

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Tuğba GÜL DİKME
2. **Doğum Tarihi:** 16.10.1982
3. **Unvanı:** Öğretim Görevlisi
4. **Öğrenim Durumu:** Yüksek Lisans
Çalıştığı Kurum: Harran Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	İnönü Üniversitesi	2001-2005
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Erciyes Üniversitesi	2007-2010
Doktora	Gıda Mühendisliği	İnönü Üniversitesi	2018-Devam ediyor

5. Akademik Unvanlar:

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

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 (SCI & SSCI & Arts and Humanities)

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (*Proceedings*) basılan bildiriler

1. Sağdıç O., **Gül T.**, Hayta M., "The effect of stale bread flour addition on microfauna and other characteristics of Tarhana, a traditional fermented flour-yoghurt product", 1st Kiel Food Science Symposium. 2010
2. Aslan H., Yurt B., Yıldırım E., **Gül Dikme T.** Probiyotik Meyve Suyunun Üretimini Etkileyen Faktörler, I. Uluslararası, Sosyal Beşeri ve Eğitim Bilimleri Kongresi, 22-23 Aralık 2017 İstanbul.
3. Reşat Dikme, **Tuğba Gül Dikme**, Hakiye Aslan, "Antioxidant and Antimicrobial Potential of Asafoetida, Ferula L: A Review" Innovations in Food Science and Human Nutrition-IFHN-2018, Sep 13-15, 2018 Rome, İtaly.

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. Tuğba Gül Dikme, **Reşat Dikme**, Hakiye Aslan. Gıdalarda Yasaklı Madde: ‘‘4,5-epoxydec-2 (trans)-enal (Sözlü Sunum), Bildiri No: 0409019. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (GMOK-9), 4-5 Mayıs 2018, Malatya.

7.7. Diğer yayınlar

8. Projeler

1. Bilimsel Etkinlik Destek Projesi

Antioxidant and Antimicrobial Potential of Asafoetida, Ferula L: A Review (Araştırmacı, HÜBAK-Proje No: K18211, Başlama Tarihi: 10-09-2018, Bitiş Tarihi: 10-03-2019 (Tamamlandığı Tarih:))

9. İdari Görevler

Siverek MYO Gıda Teknoloji Program Başkanlığı: 2012-2015

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

Gıda Mühendisleri Odası

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	
2016-2017	Güz	Gıdalarda Temel İşlemler-1	2	1	50
		Gıda Kimyası	4	0	10
		Laboratuvar Teknikleri I	2	1	51
		Gıda Bilim ve Teknolojisi	2	0	51
		Meyve ve Sebze Teknolojisi I	2	1	10
		Tahıl Teknolojisi I	2	1	23
		Kalite Güvencesi ve Standartları	3	0	5
		Meyve ve Sebze Teknolojileri-I	2	1	6
		Gıda Kalite Kontrolü	3	0	18
		Özel Gıdalar Teknolojisi	2	1	19
		Gıda Ambalajlama	2	0	17
		Fermente Gıdalar	2	0	18
	Meyve ve Sebze Teknolojisi-I	2	1	20	
İlkbahar	Toplumsal Duyarlılık Projeleri	2	0	42	

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2017-2018	Güz	Temel Bilgi Teknolojileri	2	2	21
		Temel Bilgi Teknolojileri	2	2	18
		Temel Bilgi Teknolojileri	2	2	21
	İlkbahar				

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2018-2019	Güz	Temel Bilgi Teknolojileri	2	2	14
		Temel Bilgi Teknolojileri	2	2	21
		Sağlıklı Beslenme	2	0	31

		Sağlıklı Beslenme	2	0	31