

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı** : Murat AY
2. **Doğum Tarihi** : 17 Nisan 1976
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

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

- 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

- 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.*
- 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.*

7.3. Yazılan Uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.4. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

7.5. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiri kitabında basılan bildiriler

7.6 Yazılan Ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler.

- **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

9. İdari Görevler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doğu Üniversitesi 2017- Halen

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

- Gıda Mühendisleri Odası (2002 - Devam)

11. Ödüller

12. Son iki 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

* İşaretli dersler önlisans dersleridir.