Ulusal Kırsal Turizm Kongresi, Mayıs 18-22, Muğla.
- Tavman Ş., Tavman İH, Ünal S., **Özer Ç** (1997). Taneli Gıda Maddelerinin Isıl İletkenliklerinin Neme Bağlı Olarak Değişimi. Gıda Mühendisliği III.Ulusal Sempozyumu

Ünal S., **Özer Ç.**, Olcay M (1997). Farklı Tipteki Bisküvilerin Bazı Kalite Nitelikleri.

Ünal S., **Özer Ç** (1997). Glutomatik 4 2 Sistemi İle Unların Niteliklerindeki Değişmelerin Belirlenmesi. 2.Değirencilik Sanayii Ve Teknolojisi Sempozyumu

Ünal S., Çakmaklı Ü., **Özer Ç.**, Kemahlıoğlu ÖK (1993). Triticum Durum Buğday Öğütme Ürünü İrmik Ve İrmik Altı Unun Bazı Niteliklerinin Belirlenmesi. Makarnalık Buğday Ve Mamulleri Sempozyumu

Projeler ve Girişimler:

Levan Bazlı Fonksiyonel Gıda Bileşenlerinin Üretimi, TÜBİTAK 1001 Projesi (115O495), Araştırmacı

Ulusal, SANATSAL YARIŞMALARDA JÜRİ ÜYELİĞİ /Uluslararası yarışma/ 29.11.2018-02.12.2018, World Halal Submit 2018, İstanbul Avrasya Gösteri Merkezi

Ulusal, SANATSAL YARIŞMALARDA JÜRİ ÜYELİĞİ /Ulusal yarışma/04.04.2018 Türkiye Kupası Yarışması

Ulusal, SANATSAL YARIŞMALARDA JÜRİ ÜYELİĞİ /Ulusal yarışma/29.04.2016-01.05.2016, Tokat 1. Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası, Tokat

Uluslararası, SANATSAL YARIŞMALARDA JÜRİ ÜYELİĞİ /Ulusal yarışma/ 28.05.2016-29.05.2016, Çanakkale 1. Uluslararası Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası, Çanakkale

Ulusal, SANATSAL YARIŞMALARDA JÜRİ ÜYELİĞİ/ 25.03.2016-27.03.2016, Şanlıurfa 1.Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası, Şanlıurfa

Ulusal, WORKSHOP/Workshop/ 23.10.2015-24.10.2015, Mantar Şenliği

Ulusal, SANATSAL YARIŞMALARDA JÜRİ ÜYELİĞİ/ 23.03.2017-24.03.2017, Uşak

Fatih Sultan Mehmet Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi 7.Geleneksel Yemek Yarışması, Uşak

Ulusal, SANATSAL YARIŞMALARDA JÜRİ ÜYELİĞİ/Ulusal yarışmalarda / 11.04.2016-11.04.2016, Çeşme 5.Genç Şefler Şampiyonası, Çeşme

Ulusal, SANATSAL YARIŞMALARDA JÜRİ ÜYELİĞİ/ 02.09.2016 , İç Anadolu Mutfağı Ev Hanımları Yemek Yarışması, Ankara

Ulusal, SANATSAL YARIŞMALARDA JÜRİ ÜYELİĞİ/ 10.10.2015-11.10.2015, Bakırköy Pastacılık Festivali, Bakırköy

Davetli Konuşmalar:

2.Yöresel Gastronomi Festivali, Türk Mutfağının Geleceği, Denizli, 2018

Yalova Şaban Temüğe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Kariyer Günleri Söyleşi, Şubat 2019