

KİŞİSEL BİLGİLER

**Dr. Öğr. Üyesi Esra BALIKÇI**

Birim: Turizm Fakültesi

Altbirim: İdari Birim

İdari Unvan: Dekan Yrd.

Personel Tipi: Akademik

Kurumsal E-posta: esra.balikci@bozok.edu.tr

Kişisel E-posta: esra.balikci@bozok.edu.tr

Telefon: 0354 242 10 35 / 2864 (Dahili)

EĞİTİM BİLGİLERİ

Derece	Üniversite/Okul	Bölüm	A.B.D	Mezuniyet Yılı
Doktora	Çukurova Üniversitesi / Fen Bilimleri Enstitüsü,	Su Ürünleri	Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Ana Bilim Dalı	2015
Yüksek Lisans	Çukurova Üniversitesi / Fen Bilimleri Enstitüsü	Su Ürünleri	Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Ana Bilim Dalı	2009
Lisans	Çukurova Üniversitesi / Su Ürünleri Fakültesi	Su Ürünleri	Su Ürünleri	2006

AKADEMİK GÖREVLER

1. 2017 - Devam Ediyor : Yrd.Doç.Dr.

İDARİ GÖREVLER

- 2017 - Devam Ediyor : Dekan Yardımcısı
- 2017 - Devam Ediyor : Birim UNIKOP Koordinatörü
- 2018 - Devam Ediyor : Erasmus + Değişim Programı Birim ve Bölüm Koordinatörü
- 2018 - Devam Ediyor : Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi (Turizm Fakültesi)
- 2018 - Devam Ediyor : Fakülte Kurulu Üyesi (Turizm Fakültesi)
- 2018 - Devam Ediyor : Bölüm Başkanı

YAYINLAR

MAKALE

> Uluslararası

> SCI, SSCI, AHCI Kapsamında Makale

- Özoğul Y., Durmuş M., Balıkcı E., Özoğul F., Ayas D., Yazgan H., "The Effects Of The Combination Of Freezing And The Use Of Natural Antioxidant Technology On The Quality Of Frozen Sardine Fillets (Sardinella aurita)", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, pp.236-242, 2011
- Özoğul Y., Şimşek A., Balıkcı E., Kenar M., "The Effects Of Extraction Methods On The Contents Of Fatty Acids, Especially Epa And Dha In Marine Lipids", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.63, pp.326-331, 2012
- Özyurt G., Küley E., Balıkcı E., Kaçar Ç., Gökdoğan S., Etyemez M., Özoğul, F., "Effect Of The Icing With Rosemary Extract On The Oxidative Stability And Biogenic Amine Formation In Sardine (Sardinella aurita) During Chilled Storage", FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.5, pp.2777-2786, 2012
- Küley Boğa E., Balıkcı E., Özoğul İ., Gökdoğan S., Özoğul F., "Stimulation Of Cadaverine Production By Foodborne Pathogens In The Presence Of Lactobacillus, Lactococcus, And Streptococcus Spp.", JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.77, pp.650-658, 2012
- Özoğul Y., Balıkcı E., "Effect Of Various Processing Methods On Quality Of Mackerel (Scomber scombrus)", FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.6, pp.1091-1098, 2013
- Küley Boğa E., Balıkcı E., Özoğul İ., Cengiz D., "Interaction Between Lactic Acid Bacteria And Food-Borne Pathogens On Putrescine Production In Ornithine-Enriched Broth", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.48, pp.394-404, 2013
- Küley Boğa E., Özoğul F., Balıkcı E., Durmuş M., Ayas D., "The influences of fish infusion broth on the biogenic amines formation by lactic acid bacteria", BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.44, pp.407-415, 2013
- Küley E., Durmuş M., Balıkcı E., Uçar Y., Regenstein J.M., Özoğul F., "Fish spoilage bacterial growth and their biogenic amine accumulation: Inhibitory effects of olive by-products", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.20, pp.1029-1043, 2017
- Yazgan H., Özoğul Y., Durmuş M., Balıkcı E., Gökdoğan S., Uçar Y., Aksun E.T., "Effects of oil-in-water nanoemulsion based on sunflower oil on the quality of farmed sea bass and gilthead sea bream stored at chilled temperature (2±2 °C)", JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.1, pp.1-37, 2017
- 2018 - Akın G., Balıkcı E., "The Nutrition and Culinary Culture in the Mysterious Empire of Anatolian Hittites", Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/Special issue3 (2018) 275-284
- 2018 - Balıkcı E., Akın G., Yavuzer E., "Effects of Some Plant and Spice Extracts on the Quality of Fish Balls in Gastronomy" Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/Special issue3 (2018) 197-210

> Ulusal

> Hakemli Dergilerde Makale

1. 2018 - Yavuzer E., Yavuzer, M. N., Balıççı E. "Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Gıda Algılarının İncelenmesi".
Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, (2018) Cilt:2 Sayı: Ek 1, 200-208.

BİLDİRİ

> Uluslararası

BOZOK ÜNİVERSİTESİ

1. - Özoğul Y., Küley Boğa E., Özoğul F., Balıkcı E. , "The Quality Assesment Of Marinated Freshwater Fish Species (Tench, Tinca tinca) During Storage of 180 Days At 4 °C", International Congress for Seafood Technology (ICST), Çeşme-İzmir, TURKEY, 18-21 May 2008, pp.182
2. - Balıkcı E. , Özoğul Y., Küley Boğa E., Gokdogan S., "The Quality Parameters Of Smoked Mackerel Marinade (Scomber scombrus) With Dill Leaves Stored At 4 °C.", 40th WEFTA Annual Meeting, Çeşme-İzmir, TURKEY, 4-7 October 2010, pp.123-123
3. - Uçak, İ., Özoğul Y., Durmuş, M. and Balıkcı, E., "The effects of rosemary extract on the quality of vacuum mackerel burgers (Scomber scombrus)". 40th WEFTA Annual Meeting, 04-07 October 2010, Çeşme-İzmir, TURKEY, pp.32.
4. - Özoğul Y., Uçar Y., Küley Boğa E., Özoğul F., Balıkcı E. , Ayas D., "The Effects Of Natural Antioxidant Extracts (Thymus, Green Tea, Sage And Laurel) On The Biogenic Amine Contents Of Fish Burgers Made From Minced Chub Mackerel (Scomber Japonicus). ", 41st Annual WEFTA Meeting, Gothenburg, SWEDEN, 27-30 September 2011, pp.69-69
5. - Özoğul, Y., Balıkcı, E., Şimşek, A., Ayas, D., Kenar, M., Kaçar, Ç., Yazgan, H., Gökdoğan S. (2011). The effects of natural antioxidant extracts (thymus, green tea, sage and laurel) on the fatty acid content of fish burgers made from minced chub mackerel (Scomber japonicus). 41st Annual WEFTA Meeting, Gothenburg, SWEDEN, 27-30 September 2011, pp.68
6. - Özoğul F., Küley E., Gökdoğan S., Durmuş M., Uçar Y., Balıkcı E., Kaçar, Ç. Yazgan, H., Özoğul, İ. Öz, M., "The Effects Of Natural Zeolite On Fatty Acids Profile Of Mediterranean Sardine Fillets", First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, MUĞLA, TURKEY, 24-25 Mayıs 2012, pp.164-173
7. - Küley Boğa E., Özoğul F., Balıkcı E., Durmuş M., Gökdoğan S., Uçar Y., "Biogenic Amine Production Ability Of Lactic Acid Bacteria In European Barracuda, Common Pandora, Striped Mullet Infusion Broth", First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, MUĞLA, TURKEY, 24-25 Mayıs 2012, pp.54-67
8. - Özoğul Y., Durmuş M., Aydın M., Ozogul F., Balıkcı E., Gökdoğan S., Yazgan H., Toy N., "The Effects Of Season And Gender On The Proximate And Fatty Acid Profile Of Red Mullet (Mullus Barbatius) And Horse Mackerel (Trachurus Trachurus).", 40th CIESM CONGRESS, Marsilya, FRANSA, 28 Ekim - 1 Kasım 2013, pp.889
9. - Kuley, E., Özoğul, F., Akyol, I., Durmus, M., Balıkcı, E., (2014). PCR detection of foodborne pathogens in rainbow trout fillets fermented with lactic acid bacteria. FABA 2014, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 25-27 Eylül 2014, Trabzon, TURKEY. pp. 492
10. - Balıkcı, E., Ozogul, Y., Durmuş, M., Yazgan H., Öz, M., 2014. "Effects of natural antioxidants on sensory, chemical and microbiological qualities of fish ball (Scomber scombrus) during frozen storage (-18°C). 2nd International Congress on Food Technology, Aydın, TÜRKİYE, 5-7 Kasım 2014, pp.56.
11. - Balıkcı, E., Özoğul, Y., Durmuş, M., Gökdoğan, S., Uçar, Y., Yuvka, I., Küley, E. (2014). Effects of natural extracts on fatty acid profile of fish ball (Scomber scomber) during frozen storage (-18°C). FABA 2014, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 25-27 Eylül 2014, Trabzon, TURKEY. pp. 465
12. - Çetinkaya A., Durmuş M., Balıkcı E., Uçar Y., Özoğul F., 2014. "Effect Of Thymol, Eugenol, Alpha-Terpineol And Carvacrol On Shelf Life Of Anchovy Fillets Stored ", 2nd International Congress on Food Technology, Aydın, TÜRKİYE, 5-7 Kasım 2014, pp.223.
13. - Küley Boğa E., Durmuş M., Balıkcı E., Özyurt G., Uçar Y., Küley F., Özoğul F., Özoğul Y. "Ammonia And Biogenic Amine Production Of Fish Spoilage Bacteria: Affected By Olive Leaf, Olive Cake And Black Water", ICFEB 2015: 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, CEK CUM., 23-24 Mart 2015, pp.1201-1205.
14. - Durmuş M., Özoğul Y., Balıkcı E., Gökdoğan S. , Özoğul F., Köşker A.R., Yuvka İ., "The Effects of Nanoemulsions Based on Commercial Oils for the Quality of Vacuum-Packed Sea Bass at 2±2oC", ICAFE 2015 : 17th International Conference on Food and Agricultural Engineering, İSTANBUL, TÜRKİYE, 21-22 Nisan 2015, pp.1517
15. - Özoğul Y., Durmuş M., Balıkcı E., Ayas D., Gökdoğan S., Uçar Y., "The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils) on sensory, chemical and microbial quality of frozen sea bass fillets ", TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting) , Nantes, FRANSA, 12-15 Ekim 2015, pp. 28
16. - Balıkcı E., Özoğul Y., Durmuş M., "The Effects Of Herbal Extracts (Thyme, Rosemary, And Basil) On The Shelf Life Of Vacuumed Packed Fish Ball (Mackerel, Scomber Scombrus)", International Congress On Advances In Veterinary Sciences And Technics (ICAVST), Saraybosna, BOSNA HERSEK, 25-29 Ağustos 2016, pp.56
17. 2016 - Balıkcı E., Özoğul Y., Durmuş M., "Effects Of Natural Extracts On Fatty Acid Profile Of Vacuumed Packed Fish Ball Made From Mackerel (Scomber Scomber) During Chilled Storage (4±2 °C)", 46th WEFTA CONFERENCE, Split, HRVATISTAN, 12-14 Ekim 2016, pp.1-1
18. - Balıkcı E., Özoğul Y., Yavuzer E., "Effects of Herbal Extracts (Thyme, Rosemary and Basil) on Biogenic Amine Accumulation of Fish Ball Made From Mackerel (Scomber scombrus) During Frozen Storage (-18oC)", International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), 15-17 May 2017, pp.969
19. 2017 - Çevik A., Balıkcı E., Akın G., " Turizmin Gelişmesinde Temel Kurallar; Yozgat'ta Kırsal Turizm Örneği", International West Asia Congress of Tourism Research, IWACT 2017, Van-TURKEY, 28th September-1th November 2017, pp. 30 (Tam metin, sözlü sunum).
20. - Yavuzer E., Aytaç S., Yavuzer M.N., Esra Balıkcı., "The Effects of Trout Farm in Rural to the Gastronomic Tourism", Ist International Symposium on Limnology and Freshwater Fisheries, LIMNOFISH 2017, 4-6 October 2017, Eğirdir, Isparta □ Turkey, Symposium Abstract Book, pp.70
21. 2017 - Balıkcı E., Akın G., Özcan F., Yavuzer E., " Yozgat İlinin Su Ürünleri Potansiyeli", 5. Uluslararası KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Konya / Türkiye, 26-28 Ekim 2017 (Özet bildiri, sözlü sunum)
22. 2018 - Çevik A., Akın G., Balıkcı E., "Turizm Gelişim Politikaları: Yozgat Örneği", The Second International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, FUTOURISM 2018, September 27-29, 2018 Mersin / TURKEY, Proceeding Book pp. 193-198 (Tam metin, sözlü sunum).
23. 2018 - Yavuzer E, Aytaç S, Yavuzer M.N., Balıkcı E, Gündoğdu Ö., "Üniversitenin Yaptığı Model Alabalık Üretim Tesisinin Bölge Üzerine Etkileri" III. Uluslararası Bozok Sempozyumu Bölgesel Kalkınma ve Sosyo-Kültürel Yapı, 03-05 Mayıs 2018, Yozgat, Bildiri Kitabı Sayfa: 392-396 (Tam metin, sözlü sunum).
24. 2018 - Akın G, Balıkcı E., "Bölgesel Kalkınmada Entegrasyon ve Sürdürülebilirliğin Önemi" III. Uluslararası Bozok Sempozyumu Bölgesel Kalkınma ve Sosyo-Kültürel Yapı, 03-05 Mayıs 2018, Yozgat, Bildiri Kitabı Sayfa: 559-567 (Tam metin, sözlü sunum).
25. 2018 - Balıkcı E., Akın G., Yavuzer E., "Kırsal Kalkınmada Su Ürünlerinin Önemi ve Ülke Ekonomisine Katkısı", III. Uluslararası Bozok Sempozyumu Bölgesel Kalkınma ve Sosyo-Kültürel Yapı, 03-05 Mayıs 2018, Yozgat, Bildiri Kitabı Sayfa:454-462 (Tam metin, sözlü sunum).

> Ulusal

1. - Yuvka, İ., Özoğul, Y., Durmuş, M., Balıkcı, E., Gökdoğan, S., Uçar, Y., Kuley Boğa, E., Özoğul, F., Yavuzer, E. "Bitki esansiyel yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) filetosu üzerine duyuusal, kimyasal ve mikrobiyolojik etkileri", İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28-30 Nisan 2015, s. 440
2. - Özoğul, Y., Kuley Boga, E., Uçar, Y., Gokdogan S, Balıkcı E., Yazgan, H., " Esansiyel yağların biyoaktif bileşenleri ve gıda kaynaklı patojenler üzerine antimikrobiyal etkileri", 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 3-6 Eylül 2013, İstanbul, Türkiye. s. 56
3. - Kuley, E., Boga, M., Balıkcı, E., Gokdogan, S, Yazgan, H., Uçar, Y., Durmuş, M. "Zeytin yağı yan ürünlerinin hamsi etinden izole edilen bakterilerin gelişimi ve biyojenik amin üretimi üzerine etkileri" 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu konferansı, 3-6 Eylül 2013, İstanbul, Türkiye. s. 358
4. - Özoğul Y., Yazgan H., Gökdoğan S., Balıkcı E., Durmuş M., Yuvka İ., Oz M., Köşker A.R., "Ayçiçek Yağı İle Hazırlanan Nanoemülsiyonun Soğukta Depolanan Kültür Levreği Ve Çipuranın Yağ Asit Profiline Etkisi", 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3-6 Eylül 2013, s.368-368
5. - Özoğul Y., Şimşek A., Balıkcı, E., Kenar M. (2011). Su ürünlerinde farklı ekstraksiyon metodlarının PUFA içeriğine etkisi, XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Akdeniz Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 25-27 Ekim 2011, Antalya, s. 130.
6. - Balıkcı, E., Özoğul, Y., Küley, E., Şimşek A., " Sıcak Tütsülenmiş Dereotlu Uskumru, Marinatlarının Soğuk Depolanması Süresince (+4°C) Yağ Asitlerindeki Değişimler", XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Akdeniz Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 25-27 Ekim 2011, Antalya, s. 277.
7. - Özoğul, Y., Ayas, D., Özoğul, F., Küley, E., Balıkcı, E., Yazgan, H., Uçar, Y., "Ön-pişirilmiş ve vakum paketlenmiş yengeç eti kalitesine baharatların etkileri", XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Akdeniz Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 25-27 Ekim 2011, Antalya. s. 278.
8. - Özoğul, Y., Balıkcı, E., Kaçar, Ç., Gökdoğan, S., Yazgan, H., Küley, E., Kenar M., Şimşek, A., Ayas, D., Uçar Y., (2011). Doğal antioksidan (Kekik, Yeşil çay, Adaçayı ve Defne) ekstraktının kıyılmış kolyoz etinden (*Scomber japonicus*) hazırlanan burgerlerin raf ömrüne etkileri. XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Akdeniz Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 25-27 Ekim 2011, Antalya, s. 336-337
9. - Özoğul, Y., Balıkcı, E., Kuley, E., Ozogul, F., Uçak, İ., "Tütsülenmiş uskumru marinatlarının soğuk depolanması süresince (+4oC) yağ asitlerindeki değişimler", XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ekosistem Yaklaşımlı Su Ürünleri Üretimi, 1-4 Temmuz 2009, Rize, s.493
10. 2018 - Akın G., Balıkcı E., "Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü" Gastronomi Kongresi, 22-25 Mart 2018, Ato Congressium, Ankara, Özet bildiri kitabı S:28
11. 2018 - Balıkcı E., Akın G., Yavuzer E." Gastronomide Bazı Bitki ve Baharatların Ekstraktelerinin Balık Köfteleri Kalitesi Üzerine Etkileri" Gastronomi Kongresi, 22-25 Mart 2018, Ato Congressium, Ankara, Özet bildiri kitabı S:68
12. 2018 - Yavuzer E., Yavuzer M.N., Balıkcı E., " Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Gıda Algılarının İncelenmesi" Gastronomi Kongresi, 22-25 Mart 2018, Ato Congressium Ankara, Özet bildiri kitabı S:66

DİĞER

HAKEMLİKLER

1. 2017 - Journal of Limnology And Freshwater Fisheries Research
2. 2018 - Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi
3. 2018 - Journal of Food
4. 2018 - Food Science and Technology
5. 2018 - International Journal of Agriculture, Forestry and Life Sciences

PROJELER

1. - 1. Bitkisel yağlar kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonların soğukta (2±2 oC) ve vakum paketlenerek depolanan levrek (*Dicentrarchus labrax*) filetolarının duyuusal, kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine etkileri, TÜBİTAK Projesi, TOVAG 113O379, Bursiyer.
2. - 2. Mersin körfezindeki (Kuzey Doğu Akdeniz) bazı ekonomik su ürünlerinin organik klorlu pestisit ve ağır metal kirlilik düzeylerinin araştırılması, Tez projesi, Doktora, FDK-2014-2882, Araştırmacı
3. - 3. Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi ", BAP, FBA-2014-2415, Araştırmacı, 2016
4. - 4. Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf Olive Cake and Black Water", BAP Diğer, FED-2014-3360, Araştırmacı, 2015
5. - 5. Ticari bitkisel yağlar kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonların soğukta depolanan levrek (*Dicentrarchus labrax*) filetolarının kalite parametreleri üzerine etkileri, BAP Araştırma Projesi, FBA-2014-2313, Araştırmacı, 2015
6. - 6. Ayçiçek yağı kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonun dondurularak depolanan levrek (*Dicentrarchus labrax*) filetolarının duyuusal, kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine etkileri", BAP Araştırma Projesi, SÜF2013BAP19, Araştırmacı, 2015
7. - 7. Aromatik yağların patojen bakteri üzerine antimikrobiyal etkisinin araştırılması, BAP Araştırma Projesi, SÜF2012BAP3, Araştırmacı, 2014
8. - 8. Yarpuz, fesleğen, biberiye ve kekikten elde edilen bitki ekstraktlarının soğukta ve dondurularak depolanan vakum paketlenmiş uskumru köftelerinin kalite parametreleri üzerine etkileri, BAP Doktora, SÜF2011D3, Araştırmacı, 2013.
9. - 9. Gıda patojenlerinin biyojenik amin üretimi yönünden incelenmesi, BAP Araştırma Projesi, SÜF2012BAP3, Araştırmacı, 2013
10. - 10. "Biberiye ekstraktının balık filetosu üzerine duyuusal, kimyasal ve mikrobiyolojik etkisinin araştırılması", BAP Araştırma Projesi, SÜF2010BAP14, Araştırmacı, 2011
11. - 11. Tütsülenmiş uskumru (*Scomber scombrus*) marinatlarının (sade ve dereotlu) duyuusal, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite parametrelerinin belirlenmesi (SÜF2009YL3). Çukurova Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi (BAP). Tez (Yüksek Lisans) Çukurova Üniversitesi, Adana, Araştırmacı, 2009.
12. 2017 - Tıbbi ve Aromatik Bitki Yağları Çıkarılarak Doğal Antimikrobiyal Elde Edilmesi ve Dezenfeksiyon Amaçlı Kullanılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı, (23/03/2017 - 22/12/2017)

PANEL, SEMPOZYUM GİBİ ETKİNLİKLER

1. 2017 - International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey)
2. 2017 - 5. Uluslararası KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Konya, 2017
3. 2017 - ÇEKEREK YÖRESEL KALKINMA ÇALIŞTAYI, 2017, (Çekerek/Yozgat)
4. 2018 - III. Uluslararası Bozok Sempozyumu Bölgesel Kalkınma ve Sosyo-Kültürel Yapı, 03-05 Mayıs 2018, Yozgat
5. 2018 - Gastronomi Kongresi, 22-25 Mart 2018, Ato Congressium, Ankara

JÜRİ ÜYELİĞİ

1. 2017 - ZAHİDE BULUT, Kemane Balığı'ndan (Rhinobatos Rhinobatos) Elde Edilen Suriminin Fonksiyonel Özellikleri
2. 2017 - ÇAĞIN GAYDE, Eksi Balığı (Equulites Klunzingeri) Protein İzolatı İle Sosis Üretimi Ve Soğuk Depolama Süresince (4°C) Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Değişimlerinin Araştırılması
3. 2018 - Merve ERGÜVEN NAZLI, "Bazı Deniz ve Tatlı Su Balık Türlerinden Laktik Asit Bakterileri İzolasyonu ve Bunların Fermantasyon Yeteneklerinin Araştırılması", Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2018

DIĞER FAALİYETLER

1. 2018 - Akın, G; Balıkçı, E; Tanrıverdi, İ, 2018, Yozgat Çamlığı Milli Parkı Kuşları Fotoğraf Sergisi, 03-05 Mayıs 2018, Erdoğan Akdağ Kongre Merkezi Fuayesi, Giriş Katı, Yozgat
2. 2018 - Akın, G; Balıkçı, E; Tanrıverdi, İ; Tezer, H. 2018, Yozgat Çamlığı Milli Parkı Ağaçları Fotoğraf Sergisi, 06 Ekim 2018, Yozgat Bozok Üniversitesi Erdoğan Akdağ Kampüsü, Tıp Fakültesi Konferans Salonu Fuayesi, Giriş Katı, Yozgat
3. 2018 - Akın, G; Balıkçı, E; Atsız, O, 2018, Yozgat Çekerek İlçesi Tanıtımı Fotoğraf Sergisi, 29-02 Kasım-Aralık 2018, İstanbul Yenikapı Etkinlik Alanı, İstanbul
4. 2018 - Akın, G; Balıkçı, E; Atsız, O, 2018, Yozgat Çekerek İlçesi Tanıtımı Fotoğraf Sergisi (İkinci kez sergi), 15-16 Aralık 2018, Yozgat Novada AVM, Yozgat
5. 2018 - Akın, G; Balıkçı, E; Tanrıverdi, İ, 2018, Yozgat Çamlığı Milli Parkı Kuşları Fotoğraf Sergisi (İkinci kez sergi), 08-09 Aralık 2018, Yozgat Novada AVM, İkinci kat, Yozgat
6. 2018 - Akın, G; Balıkçı, E; Tanrıverdi, İ; Tezer, H. 2018, Yozgat Çamlığı Milli Parkı Ağaçları Fotoğraf Sergisi (İkinci kez sergi), 08-09 Aralık 2018, Yozgat Novada AVM Birinci kat, Yozgat

DERSLER

Ders Yılı	Ders Adı	Eğitim Tipi	Saat
2017	Anne Çocuk Beslenmesi	Lisans	2