

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

Araştırma Teknikleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş

Gastronominin Temel İlkeleri

Yayınlar:

Cesur, E. **Özer, Ç.**, Çeken H. (2021). Alternatif Turizm Kapsamında Aromatik Turizm Ve Gelişimi, ASBİ Abant Sosyal Bilimler Dergisi,21, 3/Güz,1055-1078.

Özer, Ç. (2021). Effects of Ingredients and Cooking Time on Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Different Homemade Tomato Sauces, Food and Health, 7(2), 84 - 90.

Özer, Ç. (2021). Influence of Different Cooking Methods on Bioactive Properties of Broccoli, International Journal of Contemporary Tourism Research , 5 (1) , 69-76.

Özer, Ç., Albayrak, A., Ağan, C. (2021). Türkiye'de Yaşayan Boşnaklar ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 23 (1), 407-428.

Özer, Ç., Ünal, S., S. (2020). Glutomatik 4+2 Sistemi ile Gluten İndeks Parametresine Yeni Bir Bakış, GIDA/The Journal of FOOD, 45 (6).

Özer, Ç. (2020). Effects of Ingredients and Cooking Time on Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Different Homemade Tomato Sauces, Food and Health, 7(2), 84-90.

Özer, Ç., Ağan, C. (2020). The Influence of Aging Egg on Foaming Properties of Different Meringue Types, Journal of Culinary Science Technology, 1-10.

Özer, Ç. (2020). Sosyal Bir Seremoni: Anadolu'da Düğün Yemekleri ve Ritüelleri, Turkish Studies - Social Sciences,15(8), 3677 – 3690. 1237-1247.

Özer, Ç., Bruwier, F , Olgay, P . (2020). Potatoes With its History, Usage in Turkish-French Cuisine and Outstanding . Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 4(2), 300-312.

Özer Ç., Bruwier, F. Olgay, P., Elmacıoğlu, F. (2020). The Importance of The Nutritional Values of Some Tropical Fruits Grown in Turkey and New Approaches in Gastronomy, Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(3), 437-459 .

Ağan, C., **Özer, Ç.** (2020). Damla Sakızının Türk Mutfağındaki Yeri, Önemi ve Kullanım Alanları, Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(3), 3002-3015.

Gürpınar, S., Ağan, C., **Özer, Ç.** (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin El Hijyen Uygulamaları: İstinye Üniversitesi Örneği, Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi, 2(1), 5-17.

Özer, Ç. (2019). The Usability of Lor Cheese in Some Dairy-Based Desserts of Turkish and International Cuisines, Journal of Culinary Science & Technology, 560-571.

Demircan, Ş., **Özer, Ç.**, Coşkun, G. N., Çeken, H. (2019). Algılanan Destinasyon Yiyecek

İçecek İmajının Tekrar Ziyarete Etkisi, Turizm Akademik Dergisi, 6 (2), 185-195.

Özer, Ç., Tepe, B. (2019). Farklı Pişirme Tekniklerinin Havuç Dilimlerinin Bazı Kimyasal ve Biyoaktif Özellikleri. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2630-2643.

Özer, Ç., Ağan, C. (2019). Boston Matrisinin 5 Yıldızlı Bir Otel Menüsü Örneğinde Uygulamaya Dönüştürülmesi, Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(3), 403-419.

Ağan, C., Otağ, FB., **Özer, Ç.**, Ekinci, R. (2019). Türk Mutfağı'nda Şerbetlerin Sürdürülebilirliği, Eurasian Education Literature Journal, 11, 66-74.

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 Yüceışık, N., **Özer, Ç.** (2019). Gastro Tur Etkinliklerinin Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi: İstanbul Örneği. 4. Gençlik Araştırmaları Kongresi, 23-27 Ekim, Marmaris

Köroğlu, 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 Yaratıcı 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 In 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

Haskoylü 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

Kitaplar:

Akademik Yazma Uluslararası Öğrenciler İçin El Kitabı, Bölüm adı:(Yazma Modelleri) (2020)., **Özer, Ç.**, Tepe, F., B., Nobel Yayınevi, Editör:Mehmet KAKARATAŞ, Basım sayısı:4, Sayfa Sayısı 284, ISBN:978-625-402-226-5.

Girişimcilik Öyküleri, Bölüm adı:(Franck Bistro Girişimcilik Öyküsü) (2019)., **Özer, Ç.**, Akademi Titiz Yayınları, Editör:Gözde MERT, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 486, ISBN:978-605-7604-16-3.

Destinasyon Yönetimi ve Pazarlaması, Bölüm adı:(Destinasyon Pazarlaması ve Kapsamı) (2019)., İşbilir Yüceışık, N., **Özer, Ç.**, Detay Yayıncılık, Editör:Belma SUNA, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 337, ISBN:978-605-254-121-0.

Türk Mutfağında Bir Macera ANADOLU (2019), Kitap Editörlüğü, Nobel Yaşam Yayıncılık.

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/ 28.05.201629.05.2016, 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