

Dr.Öğr.Üyesi MEHMET ÇAĞLAR FIRAT

Kişisel Bilgiler

E-posta: mcfirat@erzincan.edu.tr

Web: <https://avesis.ebyu.edu.tr/mcfirat>

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2012 - 2020

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2012

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2002 - 2006

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Probiyotik Ve Antioksidan Özellikli Yoğurt Bakterilerinin İzolasyonu ve İdentifiye Edilen Suşlarla Üretilen Yoğurtların Bazı Mikrobiyolojik ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2020

Yüksek Lisans, Geleneksel Ve Endüstriyel Yöntemlerle Üretilmiş Salamura Asma Yapraklarının Mikroflorasının Belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Turizm Ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Turizm Ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2015 - 2020

Öğretim Görevlisi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, İliç Dursun Yıldırım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2009 - 2015

Akademik İdari Deneyim

Metek Projesi Kapsamında Gıda Teknolojisi Programı için Müfredat Geliştirme Üyesi, Yüksek Öğretim Kurumu, 2013 - 2014

Verdiği Dersler

Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022

Probiyotik Gıda Tasarımı ve Üretimi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Gıda Muhafaza Yöntemleri, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022

İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022

Laktik Asit Bakterileri ve Gıda Sanayiinde Kullanım Alanları, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Beslenme İlkeleri, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022

Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2014 - 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Geleneksel ve Endüstriyel Yöntemlerle Üretilmiş Salamura Asma Yapraklarının Mikrobiyolojik ve Bazı Kimyasal Özellikleri/Microbiological and some Chemical Properties of Brined Grapevine Leaves Produced by Traditional and Industrial Methods**
FIRAT M. Ç. , Çetin B.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.45, sa.1, ss.15-19, 2014 (Hakemli Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Molecular Characterization of the Yeast Isolates Originating from Turkish Autochthonal Product, Brined Grapeleaves**
Fırat M. Ç. , Çetin B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF ENGINEERING RESEARCH & TECHNOLOGY, cilt.9, sa.7, ss.883-886, 2020 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- Yeni bir Dondurma Çeşidi üretiminde Kumkuat (Fortunella margarita)'ın kullanım alanları**
ÇAKMAKÇI S., TOPDAŞ E. F. , ÇAKIR Y., FIRAT M. Ç. , Annakkaya P., Han H.
5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Türkiye, 24 - 25 Nisan 2014
- GELENEKSEL GIDA ÜRETİMİNDE KRİTİK KONTROL NOKTALARI**
ÇETİN B., FIRAT M. Ç. , DÜNDAR R.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- Erzincan'a Özgü Bir Tatlı "Kasefe"**
FIRAT M. Ç. , Silahşör Y.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- Salamura Üzüm Yapraklarından İzole Edilen Maya Suşlarının Moleküler Metodlarla Tanısı**
FIRAT M. Ç. , ÇETİN B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

Desteklenen Projeler

Fırat M. Ç. , Çetin B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PROBİYOTİK VE ANTİOKSİDAN ÖZELLİKLİ YOĞURT BAKTERİLERİNİN İZOLASYONU VE UYGUN SUŞLARLA ÜRETİLEN YOĞURT ÖRNEKLERİNİN MİKROBİYOLOJİK VE FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ, 2015 - 2018

GÜNCÜ A., GÜNEŞ E., ALAGÖZ G., CANBABA İ. E. , BOROĞLU A., BAŞAR B., ŞEN N., FIRAT M. Ç. , SİLAHŞÖR Y.,

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, I. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi, 2015 - 2016

Fırat M. Ç. , Çetin B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel ve Endüstriyel Olarak Üretilen Salamura Asma Yapraklarının Mikroflorasının Belirlenmesi, 2011 - 2012

Bilimsel Hakemlikler

GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2022

Metrikler

Yayın: 7

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2014