

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı** : Murat AY
2. **Doğum Tarihi** : -
3. **Unvanı** : Dr. Öğr. Üyesi
4. **Öğrenim Durumu** :

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Ege Üniversitesi	1999
Y. Lisans	-	-	-
Doktora (Bütünleşik)	Gıda Mühendisliği	İstanbul Aydın Üniversitesi	2017

5. Akademik Ünvanlar

- Dr. Öğr. Üyesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doğu Üniversitesi 2017- Halen
Öğr. Gör. Gıda Teknolojisi Haliç Üniversitesi 2013 - 2016

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

- Doğan, M. and Ay, M. (2020). Evaluation of Customer Complaints to Catering Services in Terms of Food Safety. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (4): 2387-2401. DOI: 10.21325/jotags.2020.717.
- Ay, M. ve Bostan, K. (2017): Effects of Activated Lactoperoxidase System on Microbiological Quality of Raw Milk. *Kafkas Univ Vet Fak Derg*, 23 (1): 131-136. DOI:10.9775/kvfd.2016.15993.

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

- Mutlu, H., Ay, M., Doğan, M., Yılmaz, Ö. ve Mutlu, E. (2019). Probiyotik Olarak Kefir Tüketiminin Vücut Kompozisyonuna Etkisinin İncelenmesi. *Ganud International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, 22-24 November 2019, Gaziantep, Turkey.*
- Ay, M., Doğan, M. (2019). Determination of the Effect of Hygiene Trainings Given to Kitchen Staff in Catering Services on Hygiene Awareness Levels. *X. International Multidisciplinary Congress of Eurasia (IMCOFE), 06-08 August 2019, Prague, Czechia.*
- Ay, M., Doğan, M., Mutlu, H., (2018). Determination of Lactic Acid Flora of Sourdough Yeast Produced by Using Different Products *International Congress of Science, Education and Technology Research, 10-12 August 2018, Odessa, Ukraine.*
- Doğan, M., Ay, M. (2018). Determination of Natural Food Preservative Nisin Bacteriocin from *Lactococcus lactis subsp. lactis* Isolated from Traditional Dairy Products. *International Congress of Science, Education and Technology Research, 10-12 August 2018, Odessa, Ukraine.*

7.3. Yazılan Uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.4. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

- Ay, M., Doğan, M. (2020). Investigation of the Effects of Kitchen Hygiene Training on Reducing Personnel-Associated Microbial Contamination. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, (11): 161-177.
- Tekiner, İ., Ay, M., Mutlu, H. (2020). Bir Gıda Güvenliği ve Sağlık Sorunu: Balık ve Balık Ürünleri Kaynaklı Alerjenler. *Aydın Gastronomy*, 4 (1): 1-9.

7.5. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiri kitabında basılan bildiriler

7.6 Yazılan Ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler.

- Ay, M. (2020). Gıda Teknolojilerine Giriş - Süt Teknolojisi, Et Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Tahıl (Hububat) Teknolojisi, Meyve ve Sebze Teknolojisi, Hazır Yemek Teknolojisi. Murat Doğan (Ed) Gıda Mühendisliğine Giriş. 8. bölüm, pp: 177-263 .Nobel Kitapevi, Ankara, Türkiye
- Ay, M. (2018). Mutfak Planlama ve Hijyenik Dizayn. Murat Doğan (Ed.), Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi. 4. bölüm, pp: 61-92. Nobel Kitapevi, Ankara, Türkiye.
- Ay, M. (2018). Üretim Planlama. Murat Doğan (Ed.), Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi. 7. bölüm, pp: 139-166. Nobel Kitapevi, Ankara, Türkiye.

7.7. Diğer Yayınlar

- Ay, M., Sağaz, E., Zoroğlu, C., Şirin, D. ve Öztürk, D.G. (Aralık 2009). GDO Belirsizliği. *Tabldot Dergisi*, 60: 42-44.
- Ay, M. (Mart-Nisan 2007). Atık Yağlara Çözüm Aranıyor. *Tabldot Dergisi*, 45: 50-52.
- Ay, M. (Temmuz-Ağustos 2006). Standart Mutfak Nasıl Olmalıdır? (Makale Serisi). *Tabldot Dergisi*, 43: 46, 44: 52, 45: 53.

8. Projeler

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

9. İdari Görevler

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doğu Üniversitesi 2017- Halen
- **Üretim Müdürü**, Tama Mutfak, 2002-2017
Üretim ve Personel Sorumluluğu, Üretim Planlaması, Catering - İkram Organizasyonları, Personel Sevk ve İdaresi, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001 ve OHSAS 18001 Sistem Kuruluşu, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Çalışmaları

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

- Gıda Mühendisleri Odası (2002 - Devam)

11. Ödüller

Katılım Sağlanan Eğitimler

- İş Güvenliği Uzmanlığı (Çalışma Sosyal Güvenlik Bakanlığı, A Sınıfı), 2013
- Kalite Yönetim Sistemi İç Denetçisi, 18 – 19 Nisan 2009
- Eğitimcinin Eğitimi, 10 – 11 Ekim 2005
- Üretim Planlama ve Kontrol, 23 - 24 Eylül 2005
- ISO 9001:2000 Kuruluş İç Kalite Tetkikçisi, 15 – 16 Ocak 2005
- ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi, 21 – 22 Aralık 2002
- Hijyen, 13 Mart - 31 Temmuz 2002
- HACCP, 13 – 14 Temmuz 2002

Konferans – Seminer – Çalıştay

- 10 Aralık 2010 Kayseri Erciyes Üniversitesi 6. Gıda Kongresi
- 2008 – 2010 Skills@Work (İste Beceriler) Mesleki Eğitim Projesi (Milli Eğitim Bakanlığı – British Council – YESİDEF’in Talep Tabanlı Eğitim Projesi)
- 2010– 2012 Skills for Employability (İşletmeler için Beceriler) Mesleki Eğitim Projesi (Milli Eğitim Bakanlığı – British Council – YESİDEF’in Meslek Liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanları için Endüstriyel Mutfak Aşçılığı Programı Müfredat Geliştirme Projesi)

12. Son dört yılda verdiği önlisans, lisans ve lisansüstü düzeyindeki dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2015-2016	Güz	*GTK211 Süt ve Ürünleri Teknolojileri	2	2	18

2015-2016	Bahar	*GTK257 Hazır Yemek Sistemleri	2	0	22
2016-2017	Güz	*GTK253 Gıda Endüstrisinde Ambalajlama	2	0	18
2017-2018	Güz	GMS 103 Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	57
2017-2018	Bahar	GMS106 Beslenme İlkeleri	3	0	59
2017-2018	Bahar	GMS 110 Mutfak Yönetimi ve Tasarımı	3	0	59
2018-2019	Güz	GMS 203 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Araştırma Yöntemleri	2	0	55
2018-2019	Bahar	GMS106 Beslenme İlkeleri	3	0	65
2018-2019	Bahar	GMS 110 Mutfak Yönetimi ve Tasarımı	3	0	67
2018-2019	Bahar	GMS 202 Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	3	0	53
2019-2020	Güz	GMS 103 Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	76
2019-2020	Güz	GMS 203 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Araştırma Yöntemleri	2	0	62
2019-2020	Güz	GMS 307 Gastronomide Yönetim Sistemleri ve Standartları	2	0	54
2019-2020	Bahar	GMS106 Beslenme İlkeleri	3	0	75
2019-2020	Bahar	GMS 110 Mutfak Yönetimi ve Tasarımı	3	0	78
2019-2020	Bahar	GMS 306 İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	53

*** İşareti dersler önlisans dersleridir.**