

1. Adı Soyadı	Özge Seçmeler
2. Doğum Tarihi	01/09/1978
3. Unvanı	Doktor Öğretim Üyesi

4. Öğrenim Durumu	Derece	Alan	Üniversite	Yıl
	Lisans	Gıda Mühendisliği	ODTÜ	2001
	Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	ODTÜ	2003
	Doktora	Biyoteknoloji	Yeditepe Üniversitesi (Burslu)	02.2017

5. Akademik Unvanlar	Unvan	Üniversitesi	Tarihi
	Dr. Öğretim Üyesi	Altınbaş Üniversitesi/ Uygulamalı Bilimler Fakültesi/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	31.03.2017
	Doçentlik		
	Profesörlük		

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri	Tez Adı	Danışman	Yılı
6. 1. Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri			

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri	Tez Adı	Danışman	Yılı
6. 2. Yönetilen Doktora Tezleri			

	Makale / Tebliğ Başlığı	Dergi / Konferans Adı	Yeri	Yayın Tarihi	Sayfa	Eş Yazar
7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler	A Rapid in-house validated GC-FID method for simultaneous determination of lipophilic bioactives in olive oil: squalene, a-tocopherol and b-sitosterol	European Journal of Lipid Science and Technology	-	24 February 2016		Özge Seçmeler, Özlem Güçlü Üstündağ

7. Yayınlar		Behavior of lipophilic bioactives during olive oil processing	European Journal of Lipid Science and Technology	-	15 March 2017		Özge Seçmeler, Özlem Güçlü Üstündağ
		Effect of subcritical water and steam explosion pretreatments on the recovery of sterols, phenols and oil from olive pomace	Food Chemistry	-	1 November 2018	298-307	Özge Seçmeler, Özlem Güçlü Üstündağ, Juan Fernández-Bolaños, Guillermo Rodríguez-Gutiérrez
		Partitioning of predominant lipophilic bioactives (squalene, a-tocopherol and b-sitosterol) during olive oil processing	International Journal of Food Science and Technology	-	22 November 2018	1609-1616	Özge Seçmeler, Özlem Güçlü Üstündağ
	7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayımlanan makaleler						
	7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler	Investigation of green techniques for the recovery of sterols, phenols and oil from olive pomace: subcritical water and steam explosion pretreatments	Food Waste Recovery Workshop, 5th International ISEKI Food Conference	University of Hohenheim, Stuttgart-Almanya	2 Temmuz 2018	-	Özge Seçmeler, Özlem Güçlü Üstündağ, Juan Fernández-Bolaños, Guillermo Rodríguez-Gutiérrez
		Distribution of lipophilic bioactives (squalene, a-tocopherol and b-sitosterol) between oil and waste streams during olive oil processing	The Food Factor I Barcelona Conference, Formatex Research Center	İspanya	2-4 Kasım 2016		Özge Seçmeler, Özlem Güçlü Üstündağ
		Optimization and validation of a GC method for the simultaneous determination of a-sitosterol, squalene and b-tocopherol in olive oil	EuroFoodCHEM XVIII	Madrid, İspanya	13-16. Ekim. 2015		Özge Seçmeler, Özlem Güçlü Üstündağ
		A rapid method for simultaneous determination of lipophilic bioactives in olive oil: squalene, a-tocopherol and b-sitosterol	ISNFF 2014, Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements	İstanbul, Türkiye	14-17. Ekim.2014		Özge Seçmeler, Özlem Güçlü Üstündağ
		Evaluating the effects of olive oil processing on the lipophilic olive bioactives: squalene,	The International Conference on Food and Biosystem Engineering-FABE	Yunanistan	Haziran 2013		Özge Seçmeler, Özlem Güçlü Üstündağ

		sterols and tocopherols					
		Distribution of phenolics between olive oil and waste streams during virgin olive oil processing	11. Euro Fed Lipid Congress 2013: Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future	Antalya, Türkiye	Ekim 27-30, 2013		Özge Seçmeler, Özlem Güçlü Üstündağ
	7.4. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler	Zeytinyağı Sektörü Atık ve Yan Ürünlerindeki Biyoaktif Maddelerin Değerlendirilmesi	Dünya Gıda Dergisi	-	Mayıs.2015	90-98	Özge Seçmeler, Özlem Güçlü Üstündağ
	7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler						
	7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler						
	7.7. Diğer yayınlar						
	7.8. Akademik Çeviriler						

7.9. Yazılan Ulusal Kitaplar

7.10. Yazılan Uluslararası Kitaplar

7.11. Yazılan Ulusal Kitaplarda Bölümler

- Özge Seçmeler, Yaşar Sevimli, Bölüm 10 Maden Suyunun Mutfaklarda Kullanımı ve Kimyası, Mucize İçecek Maden Suyu, Editörler: Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ, Doç. Dr. Salih KARASU, Dr. Öğr. Üyesi Ayşe KARADAĞ, Kızılay kültür Sanat A.Ş., 2020, 193-216.
- Balder-Bal Çalışma Grubu asistanı olarak, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Bal Sektörü için İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi, no:1, 2009 (Kitapçık).

7.12. Yazılan Uluslararası Kitaplarda Bölümler

- Özge Seçmeler, Charis M. Galanakis, Chapter 8 Olive Fruit and Olive Oil, Innovationas in Traditional Foods, Charis M. Galanakis, Elsevier, 2019, 193-220.
- Özge Seçmeler, Yaşar Sevimli, Chapter 9 Recipes for the valorization of culinary by-products and leftovers, Gastronomy and Food Science, Charis M. Galanakis, Eylül 2020, basım aşamasında.

8. Projeler	Yüksek Lisans Tezi: Kırmızıbiberin mikrodalga fırında (mix-bed drying) karıştırılarak ve karıştırılmadan kurutulmasının karşılaştırılması, Tez Danışmanı: Prof. Dr. Ali Esin, Yrd. Danışman: Prof. Dr. Gülüm Şumnu Balda Orijin Tespiti, TEYDEB, Altıparmak Gıda, 2004-2007 (araştırmacı ve panelist (duyusal analiz))
--------------------	---

	Doktora Tezi: Fonksiyonel Gıda Katkı Maddesi Geliştirmek için Bitkisel Gıda Proses Atıklarından Sterollerin Geri Kazanımı, Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Özlem Güçlü Üstündağ
--	--

	Görevi	Yeri	Tarihi
9. İdari Görevler	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanlığı	Altınbaş Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi	8 Eylül 2017-devam
	Dekan Yardımcılığı	Altınbaş Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi	8 Eylül 2017-devam
	Senato Üye Temsilcisi	Altınbaş Üniversitesi	24 Ocak 2018-Eylül.2019
	Erasmus Koordinatörü	Altınbaş Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi	24 Ocak 2018-devam

	Kuruluşun Adı	Akademisyenin Görevi	Tarihi	
10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler	10.1. Uluslararası Akademik ve Araştırma Kuruluşlarına Üyelikler			
	10.2. Ziyaretçi Öğretim Üyelikleri	Università Degli Studi Di Napoli Federico Iı Dipartimento Di Agraria Sezione Di Scienze Della Vigna E Del Vıno	Erasmus Personel Hareketliliği Ziyaretçi Öğretim Üyesi	25-29.11. 2019
		İspanya Yağ Enstitüsü- Instituto de la Grasa-CSIC, Sevilla, İspanya	Tübitak BİDEB 2211c Doktora bursiyeri-Misafir Araştırmacı	31.07.2015-23.08.2016
	10.3. Hakemlikler	Elsiever dergileri: International Journal of Gastronomy and Food Science, LWT, Food and Bioproducts Processing	Makale hakemlikleri	2017-2019

11. Burslar ve Ödüller	Burs / Ödül / Program Adı	Tarihi
	TUBITAK Öncelikli alanlara yönelik doktora bursu (2211c)	2014-2016

12. Son 2 yılda	Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Yüksek Lisans / Doktora Dersi
	2018-2019	Güz		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon
			Gastronomiye Giriş	
			Beslenmenin Temel İlkeleri	
Bahar			Mutfak Matematiği ve Temel İstatistiksel Analiz	
			Mutfak Kimyası	
		Gıda Güvenliği ve Sanitasyon		

verilen dersler	2019-2020	Güz	Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı	
			Beslenmenin Temel İlkeleri	
			Food Safety and Quality Management Systems	
		Bahar	Mutfak Matematiği ve Temel İstatistiksel Analiz	
			Mutfak Kimyası	