

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı** : Sezen Sevdin
2. **Doğum Tarihi** : 21.01.1986
3. **Unvanı** : Dr. Öğretim Üyesi
4. **Öğrenim Durumu** : Doktora

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	2009
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	2012
Doktora	Gıda Mühendisliği	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	2017

5. Akademik Unvanlar

Dr. Öğretim Üyeliği (Yardımcı Doçentlik) Tarihi: 06.04.2018

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, Arts and Humanities)

Batar, N., Kermen, S., **Sevdin, S.**, Yıldız, N., Güçlü, D. (2020). Assessment of the Quality and Reliability of Information on Nutrition After Bariatric Surgery on Youtube. *Obesity Surgery*. DOI: 10.1007/s11695-020-05015-z

Batar, N., Kermen, S., **Sevdin, S.**, Coşkun, H., Güçlü, D. (2020). Assessment of the Correlation Between Weight Status and the Frequency of Dietician Interviews in Sleeve Gastrectomy Patients. *Obesity Surgery*. DOI: 10.1007/s11695-020-04863-z

Batar, N., Kermen, S., **Sevdin, S.**, Ersin, A., San, S., Erdem, M.G., Pulat Demir, H., Guclu, D. (2020). Effect of Pilates on Body Composition and Some Biochemical Parameters of Women with Type 2 Diabetes on a Low-Carbohydrate or High-Complex-Carbohydrate Diabetic Diet. *Iranian Red Crescent Medical Journal*, 22(6).

Sevdin, S., Ozel, B., Yucel, U., Oztop, M.H., Alpas, H. (2018). High hydrostatic pressure induced changes on palm stearin emulsions. *Journal of Food Engineering*, 229, 65-71.

Sevdin, S., Yucel, U., Alpas, H. (2017). Effect of high hydrostatic pressure (HHP) on crystal structure of palm stearin emulsions. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 42, 42-48.

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

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

Sevdiin, S., Özel, B., Öztop, M.H., Alpas, H.. High Hydrostatic Pressure (HHP) Treated Palm Stearin Emulsions: Characterization of Lipid Crystal. 2017 6th International Food Conference on Nutrition and Food Sciences (ICNFS 2017). 10-12th May 2017, Budapest, Hungary.

Sevdiin, S., Yücel, U., Öztop, M. H., Alpas, H.. Crystal Structure of Lipid in Palm Stearin Emulsions Treated with High Hydrostatic Pressure. 2. Congress on Food Structure Design. 26-28th October 2016, Antalya.

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

Düzgün, M., Yazıcı, B., **Sevdiin, S.**, Kermen, S. (2019). 0-6 aylık süt çocuklarında inek sütü protein alerjisi varlığının değerlendirilmesi. *Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi*,1(2), 7-11. <https://doi.org/10.33308/2687248X.201912145>

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

Sevdiin, S., Özel, B., Alpas, H., Öztop, M.H.. Yüksek Hidrostatik Basınç (YHB) Uygulanmış, Farklı Emülgatörler ile Stabilize Edilmiş Palm Stearin Emülsiyonlarının NMR Relaksometre ile Karakterizasyonu. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi. 9-11 Kasım 2017, Antalya.

Sevdiin, S., Yücel, U., Alpas, H.. Yüksek Hidrostatik Basıncın (YHB) Su içinde Yağ Emülsiyonlarının Kristallenme Özellikleri Üzerine Etkisi. Türkiye 12. Gıda Kongresi. 5-7 Ekim 2016, Edirne.

Beylikçi, S.C., Akkaya, S., Efe, N., Güner, S., **Sevdiin, S.**, Öztop, M.H.. Farklı Şeker Tipleri Kullanılarak Hazırlanan Çözeltilerin NMR T2 Relaksasyon Zamanlarının Belirlenmesi. Türkiye 12. Gıda Kongresi. 5-7 Ekim 2016, Edirne.

Diñçel, S., Gürakan, G.C.. Chemical and Rheological Properties of Yoghurt Produced by Lactic Acid Cultures Isolated from Traditional Turkish Yoghurt. 3. Gıda Güvenliği Kongresi. 3-4 Mayıs 2012, İstanbul.

7.7. Diğer yayınlar

Sevdiin, S. (2017). Effect of High Hydrostatic Pressure on Lipid Crystalline Structures in Palm Stearin Emulsions. Doktora Tezi. Ankara. ODTÜ.

Diñçel, S. (2012). Chemical and Rheological Properties of Yoghurt Produced by Lactic Acid Cultures Isolated from Traditional Turkish Yoghurt. Yüksek Lisans Tezi. Ankara. METU.

8. Projeler

Depolama ve Pişirme İşlemlerinin Ispanak Sebzisinin Toplam Fenol İçeriği ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi. İstanbul Kültür Üniversitesi BAP Projesi. Yürütücü. (2020-).

Üniversite Öğrencileri Tarafından Tüketilen Sıcak İçeceklerin Antioksidan Kapasitesi, Fenolik Madde ve Kafein İçeriklerinin Belirlenmesi. İstanbul Kültür Üniversitesi BAP Projesi. Araştırmacı. (2020-).

9. İdari Görevler

T.C. İstanbul Kültür Üniversitesi Kalite Koordinatör Yardımcısı (2018-2019)
T.C. İstanbul Kültür Üniversitesi Kalite Komisyonu Üyesi (2018-2019)

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

11. Ödüller

12. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2020-2021	Bahar	Besin Kimyası ve Analizleri -II	3	2	31
2020-2021	Bahar	Besin Mikrobiyolojisi	2	2	31
2020-2021	Güz	Besin Kimyası ve Analizleri -I	3	2	31
2020-2021	Güz	Besin Kontrolü ve Mevzuat	2	0	34
2019-2020	Yaz	Gıda Güvenliği	2	0	27
2019-2020	Bahar	Besin Kimyası ve Uygulamaları-II	2	2	28
	Bahar	Gıda Güvenliği	2	0	59
	Bahar	Besin Toksikolojisi	2	0	5
	Bahar	Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi	3	0	44
2019-2020	Güz	Besin Kimyası ve Uygulamaları-I	2	2	30
	Güz	Gıda Güvenliği	2	0	77
2018-2019	Güz	Besin Kimyası ve Uygulamaları-I	2	2	50
	Güz	Gıda Güvenliği	2	0	79