

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı** : Aslı AKSOY
2. **Doğum Tarihi** : 12-04-1977
3. **Unvanı** : Dr. Öğr. Üyesi
4. **Öğrenim Durumu** : Doktora
5. **Çalıştığı Kurum** : Haliç Üniversitesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Kimya Bölümü	Yıldız Teknik Üniversitesi	2000
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi	2003
Doktora	Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2019

5. Akademik Unvanlar

- Yardımcı Doçentlik Tarihi : 08.05.2020
Doçentlik Tarihi :
Profesörlük Tarihi :

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri :

- a) Eş danışman- "Farklı tahıl unları ile geliştirilen ekşi mayalı ekmeklerin besin öğeleri ve duyuşal özelliklerinin karşılaştırılması olarak incelenmesi" (Çağır Emirli-İst. Ayvansaray Üniversitesi Gastronomi Bölümü, Yüksek Lisans)

6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI,SSCI,Arts and Humanities)

- a) Aksoy, A., Karasu, S., Akcicek, A., Kayacan, S., "Effects of Different Drying Methods on Drying Kinetics, Microstructure, Color, and the Rehydration Ratio of Minced Meat", Foods, 8 (6), 216, 2019.

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

- a) Aksoy, A., 2020. "Gıda Endüstrisinde Elektrolize Su Kullanımı European Journal of Science and Technology, (19), 254-262.
b) Aksoy, A., Aran, N., 2018. "Bazı Taze Sebzeler Ve Çiğ Tavuk Etinde Yüzey Dekontaminasyonu Uygulamalarının İncelenmesi", Journal of Awareness, 3, özel sayı, 509-526.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

- a) Aksoy, A., "Production of Powdered Soup of Protein Added by Using Vacuum Dried Minced Meat and Determination of Sensory Properties of It", IV. International Congress On New Trends In Science, Engineering And Technology, 07-09 Temmuz 2020 St. Petersburg/Rusya.
b) Aksoy, A., Aran, N., Bazı taze sebzeler ve çiğ tavuk etinde yüzey dekontaminasyonu uygulamalarının incelenmesi, II. Uluslararası Farkındalık Kongresi, 13-15 Aralık 2018, Çanakkale / Türkiye.

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

- a) Gıda Mühendisliğine Giriş (Editör: Murat Doğan), Yazarlık yapılan bölüm adı: "Mühendislik Etiği ve Gıda Mühendisliği Mesleki Etik Kuralları", Ocak 2020, Nobel Yayınevi, İstanbul.

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

- 7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler
7.7. Diğer yayınlar

8. Projeler

1) Yürütücü:

Sanayi Ar-ge Projeleri Destekleme Programı (Dondurarak Kurutulmuş Kahve ve Meyve Sularından Toz İçecek Üretimi, Proje No: 3070279, 2007)

9. İdari Görevler

Üniversite Dışı Deneyim

11.2014-04.2020 **Danışmanlık**

-Çeşitli gıda işletmeleri ve otellerde: Gıda güvenliği ve hijyen eğitimleri, denetimleri-analizleri
-Üretim, AR-GE ve kalite sistemleri konusunda sektördeki firmalara danışmanlık verilmesi

07.2012-11.2014

Çevre Endüstriyel Analiz Sanayi ve Ticaret A.Ş. / Teknik Destek Satış Yöneticisi

Satış ekibine teknik konularda destek sağlamak, müşteri istek ve itirazlarının (raporların yorumlanması, ürüne özgü analizlerin belirlenmesi, teknik bilgi vb.) karşılanması, ISO 17025 çerçevesinde çalışmalarını sürdürmek, mevzuat danışmanlığı, hijyen denetimleri ve eğitimlerinin verilmesi

08.2009-07.2012

Gökay Grup Organizasyon Gayrimenkul Danışmanlık Tekstil Gıda Sanayi Ve Dış Ticaret Ltd. Şti. / Üretim Müdürü

Taze meyve-sebze; kuruyemiş ve kuru meyvelerin işlenmesi, paketlenmesi, bu ürünlerin fonksiyonel gıdalar haline dönüştürülmesi. Sektördeki firmalara danışmanlık verilmesi.

11.2008 -07.2009

Soyyiğit Gıda San. Tic. A.Ş./Kalite Güvence ve Ar-Ge Müdürü

Faaliyet konusu: Toz içecek – toz gıda (çorba, bulyon, puding vb.)

İşletmede Sorumlu Yöneticilik

ISO 9001:2000 ve ISO 22000:2005 Yönetim Temsilciliği-Ekip Liderliği

Ar-Ge faaliyetlerinin ve Kalite Kontrol çalışmalarının yürütücülüğü,

Formülasyon oluşturma ve geliştirme çalışmaları

Üretim izinlerinin alınması ve ürünlerin analiz sertifikalarının hazırlanması.

04.2004 -10.2008

Nazlı Gıda İnş. Tem. Ve Kozm. San. Tic. Ltd. Şti. /Üretim-ARGE Müdürü

Faaliyet konusu: Sakız, çikolata, toz içecek, şekerleme, mısır çerezi

Üretim faaliyetlerinin planlanması, takibi ve değerlendirilmesi

Personel hijyeninin sağlanması, denetimi ve eğitim verilmesi

Ar-Ge faaliyetlerinin yürütücülüğü,

Formülasyon oluşturma ve geliştirme-maliyet çalışmaları, yeni hammadde araştırılması.

Üretim izinlerinin alınması ve ürünlerin analiz sertifikalarının hazırlanması.

Sorumlu Yöneticilik

Hammadde satın alma şartnamelerinin oluşturulması, hammadde ve ambalaj maddelerinin kalite kontrolü

TÜBİTAK-TEYDEP projesinde yürütücülük

ISO 9001:2000 ve ISO 22000:2005 Yönetim Temsilciliği-Ekip Liderliği

Grup firmaları için tüm yasal izin ve evrakların alınması (İşyeri Açma ve Çalıştırma Ruhsatı, Gıda Sicili, Gayrisihhi Müessese Ruhsatı'nın ve Kapasite Raporu vb)

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

11. Ödüller

12. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2019-2020	Güz	Gıda Kimyası 1	2	2	21
		Gıda Katkı Maddeleri	2	0	19
		Et ve Ürünleri Teknolojisi	2	0	12
		İleri Gıda Kimyası (Yüksek Lisans)	3	0	10
2019-2020	Bahar	Gıda Kimyası 2	2	2	21
		Gıda Kalite Kontrol	4	2	19

Kongre, Seminerler ve Eğitimler

07/2020	IV. ICONTRENDS International Congress On New Trends In Science, Engineering And Technology, 07-09 Temmuz 2020 St. Petersburg/Rusya
12/2018	2. Uluslararası Rating Academy Kongresi: Farkındalık. Çanakkale/TÜRKİYE13-15 Aralık 2018
02/2016	Tubitak Tarafından Desteklenen Mentorluk Eğitimi
07/2014	Nesillere Göre Yönetim – Yönetici İletişimi ve Çatışma Çözme Eğitimi Prometheus
05/2014	Gıda Güvenliği Sistemleri Denetimi Eğitimi (Prof. Dr. Hakan Bozkurt)
05/2014	ISO 22000:2005 Eğitimi (Prof. Dr. Hakan Bozkurt)
04/2014	Temel İSG Eğitimi (Elit OSGB)
04/2014	Stres Yönetimi (Prometheus)
04/2014	C Sınıfı İSG Uzmanlığı Eğitimi (Tema Akademi)
11/2013	İleri Yenilikçi Satış (İmpetus Danışmanlık)
11/2013	Elle Kaldırma ve Taşıma İşlerinde İSG ile Ofis Çalışmalarında Ergonomi Eğitimi (Odak Danışmanlık)
10/2013	Satış Ekibi Yönetimi (İGED Akademi)
07/2013	ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi (Prof. Dr. Hakan Bozkurt)
06/2013	Takım Çalışması (Modül Danışmanlık)
05/2013	ISO 22002-2:2013 Gıda Güvenliğinde Ön Gereksinim Programları (Prof. Dr. Hakan Bozkurt)
03/2013	TS EN ISO/IEC 17020:2012 – Çeşitli Tipteki Muayene Kuruluşlarının Çalıştırılması için Genel Şartlar Standardı Eğitimi (TÜRKAK)
08/2007	ISO 9001:2000, ISO 22000:2005 (Nazlı Gıda İ.T.K San.Tic.Ltd.Şti)
12/2004	HACCP (İstanbul Gıda Mühendisleri Odası)
10/1997-06/2000	Pedagojik formasyon (Yıldız Teknik Üniversitesi)
09/1995-06/1996	Yabancı dil eğitimi (İngilizce) (Yıldız Teknik Üniversitesi)