

## Arş. Gör. AYŞE SERAY ENGİN

### Kişisel Bilgiler

E-posta: ascetin@gelisim.edu.tr

Web: <https://avesis.gelisim.edu.tr/ascetin>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-0303-9157

Yoksis Araştırmacı ID: 301875

### Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Gelişim Üniversitesi, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, Gastronomi (Dr), Türkiye 2020 - Devam Ediyor  
Yüksek Lisans, İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Veterinerlik Besin Hijyeni Ve Teknolojisi (YI) (Tezli), Türkiye 2018 - 2020

Lisans, Beykent Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye 2013 - 2017

### Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Piyasada satışa sunulan keklerde yer fıstığı kalıntısının elisa ile aranması, İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Veterinerlik Besin Hijyeni Ve Teknolojisi (YI) (Tezli), 2020

### Araştırma Alanları

Besin Hijyeni ve Teknolojisi, Sosyal ve Beşeri Bilimler

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI, 2020 - Devam Ediyor

### Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Esnaf Lokantalarında Kullanılan Kesme/Doğrama Tahtalarının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği**  
ÇETİN A. S.  
İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, sa.18, ss.988-1005, 2022 (Hakemli Dergi)
- Esnaf Lokantalarında Kullanılan Kesme/Doğrama Tahtalarının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği**  
ÇETİN A. S., DOĞAN M.  
İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.2022, sa.22, ss.988-1005, 2022 (Hakemli Dergi)
- İstanbul' da satışa sunulan keklerde yer fıstığı kalıntısının araştırılması**  
ÇETİN A. S., ÇOLAK H., HAMPİKYAN H.

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Yemeğin Tadı Tuzu Nasıl?: Yemeğin Tasarımı ve Duyusal Değerlendirme**  
Çirişoğlu E., Çetin A. S.  
Gastronomi Mühendisliği, Doğan,Murat, Editör, Nobel, Ankara, ss.217-242, 2023
- II. **Vücudumuzdaki Moleküller ve Besinler: Beslenme**  
Çetin A. S.  
Gastronomi Mühendisliği, Doğan,Murat, Editör, Nobel, Ankara, ss.163-180, 2023
- III. **Köpükler**  
ÇETİN A. S.  
Gıdalar, Özellikleri, Fonksiyonları ve Mutfak Uygulamaları, Doğan, Murat, Editör, Nobel, Ankara, ss.43-60, 2022

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Dijital Uygulamaların SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi**  
ÇİRİŞOĞLU E., ÇETİN A. S., ALBAYRAK A.  
2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, 27 Mayıs 2021
- II. **Yeni Bir Bakış: Postbiyotik ve Paraprobiyotik**  
ÇETİN A. S., YILMAZ EKER F.  
23rd International Veterinary Medicine Students Scientific Research Congress, İstanbul, Türkiye, 16 Nisan 2022, ss.16-17
- III. **Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Slow Food ve Yaşayan Mutfak Uygulamalarına Eleştirel Bir Bakış.**  
ÇETİN A. S.  
2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, 27 Mayıs 2021
- IV. **BİR PORSİYON ALERJİ**  
ÇETİN A. S., YILMAZ EKER F.  
22nd International Veterinary Medicine Students Scientific Research Congress, İstanbul, Türkiye, 8 - 09 Mayıs 2021
- V. **Tatlı Bir Serüven Çikolata**  
ÇETİN A. S., MAMATOVA Z., TATLI M., YILMAZ EKER F.  
21st International Veterinary Medicine Students Scientific Research Congress, İstanbul, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2019, ss.168-169