

Dr. Öğr. Üyesi BAŞAK GÖKÇE ÇÖL

Kişisel Bilgiler

E-posta: bgcol@gelisim.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7627-9867

Yoksis Araştırmacı ID: 237400

Eğitim Bilgileri

Doktora, Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye 2023 - Devam Ediyor
Lisans, İstanbul Üniversitesi, Açık Ve Uzaktan Eğitim Fakültesi, Çocuk Gelişimi Pr. (Açıköğretim), Türkiye 2018 - Devam Ediyor

Ön Lisans, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, Türkiye 2021 - 2023

Doktora, İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Türkiye 2006 - 2014

Yüksek Lisans, İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 2003 - 2006

Lisans, İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Türkiye 1998 - 2003

Yaptığı Tezler

Doktora, Çeşitli gıdalarda bacillus cereus toksinlerinin varlığı ve tiplendirilmesi, İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, 2014

Yüksek Lisans, Gıda işletmelerinde ortam havasının mikrobiyal yükü üzerine bir araştırma, İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Bölümü, 2006

Akademik İdari Deneyim

İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2016 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Besinle İlgili Yasal Düzenlemeler ve Gıda Mevzuatı, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2016 - 2017

Turkish and World Cuisine, Lisans, 2022 - 2023

Food Related Legislation, Lisans, 2022 - 2023, 2019 - 2020

General Microbiology, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Graduation Thesis, Lisans, 2021 - 2022

Food Technology, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Term Project I, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Term Project II, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Seminar, Lisans, 2021 - 2022

Food Processing Methods, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıda Güvenliği ve HACCP, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Food Microbiology and Food Safety, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2017 - 2018

Institutional Food Service I, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2018 - 2019
Besin Hijyeni, Yüksek Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Food Chemistry and Analysis II, Lisans, 2019 - 2020, 2017 - 2018
Term Project, Lisans, 2019 - 2020
Food Chemistry and Analysis I, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Microbiology-Parasitology, Lisans, 2017 - 2018
Genel Mikrobiyoloji, Lisans, 2016 - 2017
Mikrobiyoloji-Parazitoloji, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Doğal Katkılar ve Biyoaktif Bileşenler, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
Introduction to Nutrition, Lisans, 2016 - 2017
Physiology, Lisans, 2016 - 2017
Principles of Nutrition, Lisans, 2016 - 2017
Besin Kimyası ve Analizleri II, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Besin Kimyası ve Analizleri, Lisans, 2016 - 2017
Türk ve Dünya Mutfağı, Lisans, 2015 - 2016
Besinle İlgili Yasal Düzenlemeler, Lisans, 2015 - 2016
Mikrobiyoloji, Lisans, 2015 - 2016
Besin Kimyası ve Analizleri I, Lisans, 2015 - 2016
Besin İşleme Yöntemleri, Lisans, 2015 - 2016
Temel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2015 - 2016

Jüri Üyelikleri

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Ekim, 2023
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Ekim, 2023
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Ekim, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Eylül, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Ocak, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Ocak, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Ocak, 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of Thermosonication on Amino Acids, Phenolic Compounds, Sensory Properties and Microbial Quality in Freshly Squeezed Verjuice**
ÇÖL B. G., Akhan M., Sancar B. Ç., Türkol M., Yıkılmış S., Hecer C.
Foods, cilt.12, sa.11, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Modeling and optimization of bioactive compounds from jujube (Ziziphus jujuba Mill.) vinegar using response surface methodology and artificial neural network: Comparison of ultrasound processing and thermal pasteurization**
Yıkılmış S., Altuner D. D., Ozer H., LEVENT O., Celik G., Çöl B. G.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.11, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of thermosonication and thermal treatments on antidiabetic, antihypertensive, mineral elements and in vitro bioaccessibility of bioactive compounds in freshly squeezed pomegranate juice**
Yıkılmış S., Ozer H., LEVENT O., Çöl B. G., Erdal B.

- Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.16, sa.4, ss.3023-3041, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Ultrasound processing of vinegar: Modelling the impact on bioactives and other quality factors**
Yıkmiş S., Aksu F., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., Çöl B. G.
Foods, cilt.10, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Functional sirkencubin syrup with purple basil; bioactive properties, organoleptic acceptability, and possible effects on blood pressure**
Yıkmiş S., Özpancar N., BOZKIR Ç., Çöl B. G.
Food Science and Technology (Brazil), cilt.40, ss.550-557, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. **Thermosonication processing of quince (Cydonia oblonga) juice: effects on total phenolics, ascorbic acid, antioxidant capacity, color and sensory properties** **Processamento de termossonicação do suco de quince (Cydonia Oblonga): Efeitos nos fenólicos totais, ácido ascórbico, capacidade antioxidante, cor e propriedades sensoriais**
Yıkmiş S., AKSU H., Çöl B. G., Alpaslan M.
Ciencia e Agrotecnologia, cilt.43, 2019 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **İstanbul'daki Bazı Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İç Ortam Havasının Mikrobiyolojik Kalitesi**
COL B. G., AKSU H.
AYDIN GASTRONOMY, cilt.7, sa.2, ss.301-312, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Virtual reality and augmented reality technologies in gastronomy: A review**
ÇÖL B. G., İMRE M., YIKMIŞ S.
eFood, cilt.4, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Sağlık Bilimleri Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları ve Obezite Durumu**
Çöl B. G., Elkin N., Yalçın S., Nizamloğlu M., Barut A. Y., Onur Öztürk H. N., Kurtuluş E. M.
İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, sa.19, ss.194-207, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **Micro to Nano Plastics and its Link to Human Health**
KURTULUŞ E. M., ÇÖL B. G.
International Journal of Medical Biochemistry, cilt.6, sa.1, ss.51-56, 2023 (Scopus)
- V. **Bitkisel Kaynaklı Gıdalardan İzole Edilen B. cereus Suşlarının Bazı Antibiyotiklere Karşı Duyarlılık Profillerinin Belirlenmesi**
YALÇIN S., ÇÖL B. G., AKSU H.
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2023 (Hakemli Dergi)
- VI. **A study on toxin genes and cytotoxicity levels of Bacillus cereus in various ready to eat foods and pastry products in Turkey**
ÇÖL B. G., AKSU H.
Journal of Istanbul Veterinary Sciences, cilt.6, sa.3, 2022 (Hakemli Dergi)
- VII. **Sporcu Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Bilgi Düzeylerinin Ölçülmesi**
UZLU G., Koç M., Akgöz H. F., YALÇIN S., ÇÖL B. G.
İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.2021, sa.14, ss.227-240, 2021 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Research on Nutrition and Dietetic Undergraduates in Terms of Their Information Level and Views About Genetically Modified Organisms**
YIKMIŞ S., ÇÖL B. G.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.7, sa.1, ss.120-126, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. **Evaluation of Sous-Vide Technology in Gastronomy**
YIKMIŞ S., AKSU H., ÇÖL B. G., DEMİRÇAKMAK İ. L.
International Journal of Agricultural and Life Sciences- IJALS, cilt.4, sa.1, ss.226-231, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. **Bacillus cereus kaynaklı gıda zehirlenmeleri**
ÇÖL B. G., AKSU H.

- Türkiye Klinikleri Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Dergisi, cilt.3, sa.3, ss.245-253, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Human Norovirus Infection: Identification, Epidemics and Treatment**
ÇÖL B. G., YIKMIŞ S.
International Journal of Agricultural and Life Sciences, cilt.3, sa.1, ss.147-156, 2017 (Hakemli Dergi)
- XII. **Vitamin D in a Nutshell**
ÇÖL B. G., KURTULUŞ E. M., MAJOO F. M.
İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.2017, sa.1, ss.59-69, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **The effective factors on microbial load of air in food plant and air sampling techniques**
ÇÖL B. G., AKSU H.
Journal of Istanbul Veterinary Sciences, cilt.2, ss.24-27, 2007 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Gıda Kontaminantlarından Dioksinler ve Potansiyel Sağlık Etkileri**
ÇÖL B. G., ÇAKMAK SANCAR B., AKHAN M., TÜRKOL M.
SAĞLIK BİLİMLERİNDE GÜNCEL YAKLAŞIMLAR, Doç. Dr. Onur ORAL Dr. Öğr. Üyesi Ali Kemal NALCI, Editör,
DUVAR, İzmir, ss.59-76, 2023
- II. **POLİSİKLİK AROMATİK HİDROKARBONLAR VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
AKHAN M., ÇAKMAK SANCAR B., ÇÖL B. G., TÜRKOL M.
Modern Tıp ve Sağlık Bilimleri Çalışmaları, Hülya ÇİÇEK, Nursel ALP DAL, Editör, • Livre de Lyon, Lyon, ss.193-210,
2023
- III. **Non-Thermal Food Preservation Methods in the Meat Industry**
ÇÖL B. G., TUĞGÜM S., YIKMIŞ S.
Technological Developments in Food Preservation, Processing, and Storage, Seydi Yıkılmış, Editör, IGI Global,
Hershey PA,, ss.44-64, 2020
- IV. **BARSAK MİKROBİYATASI VE PROBİYOTİKLERİN OBEZİTE ÜZERİNE ETKİSİ**
ÇÖL B. G., YALÇIN S., NİZAMLIOĞLU M.
BARSAK MİKROBİYATASI VE PROBİYOTİKLER, PROF. DR. MUSTAFA NİZAMLIOĞLU, Editör, TÜRKİYE KLİNİKLERİ,
Ankara, ss.35-43, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **ULTRASOUND UYGULAMASININ GIDA ENDÜSTRİSİNDE KULLANIMI**
AKHAN M., ÇÖL B. G., ÇAKMAK SANCAR B., TÜRKOL M.
2. ULUSLARARASI TOPKAPI BİLİMSEL ARAŞTIRMALARDA GÜNCEL GELİŞMELER KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 20 -
21 Ekim 2023
- II. **Alışveriş Merkezleri Bünyesindeki Yiyecek İçecek İşletmelerinden Alınan Kızartmalık Yağların
Toplam Polar Madde Açısından Değerlendirilmesi**
ÇÖL B. G.
3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Malatya, Türkiye,
13 - 16 Eylül 2023
- III. **Spirulinanın Gıda Endüstrisi ve Beslenmedeki Yeri**
ÇAKMAK SANCAR B., AKHAN M., ÇÖL B. G., Türkol M.
3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Malatya, Türkiye,
13 - 16 Eylül 2023, ss.405-409
- IV. **Sürdürülebilir Gıda Teknolojileri ve Beslenme**
AKHAN M., ÇÖL B. G., ÇAKMAK SANCAR B., Türkol M.
3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Malatya, Türkiye,
13 - 16 Eylül 2023, ss.291-297

- V. **Bitkisel Kaynaklı Gıdalardan İzole Edilen *B. cereus* Suşlarının Bazı Antibiyotiklere Karşı Duyarlılık Profilleri**
YALÇIN S., ÇÖL B. G., AKSU H.
5. INTERNATIONAL FOOD, AGRICULTURE AND VETERINARY SCIENCES CONGRESS, Kars, Türkiye, 17 - 19 Mart 2023, cilt.1
- VI. **HEALTH IMPACTS OF MICRO AND NANO PLASTICS**
UZLU DOLANBAY G., KURTULUŞ E. M., ÇÖL B. G.
UNION OF THRACE UNIVERSITIES V. INTERNATIONAL HEALTH SCIENCES CONGRESS 2022, Bandırma/Balıkesir, Türkiye, 1 - 02 Aralık 2022
- VII. **İstanbul'da Farklı İki Mezbahadaki Sığır Karkaslarının *Salmonella* İle Kontaminasyonunun Araştırılması**
NİZAMLIOĞLU M., ÇÖL B. G., AKHAN M., ÇAKMAK SANCAR B.
9.Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Türkiye, 4 - 07 Kasım 2021
- VIII. **Sağlık Bilimleri Yüksekokulu Öğrencilerinde Beslenme Alışkanlıkları ve Obezite Durumu**
ÇÖL B. G., ELKİN N., NİZAMLIOĞLU M., BARUT A. Y., ONUR H. N., KURTULUŞ E. M.
Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, İstanbul, Türkiye, 01 Mart 2019
- IX. **Relationship with Obesity of Intestinal Flora and Probiotics**
YALÇIN S., ÇÖL B. G., ALTINSOY B., NİZAMLIOĞLU M., BARUT A. Y., EREN VAPUR U.
International Agricultural, Biological and Life Science Conference, 2 - 05 Eylül 2018
- X. **Biopolymers For Medical Applications**
ALTINSOY B., BARUT A. Y., YALÇIN S., ÇÖL B. G., EREN VAPUR U.
International Agricultural, Biological and Life Science Conference, 2 - 05 Eylül 2018
- XI. **Acrylamide formation in foods and its effects on human health**
ÇÖL B. G.
Ancon2017 International Congress on Chemistry and Materials Science, 5 - 07 Ekim 2017
- XII. **Tüketime hazır yemeklerde *B.cereus* varlığı, toksin profilleri ve toksin oluşturma yeteneğinin halk sağlığı açısından değerlendirilmesi**
ÇÖL B. G., AKSU H.
4.International Halal and Healthy Food Congress, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2017, ss.58-59
- XIII. **Gıda İşletmelerinde Ortam Havasının Mikrobiyolojik Yükü ve Gıda Hijyeni Üzerine Etkisi**
ÇÖL B. G., AKSU H.
2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2006

Bilimsel Hakemlikler

Bilimsel Yayın/Eser, İGÜ Etik Kurul, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2023

Bilimsel Yayın/Eser, Beslenme ve Diyetetik(İngilizce), İstanbul Gelişim Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2023

Bilimsel Yayın/Eser, Beslenme ve Diyetetik(İngilizce), İstanbul Gelişim Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2023

Bilimsel Yayın/Eser, İGÜ Etik Kurul, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2023

Bilimsel Yayın/Eser, Belenme ve Diyetetik(İngilizce), İstanbul Gelişim Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2023