

AKADEMİK ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı: HALİL DORUK KAYNARCA

2. Unvanı: YRD. DOÇ. DR.

3. Öğrenim Durumu: DOKTORA

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	VETERİNER HEKİMLİĞİ FAKÜLTESİ	YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ	2015
Y. Lisans			
Doktora	GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ	YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ	2019

4. Yüksek Lisans / Doktora Tezi

4.1. Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışman(lar)ı:

4.2. Doktora Tezi/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı ve Danışman(lar)ı:

Farklı Paketleme Metotlarının Samarellanın Mikrobiyolojik, Fizikokimyasal, Duyusal Özelliklerine ve Raf Ömrüne Etkisinin Belirlenmesi – Prof. Dr. Canan Hecer

5. Akademik Unvanlar:

Yardımcı doçentlik tarihi: 02.04.2021

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)

7.1.1. Ulusoy, B., Hecer, C., **Kaynarca, D.**, & Berkan, Ş. (2018). Effect of oregano essential oil and aqueous oregano infusion application on microbiological properties of samarella (tsamarella), a traditional meat product of Cyprus. *Foods*, 7(4), 43.

7.1.2. **Kaynarca, H. D.**, Hecer, C., & Ulusoy, B. (2019). Mycotoxin hazard in meat and meat products. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 14(1), 90-97.

7.1.3. Hecer, C., Ulusoy, B., & **Kaynarca, D.** (2019). Effect of different fermentation conditions on composition of kefir microbiota. *International Food Research Journal*, 26(2).

7.1.4. Tuncel, G., Ergoren, M. C., Baddal, B., Tulay, P., Arikan, A., Guler, E., **Kaynarca, D.**, Sanlıdag, T. (2021). Comparison of RT-qPCR results of different gene targets for SARS-CoV-2 in asymptomatic individuals during COVID-19 pandemic. *The EuroBiotech Journal*, 5(s1), 26-31.

7.1.5. **Kaynarca, H. D.**, Hecer, C., Ulusoy, B. H., Yıldırım, F. K., & Anıt, H. (2023). Bacteriological enumeration, mycological profile and some physicochemical properties of Samarella (Tsamarella), a sun-dried meat product of Cyprus. *Journal of Food Safety & Food Quality/Archiv fuer Lebensmittelhygiene*, 74(1).

7.1.6. Barielnu, B. K., Ulusoy, B. H., & **Kaynarca, H. D.** (2022). Drinking Water Microbiology: Desired And Undesired Microbiota, Legislation, Outbreaks And Analysis. *Carpathian Journal of Food Science & Technology*, 14(4).

7.1.7. **Kaynarca, D.**, Korkmazhan, T., Oktay, M. N., Şanlıdağ, T., & Baddal, B. (2023). Monitoring of SARS-CoV-2 RNA in Public Areas: An Investigation of Environmental Surface Contamination. *Erciyes Medical Journal/Erciyes Tip Dergisi*, 45(2).

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

7.3.1. Ulusoy, B., Berkan, Ş., **Kaynarca, D.** Hecer, C. Effect of Oregano Essential Oil and Aqueous Oregano Infusion Application on Microbiological Properties of Samarella (Tsamarella), Traditional Meat Product of Cyprus. I. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi. 10-13 Kasım 2016.

7.3.2. Berkan, Ş., Yıldırım, F., Ulusoy, B., **Kaynarca, D.** Hecer, C. A Preliminary Study on Development of General Hygiene Conditions Of Traditional Halloumi Manufacturers In Dilekkaya, Nicosia. I. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi. 10-13 Kasım 2016.

7.3.3. Ulusoy, B., Hecer, C., **Kaynarca, D.**, Yıldırım, F., Berkan, Ş. Pilot Olarak Seçilen Kasapların Kontrol Noktalarında Hijyen İndikatörlerinin Araştırılması. 7. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. 4-8 Ekim 2017.

7.3.4. Kaynarca, D., Hecer, C., Ulusoy, B. Et ve Et Ürünlerinde Mikotoksin Tehlikesi. 7. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. 4-8 Ekim 2017.

7.3.5. Kaynarca, D., Hecer, C., Ulusoy, B. Fipronil Residues in Eggs and Their Importance in Terms of Public Health. II. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi. 8-11 Kasım 2018.

7.3.6. Kaynarca, D., Hecer, C., Ulusoy, B. Gastrointestinal Antraksın Epidemiyolojisinde Et ve Et Ürünlerinin Yeri. II. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi. 8-11 Kasım 2018.

7.3.7. Tamakan, H., **Kaynarca, D.**, Yıldırım, F., Şükür, H. Kurutulmuş Etlerin Mikrobiyolojik Kalitesi Ve Halk Sağlığı Açısından Önemi. 1. Uluslararası Gastronomi Ve Kültür Kongresi. 20-22 Aralık 2019.

7.3.8. Baddal, B., **Kaynarca, D.**, Korkmazhan, T., Oktay, N. Halka açık alanlarda SARS-CoV-2 yüzey kontaminasyonunun moleküler yöntemler ile araştırılması. XL. Uluslararası Türk Mikrobiyoloji Kongresi. 16-20 Kasım 2022.

7.4. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.4.1. Hecer, C., Ulusoy, B., **Kaynarca, D.** (2019). Kıbrıs Lezzeti: Hellim; Süt ve Süt Ürünleri, Türkiye Klinikleri.

7.4.2. Kaynarca HD, Hecer C. Kıbrıs Adasının Geleneksel Kurutulmuş Eti: Samarella. Hecer C, editör. Et ve Et Ürünleri. 1. Baskı. Ankara: Türkiye Klinikleri; 2021. p.59-64.

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

8. Sanat ve Tasarım Etkinlikleri

9. Projeler

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	GÜZ	VETERİNER HEKİMLİKTE HALK SAĞLIĞI	1	0	65
	GÜZ	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	1	0	65
	BAHAR	İNTÖRN EĞİTİMİ	0	40	65
	BAHAR	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	1	0	65
2022 - 2023	GÜZ	VETERİNER HEKİMLİKTE HALK SAĞLIĞI	1	0	65
	GÜZ	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	1	0	65
	BAHAR	İNTÖRN EĞİTİMİ	0	40	65
	BAHAR	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	1	0	65