

Arş.Gör. AYŞE KARA

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 0464 223 3385](tel:+9004642233385) Dahili: 1425

E-posta: ayse.kara1@erdogan.edu.tr

Web: <https://avesis.erdogan.edu.tr/ayse.kara1>

Eğitim Bilgileri

Doktora, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye 2021 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2017 - 2020

Lisans, Erzurum Teknik Üniversitesi, Fen Fakültesi, Moleküler Biyoloji Ve Genetik Bölümü, Türkiye 2012 - 2016

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Mesleki Eğitim, Deneysel Laboratuvarları İçin Metod Validasyon ve Ölçüm Belirsizliği Eğitimi, ESKİ, 2020

Mesleki Eğitim, ICP-OES Cihazı Kullanım ve Aplikasyon Eğitimi, ESKİ, 2019

Mesleki Eğitim, Mikrobiyoloji Ölçüm Belirsizliği, ESKİ, 2018

Mesleki Eğitim, GC-MS GEOSMİN-MIB Deneysel Kalibrasyonu Eğitimi, ESKİ, 2018

Mesleki Eğitim, TS EN ISO/IEC 17025:2017 Risk Değerlendirme ve İç Kalite Kontrol Eğitimi, ESKİ, 2018

Mesleki Eğitim, TS EN ISO 19011:2011 KYS İç Tetkik Eğitimi, ESKİ, 2018

Mesleki Eğitim, TS EN ISO/IEC 17025 2017 Temel Eğitimi, ESKİ, 2018

Mesleki Eğitim, Ölçüm Belirsizliği, ESKİ, 2018

Mesleki Eğitim, TS EN ISO/IEC 17025 Dokümantasyon Eğitimi, ESKİ, 2018

Mesleki Eğitim, Protein Ekspresyonu ve Enzim Biyoteknolojisi Uygulamalı Eğitim, Erzurum Teknik Üniversitesi, 2016

Diğer, Nutrigenomik Çalıştayı, Atatürk Üniversitesi, Tarımsal Biyoteknoloji Bölümü, 2015

Sağlık ve Tıp, Tıbbi Genetik Eğitim Toplantısı, Erzurum Bölge Eğitim ve Araştırma Hastanesi, 2015

Diğer, Biyomimetik/Teknoloji Doğayı Taklit Ediyor, Doğa ve Bilimleri Derneği, 2014

Mesleki Eğitim, Elektroferez, Bio-rad, 2013

Mesleki Eğitim, PCR, QIAGEN, 2013

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Bacillus subtilis ve B. thuringiensis izolatlarının biyolojik iyileştirme potansiyellerinin tatlı sularda kontrollü koşullarda araştırılması, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2020

Araştırma Alanları

Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri, Biyoteknoloji, Mikrobiyoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The investigation of bioremediation potential of Bacillus subtilis and B. thuringiensis isolates under controlled conditions in freshwater**

Kalaycı Kara A., FAKİOĞLU Ö., KOTAN R., ATAMANALP M., ALAK G.
ARCHIVES OF MICROBIOLOGY, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Biyogüvenlik**

Kara A., Reisoğlu B., Karaman S., Mısıroğlu K.

Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Biyogüvenlik, İsmail Bezirganoğlu, Editör, Pegem A Yayıncılık, Ankara, ss.1-35, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **DETERMINATION OF PHYSICAL QUALITY CHARACTERISTICS OF TURKISH RAVIOLI WITH ANCHOVY**

Kobyay O., Sarı E., Kara A., Güneş E., Delihasan Sonay F., Karşlı B., Çağlak E., Öğretmen Ö. Y.

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences FABA 2021, İzmir, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2021, ss.76

- II. **DETERMINATION OF QUALITY PARAMETERS OF PASTRY WITH ANCHOVIES**

Kara A., Güneş E., Kobyay O., Sarı E., Karşlı B., Çağlak E., Öğretmen Ö. Y. , Delihasan Sonay F.

14th International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, İzmir, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2021, ss.73

Desteklenen Projeler

ÇAĞLAK E., DELİHASAN SONAY F., ER A., Kobyay O., KARSLI B., ÖĞRETMEN Ö. Y. , ARİFOĞLU G., KARA A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hamsi Balığı İçin Farklı Gastronomik Tariflerin Hazırlanması ve Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi, 2020 - Devam Ediyor