

FURKAN DEMİRGÜL
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ



E-Posta Adresi : furkan.demirgul@kavram.edu.tr

Öğrenim Bilgisi

Doktora (2016-)	YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) Tez adı: Fermente Gıdalardan İzole Edilen Aromatik Mayalardan Maya Ekstraktı Üretimi Tez Danışmanı: Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ
Yüksek Lisans (2012-2015)	SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) Tez adı: Sucuktan Enterokokların İzolasyonu ve Antibiyotik Duyarlılık Profillerinin Belirlenmesi Tez Danışmanı: Prof. Dr. Yasin TUNCER
Lisans (2008-2012)	İNÖNÜ ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ (2016-)	İSTANBUL KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR.
------------------------------	--

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Sucuktan Enterokokların İzolasyonu ve Antibiyotik Duyarlılık Profillerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı: DEMİRGÜL FURKAN, Yürütücü: TUNCER YASİN, 28/11/2013 - 12/09/2017 (ULUSAL)

İdari Görevler

Sınav Koordinatörü (2018-)	İSTANBUL KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU
Muafiyet Komisyonu Üyesi (2017-2018)	İSTANBUL KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU
Yatay Geçiş Komisyonu Üyesi (2017-2018)	İSTANBUL KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU

Dersler	Öğrenim Dili	Ders Saati
2018-2019		
Ön lisans		
Genel Mutfak Teknikleri	Türkçe	3
Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi	Türkçe	3
Akademik ve Sosyal Oryantasyon	Türkçe	1
2017-2018		
Ön lisans		
Gıda Teknolojisi	Türkçe	4
Genel Mutfak Teknikleri	Türkçe	3
Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları	Türkçe	2
Akademik ve Sosyal Oryantasyon	Türkçe	1
2016-2017		
Ön lisans		
Gıda Teknolojisi	Türkçe	4
Genel Mutfak Teknikleri	Türkçe	3
Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları	Türkçe	2
Akademik ve Sosyal Oryantasyon	Türkçe	1

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. Demirgöl Furkan, Tuncer Yasin (2017). Detection of Antibiotic Resistance and Resistance Genes in Enterococci Isolated from Sucuk, a Traditional Turkish Dry-Fermented Sausage. Korean Journal For Food Science For Animal Resources, 37(5), 670-681, Doi: 10.5851/kosfa.2017.37.5.670 (Yayın No: 3634381)

Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

1. Demirgöl Furkan, Tuncer Yasin (2014). Antibiotic Susceptibility of Enterococcus Strains Isolated from Turkish Dry Fermented Sausage Sucuk. 2nd International Congress on Food Technology November 05-07.2014 Kuşadası Turkey p114. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 2921132)

Diğer Yayınlar

1. Demirgöl Furkan, Sağdıç Osman (2018). Fermente Süt Ürünlerinin İnsan Sağlığına Etkisi. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, (13), 45-53, Doi: 10.31590/ejosat.377798 (Uluslararası hakemli) (Yayın No: 4339485)
2. Demirgöl Furkan (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(1), 105-125. (Uluslararası hakemli) (Yayın No: 4308519)
3. Demirgöl Furkan, Sağdıç Osman (2017). Laktik Starter Kültür Üretim Teknolojisi. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi. 7(11). 27-37. (Uluslararası hakemli) (Yayın No: 4184294)