

Dr. Öğretim Üyesi Fazilet MIDIK

Eğitim:

Doktora, Gıda Mühendisliği, Hacettepe Üniversitesi, 2021.

Yüksek Lisans, Gıda Mühendisliği, Ankara Üniversitesi, 2011.

Lisans, Gıda Mühendisliği, Hacettepe Üniversitesi, 2008.

Araştırma Alanları:

Gıda Mikrobiyolojisi

Gıda Bilimi

Yerel ürünler

Beslenme

Gıda Bilimi

Sürdürülebilir Gastronomi

Yiyecek Tarihi ve Coğrafyası

Gıda Teknolojisi

Gıda Hijyeni ve Sanitasyon

Vejetaryen Beslenme

Gıda Mevzuatı

Dersler:

Yiyecek Tarihi ve Coğrafyası

Beslenme İlkeleri

Gıda Hijyeni ve Sanitasyon

Gıda Mikrobiyolojisi

Servis Teknikleri ve Görgü Kuralları

Yerel Ürünler ve Gastronomi

Yüksek Lisans ve Doktora Tez Konuları:

Doktora: Rhodotorula türüne ait bazı mayaların beta-karoten üretimlerinin incelenmesi

Yüksek Lisans: Bazı laktik asit bakteri türlerinin ekzopolisakkarit (EPS) üretimi yönünden incelenmesi

Yayınlar:

Mıdık, F., Tokatlı, M., Elmacı, S.B., Özçelik, F. Influence of different culture conditions on exopolysaccharide production by indigenous lactic acid bacteria isolated from pickles, Archives of Microbiology, January 2020.

Mıdık, F., Bozdemir, M. T., Özbaş, Z. Y. 2017. "Mikrobiyel karatenoid üretimi", 10. Gıda Mühendisliği Kongresi, 9-11 Kasım 2017. Antalya

Mıdık, F., Bozdemir, M. T., Özbaş, Z. Y. 2016. "Mikrobiyel Fabrika Hücresi: Rhodotorula glutinis", Türkiye 12. Gıda Kongresi, 5-7 Ekim 2016. Edirne, Kongre özet kitabı, 268, Gıda Teknolojisi Derneği, Yayın no.:48.

Mıdık, F., Tokatlı, M., Özçelik F. 2011. "Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Ekzopolisakaritler ve Üretimini Etkileyen Faktörler", 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24-26 Kasım 2011. Ankara, Kongre özet kitabı, 266, Gıda Mühendisleri Odası, Yayın no.:26.

Proje:

"*Rhodotorula* cinsine ait bazı maya türlerinin beta-karoten üretimlerinin incelenmesi"

Hacettepe Üniversitesi, Ulusal Katılımlı Araştırma Projesi, FUK-9048, 2016-2018.

Sözlü Sunum:

Mıdık, F., Bozdemir, M. T., Özbaş, Z. Y. 2017. "A Comparative Study on Beta-carotene Production of Some *Rhodotorula* Strains", 10. Balkan Mikrobiyoloji Kongresi (Microbiologia Balkanica), 16-18 Kasım 2017. Sofya, Bulgaristan.

Seminer Ve Kurslar:

15.04.2015 İncekaralar A.Ş., Eppendorf Bioprocess Equipment konulu seminer

08.12.2012-09.12.2012 ISO 9001:2008 (Olivka Business Team, Certificate no: QHB1212-005)

08.12.2012-09.12.2012 OHSAS 18001 (Olivka Business Team, Certificate no: WHI1212-005)

26.04.2010-27.04.2010 Second International Symposium and Workshop Series on Molecular Methods in Food Microbiology (Harran University, Middle East University, Colorado State University, Cornell University, Purdue University & Silliker, Inc.)

05.04.2010-09.04.2010 Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamalı Eğitim Kursu (Ankara Üniversitesi, Prof. Dr. Kadir Halkman)

01.10.2007-10.11.2007 Pamukkale Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi (PAUSEM) İnsan Kaynakları Uzmanlığı Sertifika Programı

25.11.2006-26.11.2006 ISO 22000: 2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (HACCP) Eğitimi (TÜV Rheinland Uluslararası Standartlar Sertifikasyon ve Denetim A.Ş, Sertifika No: 06-0875)

Burslar:

Ankara Üniversitesi Erasmus bursu, Copenhagen University, Copenhagen, Denmark.