AKADEMİK ÖZGEÇMİŞ

**1. Adı Soyadı:** Şebnem Güler

**2. Unvanı:** Dr.

**3. Öğrenim Durumu:** Yüksek Öğrenim

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Derece** | **Bölüm/Program** | **Üniversite** | **Yıl** |
| Lisans | Gıda Mühendisliği | Çukurova Üniversitesi | 2011-2016 |
| Y. Lisans | Gıda Mühendisliği | Çukurova Üniversitesi | 2016-2018 |
| Doktora | Gıda Mühendisliği | Çukurova Üniversitesi | 2019-2023 |

**4. Yüksek Lisans / Doktora Tezi**

**4.1.Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışman(lar)ı:Prof.Dr.Hüseyin ERTEN**

**4.2. Doktora Tezi/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı ve Danışman(lar)ı: Prof.Dr.Hüseyin ERTEN**

**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, AHCI, ESCI, Scopus)**

1. Kara, Z.; Arslan, D. and Guler, S., 2015. Arbüsküler Mikorhizal Mantarların Aşılanması ve Mikronize Kalsitin Zeytin Bitkisine Uygulanması: Zeytin Meyvesinin Bazı Biyokimyasal Bileşenleri Üzerine Etkisi ve Petrol. Scientia Horticulturae. 185 (2015) 219-227. https://doi.org/10.1016/j.scienta.2015.02.001

**7.2**. **Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

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

1. Güler, Ş. ve Keçeli Mutlu, T., 2014. Geleneksel Yöntemlerle Taş Sızma Zeytinyağı Üretimi. IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan 2014. Adana. s. 75. <https://books.google.com.tr/books/about/4_Geleneksel_G%C4%B1dalar_Sempozyumu.html?id=z86CAQAACAAJ&redir_esc=y> Sözlü Sunum.
2. Güler, Ş., Koç, G. ve Keçeli Mutlu, T., 2014. Portakal, Limon ve Acı Biber ile Çeşnilendirilmiş Natürel Sızma Zeytinyağlarının Oksidatif Stabilitesi. IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi. 28-30 Mayıs 2014. Konya. s. 68. <http://mucahitkivrak.baun.edu.tr/index_dosyalar/4%20uzok%20kitabi.pdf>.Poster
3. Keçeli Mutlu, T., Güler, Ş., Akmanlar, M., Değirmen, M., Mercankaya, B. N., Özdemir, O., Kazanıcı, M., 2014. Ambalaj Tipi ve Depolama Sıcaklığının Gemlik Natürel Sızma Zeytinyağı Kalitesi ve Oksidatif Stabilitesine Etkisi. IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi. 28-30 Mayıs 2014. Konya. s. 11 <http://mucahitkivrak.baun.edu.tr/index_dosyalar/4%20uzok%20kitabi.pdf> Poster
4. Keceli Mutlu, T., Erdinc, B., Mercankaya, B., Degirmen, M., Akmanlar, M., Ozdemir, O., Guler, S., 2014. Influence of Harvest on Quality and Oxidative Stability of Virgin Olive Oils. 12th Euro Fed Lipid Congress Book of Abstracts. 14-17 September 2014. Montpellier, France. p. 521. PosterLAMI-079.

<http://www.eurofedlipid.org/meetings/montpellier2014/index.php> Poster Sunumu

1. Keceli Mutlu, T., Degirmen, M., Akmanlar, M., Mercankaya, B. N., Ozdemir, O., Ozturk, F., Dışhan, A., Kartal, M. G., Guler, Ş., Alış, G., 2015. Adana'da Yetiştirilen Bazı Zeytin Yapraklarının Kanada Yağları ve Kanada Yağının Su Emülsiyonlarındaki Stabilizasyonuna Etkisi. 13. Euro Fed Lipid Kongresi, Floransa, İtalya, 27-30 Eylül 2015.

<http://www.dgfett.de/meetings/eflarchive/florence2015/index.php> Poster Sunumu.

1. Keceli Mutlu, T., Değirmen, M., Akmanlar, M., Mercankaya, B.N., Özdemir, O., Öztürk, F.,Dışhan, A., Kartal, M. G., Güler, Ş., Alış, G., 2015. Hasat Zamanının Hasat Kalitesine EtkisiTürkiye'nin Adana bölgesinde üretilen sızma zeytinyağı. 13. Euro Fed Lipid Kongresi, Floransa,İtalya, 27-30 Eylül 2015.

<http://www.dgfett.de/meetings/eflarchive/florence2015/index.php> Poster Sunumu

1. Keceli Mutlu, T., Değirmen, M., Akmanlar, M., Mercankaya, B.N., Özdemir, O., Öztürk, F.,Dışhan, A., Kartal, M.G., Güler, Ş., Alış, G., 2015. Derin Yağda Kızartmanın Özelliklere EtkisiFarklı Hasat Zamanlarında Üretilen Sızma Zeytinyağlarının Oranları. 106. AOCS Yıllık Toplantısı ve Endüstri Vitrini, Orlando, Florida, Amerika Birleşik Devletleri, 03 -06 Mayıs 2015. <https://www.aocs.org/attend-meetings/archives/106th-aocs-annual-meeting-and-short-courses?SSO=True> Sözlü Sunumu
2. Keceli Mutlu, T., Değirmen, M., Akmanlar, M., Mercankaya, B.N., Özdemir, O., Öztürk, F.,Dışhan, A., Kartal, M.G., Güler, Ş., Alış, G., 2015. Kullanılarak Hazırlanan Fonksiyonel Kızartma Yağları Sarı Ulak ve Gemlik Zeytinlerinden Zeytin Yaprağı. 106. AOCS Yıllık Toplantısı ve Endüstri Vitrin, Orlando, Florida, Amerika Birleşik Devletleri, 03 -06 Mayıs 2015. <https://www.aocs.org/attend-meetings/archives/106th-aocs-annual-meeting-and-short-courses?SSO=True> Poster Sunumu
3. Keceli Mutlu, T.; Değirmen. M. ve Güler, S., 2016. pH'ın Antioksidan Aktiviteye Etkisi Bazı Meyve Yapraklarının Suda Yağ Emülsiyonları., 1st. Uluslararası Lipid Oksidasyonu Sempozyumu ve Antioksidanlar 5-7 Haziran 2016. Porto, Portekiz. P. 14. <http://www.dgfett.de/meetings/eflarchive/porto2016/> Poster Sunumu
4. Keceli Mutlu, T.; Değirmen. M. ve Güler, S., 2016. Yağların ve Sudaki Petrolün Zenginleştirilmesi Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Bitkilerin Emülsiyonları. 14. Euro Fed Lipid Kongresi, 18 -21 Eylül 2016. <https://www.soci.org/news/lipids/euro-fed-lipid-2016> Poster Sunumu

**7.4. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler**

Güler, M. ve Güler, Ş., 2021. Zeytinciliğin Bugünkü Durumu, Sorunları ve Öneriler. Zeytin Dosyası, Doğu Akdeniz Zeytin Birliği. 2021. Adana, 17 s.

**7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

**8. Sanat ve Tasarım Etkinlikleri**

**9. Projeler**

FBA-2014-2826-2014-Araştırmacı. Kızartmalık Yağların Gemlik ile Zenginleştirilmesinin Etkisinin Araştırılması ve Sarıulak Zeytin Yapraklarının Yağların Oksidasyonu ve Isıl Kararlılığı Üzerine Etkisi (Ç.Ü. Bilimsel Araştırma) Projeler Birimi). Adana'da. 2014.

**10. İdari Görevler**

**11. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler**

**12. Ödüller**

**13. Son İki Yılda Verilen Lisans ve Lisansüstü Dersler**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Akademik**  **Yıl** | **Dönem** | **Dersin Adı** | **Haftalık Saati** | | **Öğrenci Sayısı** |
| **Teorik** | **Uygulama** |
| **2021 - 2022** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **2022 - 2023** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |