

ASLI ÇELİKEL GÜNGÖR

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ

E-Posta Adresi

: aslicelikel@artuklu.edu.tr

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2012 17/Mart/2017	HARRAN ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)/ Tez adı: Yenilebilir film ve çeşitli baharat karışımlarının optimizasyonu ve eritme peynirlerinin kaplamasında kullanım olanakları (2017) Tez Danışmanı:(PROF. DR. MUTLU BUKET AKIN)
Yüksek Lisans 2022 7/Şubat/2023	MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ/LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZSİZ) (İÖ)/
Yüksek Lisans 2023 (Yatay Geçiş)	MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ/LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZLİ)/
Yüksek Lisans 2010 19/Temmuz/2012	HARRAN ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/ Tez adı: Farklı oranlarda mikrobiyal transglutaminaz (MTGase) ile işlem görmüş sütlerden üretilen yarım yağlı ayranların bazı özellikleri (2012) Tez Danışmanı:(DOÇ. DR. MUTLU BUKET AKIN)
Lisans 2023	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ/İŞLETME FAKÜLTESİ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ PR. (AÇIKÖĞRETİM)/
Lisans 2009 11/Temmuz/2016	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ/İŞLETME FAKÜLTESİ/İŞLETME BÖLÜMÜ/İŞLETME PR. (AÇIKÖĞRETİM)/
Lisans 2002 12/Haziran/2006	HARRAN ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR./

Akademik Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2017 MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ/TURİZM FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK
SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR.

Yönetilen Tezler:

Yüksek Lisans

2025

1. DALÇIÇEK BERİVAN, (2025). Muz Kabuğunun Probiyotik Yoğurt Üretiminde Kullanımı, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Devam Ediyor)
2. BAYKAL FİGEN, (2025). Kara Nohut Ekstraktının Probiyotikli Yoğurt Üretiminde Olanaklarının Araştırılması, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Devam Ediyor)
3. GÜZEL GÜNEVİ, (2025). Sokak Yiyeceklerinin Mekansal Dönüşümü: Kapalı Alanda Sunulan Sokak Yiyecekleri Üzerine Bir Araştırma-Mardin Örneği, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Devam Ediyor)
4. MERT MURAD, (2025). Halkın sağlık turizmi hakkındaki farkındalık düzeyinin belirlenmesi: Ankara ve Diyarbakır illerine yönelik karşılaştırmalı bir araştırma, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)
5. TUNÇ MAZLUM DOĞAN, (2025). Medine Hurması Kullanılarak Zenginleştirilmiş Kefir Üretimi, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Devam Ediyor)
6. ÇALIM ESRA, (2025). Probiyotik Yoğurt Üretiminde Pitaya (Dragon Fruit) Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Devam Ediyor)

2024

7. ÖZKAN MUHAMMED RAŞİT, (2024). Yiyecek ve içecek işletmesi çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi, tutum ve uygulama düzeylerinin incelenmesi: Elâzığ örneği, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)
8. ÖZDEMİR YEŞİM, (2024). MOR PATATESİN ÇEŞİTLİ YEMEKLERDE KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Devam Ediyor)
9. URGAÇ OĞUZHAN, (2024). Bireylerin Gıda Takviyesi Kullanımı ile Sağlıklı Beslenme Tutumlarının İncelenmesi, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Devam Ediyor)
10. ENGİN SÜLEYMAN, (2024). Glütensiz ekmek üretiminde karnıyarık otu tozunun kullanım olanaklarının araştırılması, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

2022

11. KESKİN OSMAN, (2022). Diyarbakır'daki yiyecek ve içecek işletmeleri çalışanlarının gıda güvenliği ile COVID-19 tedbirleri açısından algı düzeylerinin belirlenmesi, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)
12. ÖZTÜRK YEŞİM, (2022). Laktozsuz süt reçeli üretiminde stabilizatör olarak nişasta ve pektinin kullanım olanaklarının araştırılması, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

2021

13. ALMAS İBRAHİM, (2021). Kişilik Tiplerinin Beslenme Alışkanlıkları ve Tüketim Tercihleri ile İlişkinin İncelenmesi: Diyarbakır İli Örneği, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Devam Ediyor)
14. EMLEK HALİME, (2021). Öğrencilerin Beslenme İle İlgili Bilgi Ve Alışkanlıkların İncelenmesi, Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Devam Ediyor)

15. ÇELİK EMİNE KÜBRA, (2021). Turistlerin restoranlarda sağlıklı yeme seçimlerinin belirlenmesi., Mardin Artuklu Üniversitesi->Lisansüstü Eğitim Enstitüsü->Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (Devam Ediyor)

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. YEREL MUTFAK KÜLTÜRÜ DÜNYAYA AÇILIYOR, Kalkınma Bakanlığı, Yürütücü:TOPRAK LOKMAN,Araştırmacı:AYKOL ŞEHMUS,Araştırmacı:GÜRBÜZ SEMRA,Araştırmacı:ÇELİKEL ASLI, , 14/06/2018 - 31/01/2020 (ULUSAL)
Mardin'de Satışa Sunulan Yoğurtların Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:GÖNCÜ BÜŞRA,Yürütücü:ÇELİKEL ASLI,Araştırmacı:AKIN MUTLU BUKET,Araştırmacı:AKIN MUSA SERDAR,Araştırmacı:GÜRBÜZ SEMRA, , 20/03/2018 - 30/01/2021 (ULUSAL)
2. Adıyaman İl'inden Temin Edilen Adıyaman Peynirinin Mikrobiyolojik Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:Leyla EREN KARAHAN, Araştırmacı;Aslı ÇELİKEL, Araştırmacı;Huriye Gözde YILDIZ, Araştırmacı;Musa Serdar AKIN, Araştırmacı;Mutlu Buket Güler AKIN, , 02/01/2019 - 01/07/2020 (ULUSAL)
Cevap Yüzey Tekniği İle Optimize Edilen Peynir Altı Suyu Proteini ve Konjak Filmi ile Çeşitli Baharat Karışımlarının Kaşar Peynirinin Kaplanması Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:AKIN MUTLU BUKET,Araştırmacı:ÇELİKEL ASLI,Araştırmacı:AKIN MUSA SERDAR,Araştırmacı:GÖNCÜ BÜŞRA, , 07/11/2016 - 23/11/2017 (ULUSAL)
3. Beyaz Dut (Morus Alba L.) Unu Katkılı Badem Özüünden Yoğurt Benzeri Fermente Ürün Üretiminde Mikroenkapsüle Akkermensia Muciniphila' Nın Kullanım Olanaklarının Araştırılması,, -Tübitak 1001, Araştırmacı:ASLI ÇELİKEL GÜNGÖR, Araştırmacı:TUĞBA KARABEKMEZ ERDEM, Yürütücü:LEYLA EREN KARAHAN, , 20/05/2024 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
4. Farklı yörelere ait peynirlerin mineral ve ağır metal bileşenleri ile mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:ÇELİKEL ASLI,Yürütücü:GÜRBÜZ SEMRA, , 22/12/2019 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
KADİM MARDİN YEMEKLERİ SAHNE ALIYOR (ARTIK SIRA BİZDE)
5. , Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Araştırmacı:ASLI ÇELİKEL GÜNGÖR, Araştırmacı:ŞEHMUS AYKOL, Araştırmacı:TUĞBA ARIK YÜKSEL, Yürütücü:SERHAT HARMAN, Araştırmacı:SEMRA GÜRBÜZ, Araştırmacı:LOKMAN TOPRAK, , 18/12/2020 - 18/12/2022 (ULUSAL)
6. Laktozsuz süt reçeli üretiminde bazı stabilizatörlerin kullanım olanaklarının araştırılması, ARAŞTIRMA PROJESİ, Araştırmacı:YEŞİM ÖZTÜRK, Yürütücü:ASLI ÇELİKEL GÜNGÖR, , 21/07/0021 - 18/12/2022 (ULUSAL)
7. Keçi Sütünden Üretilen Kefirlerin Çeşitli Bitkilerle Zenginleştirilmesine Yönelik Araştırma, ARAŞTIRMA PROJESİ, Araştırmacı:SEMRA GÜRBÜZ, Yürütücü:ASLI ÇELİKEL GÜNGÖR, , 05/07/2021 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
8. Glütensiz Ekmek Üretiminde Karnıyarık Otu Tozunun Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:ASLI ÇELİKEL GÜNGÖR, Araştırmacı:SÜLEYMAN ENGİN, , 30/08/2022 - 26/06/2024 (ULUSAL)

İdari Görevler

Anabilim Dalı Başkanı 10.03.2022-18.09.2023	MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ/SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YL) (TEZLİ)
Bölüm Başkanı 10.03.2022-18.09.2023	MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Dekan Yardımcısı 01.12.2022-06.10.2023	MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ/TURİZM FAKÜLTESİ
Dekan Yardımcısı 06.01.2020-04.01.2022	MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ/TURİZM FAKÜLTESİ

Ödüller

1. Çalışma Ödülü, International Conference on Multidisciplinary Sciences (ICOMUS), 2017
2. Mardin Turizimine Katkı Ödülü, Mardin Eğitim Vakfı, 2017
3. 1. Araştırma Proje Yarışması, AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ, 2014

Dersler *

Öğrenim Dili Ders Saati Dönem

Lisans

Beslenme İlkeleri	Türkçe	3
-------------------	--------	---

Yüksek Lisans

Gıda Teknolojisi	Türkçe	3
Gastronomide Duyusal Analiz	Türkçe	3
İletişim Becerileri	Türkçe	3

Eserler**Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:**

1. GÜRBÜZ SEMRA, ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI (2020). Determination of some foodborne pathogens and residual nitrate and nitrite in traditional fermented sausages in Turkey. International Food Research Journal, 27(1), 39-46. (Yayın No: 6128632)
2. GÖNCÜ BÜŞRA, ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR (2017). Some properties of kefir enriched with apple and lemon fiber. Mljekarstvo, 67, 208-216., Doi: 10.15567/mljekarstvo.2017.0305 (Yayın No: 3666155)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. Özdemir Yeşim, ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, SERÇEOĞLU NESLİHAN (2024). Gastronomide Yeni Ürün: Mor Patatesten Geliştirilen Reçetelerin Göz İzleme Tekniği İle Analizi. II. ULUSLARARASI MEZOPOTAMYA İNANÇ VE KÜLTÜR TURİZMİ KONGRESİ (IMFCT) 2024, 1(1), 361-362. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9593563)
2. ENGİN SÜLEYMAN, ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI (2024). Glütensiz Beslenme Kültüründe Yenilikçi Yaklaşımlar: Kinoa ve Darı Unu. II. ULUSLARARASI MEZOPOTAMYA İNANÇ VE KÜLTÜR TURİZMİ KONGRESİ (IMFCT) 2024, 1(1), 159-160. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9593562)
3. ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, ÖZALTAŞ SERÇEK GÜLSEREN (2024). Bibliyometrik Yöntemle Turizm Alanında Otantikliğin İncelmesi. II. ULUSLARARASI MEZOPOTAMYA İNANÇ VE KÜLTÜR TURİZMİ KONGRESİ (IMFCT) 2024, 1(1), 103-111. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9593561)
4. GÜRBÜZ SEMRA, ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI (2020). Uludere Otlu Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik özellikleri. Hippocrates congress on medical and health sciences, 163-168. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 6861920)
5. ÇELİKEL ASLI (2019). Süt ve Süt Ürünlerinde Ağır Metaller. Anadolu Kongreleri 3. Uluslararası Uygulamalı Bilimler Kongresi, 622-627. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5785144)
6. ÇELİKEL ASLI, GÜRBÜZ SEMRA (2019). Süt ve Süt Ürünlerinde Bulunan Biyoaktif Peptitler. 1. Uluslararası GAP Gıda, Tarım ve Veteriner Bilimleri Kongresi, 135-141. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5796755)
7. ÇELİKEL ASLI, GÜRBÜZ SEMRA (2019). Süt ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin M1. 1. Uluslararası GAP Gıda, Tarım ve Veteriner Bilimleri Kongresi, 143-150. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5785045)
8. ÇELİKEL ASLI, GÜRBÜZ SEMRA (2019). Mold Flora of Moldy Cheese and Identification Methods-Turkey. 1 International Göbekli Tepe Agriculture Congress, 180-185. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5849036)
9. ÇELİKEL ASLI, GÜRBÜZ SEMRA (2019). Fatty Acid Composition of Butter Sold in Mardin. 1 International Göbekli Tepe Agriculture Congress, 151-155. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5849033)
10. GÜRBÜZ SEMRA, ÇELİKEL ASLI (2019). Geleneksel Yöntemle Üretilerek Yerel Marketlerde Satışa Sunulan Tereyağlarında Farklı Yağların Varlığının Araştırılması. VIII. Ulusal II. Uluslararası Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 129-136. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5784957)
11. PALABIÇAK BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, ÇELİKEL ASLI (2019). Farklı Türdeki Sütlerde Bulunan Biyoaktif Peptitler. Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvancılık Kongresi, 20-21. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5803557)

12. GÜRBÜZ SEMRA,ÇELİKEL ASLI, TOPRAK LOKMAN (2018). Sağlık ve Beslenme Açısından Bal. Anadolu I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, 692-695. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4689547)
13. TOPRAK LOKMAN,ÇELİKEL ASLI,GÜRBÜZ SEMRA (2018). Yerel Yemekler: Mardin Örneği. 1. Uluslararası Anadolu Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, 711-714. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4689824)
14. GÜRBÜZ SEMRA,ÇELİKEL ASLI (2018). Biyojen Aminlerin Gıda Kalitesi ve Güvenliği Açısından Önemi. 1. Uluslararası Anadolu Multidisipliner Çalışmalar Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4689774)
15. ÇELİKEL ASLI,GÜRBÜZ SEMRA,AKIN MUTLU BUKET (2018). Peyniraltı Suyu Tozunun Yenilebilir Film Üretiminde Kullanımı. Anadolu I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, 701-706. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4689715)
16. GÜRBÜZ SEMRA,ÇELİKEL ASLI (2018). Coğrafi İşaret Tescil Belgesi Almış Balların Genel ve Ayırt Edici Özellikler. Anadolu I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, 687-691. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4689507)
17. ÇELİKEL ASLI,GÜRBÜZ SEMRA (2018). Probiyotik Mikroorganizmaların Süt Ürünlerinde Kullanımı. Anadolu I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, 696-700. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4689597)
18. ÇELİKEL ASLI,GÜRBÜZ SEMRA (2018). Mardin'de Kullanılan Şebeke ve Kuyu Sularının Mikrobiyolojik Kalitesi. Zeugma I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, 2, 1104-1109. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4480223)
19. TOPRAK LOKMAN,ÇELİKEL ASLI,GÜRBÜZ SEMRA (2018). Mardin Geleneksel Yemekleri ve Bu Yemeklerde Kullanılan Gıda Maddeleri. Zeugma I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, 2, 1096-1103. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4480217)
20. AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA,ÇELİKEL ASLI,EREN KARAHAN LEYLA,AKIN MUTLU BUKET (2018). Determination of Viable Bacterial Counts and Acetaldehyde Contents in Bioyogurt Produced By Using Lactobacillus Acidophilus and Lactobacillus Casei at Different Inoculum Rates. IV International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), 118 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4290347)
21. ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA,EREN KARAHAN LEYLA (2018). Composite Edible Films And Their Features. IV International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), 440 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4290360)
22. GÜRBÜZ SEMRA,ÇELİKEL ASLI,KESKİN CUMALİ (2018). Herbs Used in Traditional Foods: Coiandrum Sativum and Rhus Coriaria. The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 194-194. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4306399)
23. ÇELİKEL ASLI,GÖNCÜ BÜŞRA,GÜRBÜZ SEMRA, TOPRAK LOKMAN (2018). HACCP Implementation in The Production of Mardin Walnut Sausage. The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4285356)
24. ÇELİKEL ASLI,GÜRBÜZ SEMRA,ARIK YÜKSEL TUĞBA (2017). Gıda Maddelerinde Aflatoksin:Engelemesine Yönelik Çalışmalar. International Conference on Multidisciplinary Science, 22-22. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3796063)
25. GÜRBÜZ SEMRA,ÇELİKEL ASLI,ARIK YÜKSEL TUĞBA (2017). Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları: Küçük Ölçekli İşletmelerde Karşılaşılan Zorluklar. International Conference on Multidisciplinary Science, 25-26. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3796255)
26. ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET,AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA,BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURCU (2017). Konjak Glukomannan Ve Peynir Altı Suyu Protein İzolatı İçeren Yenilebilir Filmlerin Mekanik Özellikleri.. International Congress of Agriculture and Environment Antalya (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3739253)
27. HASSAN HALA,GÜRBÜZ SEMRA, TOPRAK LOKMAN,ÇELİKEL ASLI (2017). The Nutritional Value of Traditional Foods in Mardin City. 3rd International Congress of Agriculture And Environment, 80-80. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3677662)
28. AKIN MUSA SERDAR,ÇELİKEL ASLI,GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET (2017). Some properties of probiotic yoghurt fortified with liquorice extract. 4th North and East European Congress on Food (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3787354)
29. AKIN MUSA SERDAR,GÖNCÜ BÜŞRA,ÇELİKEL ASLI,AKIN MUTLU BUKET (2017). Usage of Inulin, Lemon and Pea Fibers as Prebiotic for Lactobacillus acidophilus. 4th North and East European Congress on Food (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3741707)
30. GÖNCÜ BÜŞRA,AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI (2017). Determination of Antifungal Effect of Thyme and Black Cumin Against Aspergillus Niger and Penicillium spp.. 1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants Natural and Healthy Life (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3741543)
31. BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURÇU,AKIN MUTLU BUKET,ÇELİKEL ASLI (2017). Use of Goji Berry as Functional Food. 1.international Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy

32. ÇELİKEL ASLI, AKIN MUSA SERDAR, BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURÇU (2017). Essential Oils of Some Spices and Medicinal Plants. 1.international Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life, 1342-1342. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3769115)
33. ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET, GÖNCÜ BÜŞRA (2017). Determination of Antifungal Effect of Thyme, Rosemary and Red Peper Against Aspergillus Niger Penicillium spp and Mucor ssp.. 1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants Natural and Healthy Life (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3741595)
34. AKIN MUTLU BUKET, ÇELİKEL ASLI, BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURÇU, AKIN MUSA SERDAR (2017). Grape Seed as a Functional Compnent. 1.international Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life, 1147-1147. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3768417)
35. AKIN MUSA SERDAR, BÜYÜKKILIÇ KAMİLE BURÇU, ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET (2017). Konjac Glucomannan and Health Benefits. 1.international Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life, 1161-161. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3768603)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. SOME INNOVATIVE AND SUSTAINABLE APPROACHES IN FOOD PRODUCTION CHAIN, Bölüm adı:(NEXT GENERATION PROBIOTICS) (2024)., EREN KARAHAN LEYLA, ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, Efe Akademik Publishing, Editör:KILINÇÇEKER OSMAN, MERAL RACİYE, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 404, ISBN:978-625-392-206-1, İngilizce(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9504691)
2. SOME INNOVATIVE AND SUSTAINABLE APPROACHES IN FOOD PRODUCTION CHAIN, Bölüm adı:(MICROBUBBLES AND THEIR APPLICATION IN THE AREA OF FOOD) (2024)., ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, Efe Akademik Publishing, Editör:KILINÇÇEKER OSMAN, MERAL RACİYE, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 404, ISBN:978-625-392-206-1, İngilizce(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9504682)
3. TÜRKİYE'NİN GELENEKSEL PEYNİRLERİ VE PEYNİR TURİZMİ POTANSİ, Bölüm adı:(GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ) (2023)., ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, Nobel Yayın Evi, Editör:Erkan Denk, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 24, ISBN:9786253976941, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8698115)
4. Some Novel Applications in the Food Industry, Bölüm adı:(Fractionation of whey proteins) (2023)., ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, Serüven yayın evi, Editör:Osman KILINÇÇEKER, Raciye MERAL, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 19, ISBN:978-625-6450-81-3, İngilizce(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8698152)
5. TÜRKİYE GASTRONOMİ COĞRAFYASI, Bölüm adı:(Saray Mutfağı) (2022)., ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, KODAŞ DAVUT, Duvar Yayınları, Editör:Toprak Lokman, Gürbüz Semra, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 25, ISBN:978-625-8261-89-9, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8183961)
6. Profesyonel Mutfak Yönetimi İnovatif Yaklaşım., Bölüm adı:(Gıda Güvenliği Yönetimi) (2022)., ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, Detay yayıncılık, Editör:Can Ülker, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 20, ISBN:978-605-254-525-6, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7644008)
7. TÜRKİYE GASTRONOMİ COĞRAFYASI, Bölüm adı:(Marmara Bölgesi) (2022)., ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, Duvar Yayınları, Editör:Toprak Lokman, Gürbüz Semra, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 51, ISBN:978-625-8261-89-9, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8183948)
8. BİR YERİNTABAKTAKİ KİMLİĞİ, Bölüm adı:(MARDİN: KAR'İYYE) (2019)., ÇELİKEL ASLI, Detay Yayıncılık, Editör:Yıldırım Salçık Melahat, Çevik Samet, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 514, ISBN:978-605-254-179-1, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 5795488)
9. Traditional Cheeses from Selected Regions in Asia, Europe, and South America, Bölüm adı:(Traditional Cheeses of Eastern Anatolia region in Turkey) (2019)., ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET, GÜRBÜZ SEMRA, Bentham Science Publishers Pte. Ltd., Editör:Celile Aylin Oluk, Oya Berkay Karaca, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 361, ISBN:978-981-14-3235-4., İngilizce(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 5717046)
10. Yiyecek ve İçecek Yönetimi ve İşletmeciliği, Bölüm adı:(YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON) (2018)., ÇELİKEL ASLI, GÜRBÜZ SEMRA, Detay Yayıncılık, Editör:Lokman Toprak, Basım sayısı:1, ISBN:978-605-254-068-8, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 4612408)
11. Yiyecek İçecek Yönetimi ve İşletmeciliği, Bölüm adı:(Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gıda Güvenliği) (2018)., GÜRBÜZ SEMRA, ÇELİKEL ASLI, Detay Yayıncılık, Editör:Lokman Toprak, Basım sayısı:1, ISBN:978-605-254-068-8, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 4612485)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. PALABIÇAK BÜŞRA, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI (2023). Bazı Süt Türlerindeki Biyoaktif Peptidler ve Varlıkları. Harran University Mühendislik Dergisi, 8(2), 159-166., Doi: 10.46578/humder.1121003 (Kontrol No: 8698086)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

2. EREN KARAHAN LEYLA, ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, CEYLAN HURİYE GÖZDE (2022). DETERMINATION OF QUALITY PROPERTIES OF TRADITIONAL ADIYAMAN CHEESE PRODUCED FROM SHEEP MILK. Adıyaman Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 9(16), 117-128., Doi: 10.54365/adyumbd.1056919 (Kontrol No: 8143609)
3. ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, GÜRBÜZ SEMRA, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR, PALABIÇAK BÜŞRA (2020). Mardin İlinde Satışa Sunulan Endüstriyel ve Geleneksel Yöntemle Üretilen Yoğurtların Kalite Kriterlerinin Araştırılması. Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 17(2), 221-226., Doi: <https://doi.org/10.25308/aduziraat.724048> (Kontrol No: 6805332)
4. GÜRBÜZ SEMRA, ÇELİKEL ASLI (2020). Nitrate and Nitrite Levels of Potable Water in Mardin, Turkey. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, 7(4), 1026-1030. (Kontrol No: 6555529)
5. ÇELİKEL ASLI, GÜRBÜZ SEMRA, AKIN MUSA SERDAR, AKIN MUTLU BUKET, PALABIÇAK BÜŞRA (2020). Mardin’de Satılan Çiğ Sütlerin Bazı Fizikokimyasal Ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 9(1), 1-5., Doi: <https://doi.org/10.31196/huvfd.643972> (Kontrol No: 6555524)
6. GÜRBÜZ SEMRA, ÇELİKEL GÜNGÖR ASLI, ARIK YÜKSEL TUĞBA, İFLAZOĞLU NURHAYAT, TOPRAK LOKMAN (2019). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde HACCP Sisteminin Uygulanmasının Önündeki Engeller: Mardin Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7(4), 2685-2700. (Kontrol No: 8143821)
7. GÜRBÜZ SEMRA, ÇELİKEL ASLI (2019). Physical and chemical properties of drinking and usage waters of Mardin. Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 90(2), 76-82., Doi: 10.33188/vetheder.48641 (Kontrol No: 5784812)
8. GÜRBÜZ SEMRA, ÇELİKEL ASLI (2018). Mardin’de Satışa Sunulan Geleneksel Fermente Sucukların Bazı Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri. Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 7(1), 28-32. (Kontrol No: 4569785)
9. ÇELİKEL ASLI, GÖNCÜ BÜŞRA, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR (2018). Süt Ürünlerinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığını Etkileyen Faktörler. Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, 8, 59-68. (Kontrol No: 4480137)
10. ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET (2017). Yenilebilir Filmler ve Peynir Teknolojisinde Kullanımı. BATMAN ÜNİVERSİTESİ YAŞAM BİLİMLERİ DERGİSİ, 7, 50-57. (Kontrol No: 3791421)
11. GÖNCÜ BÜŞRA, ÇELİKEL ASLI, AKIN MUTLU BUKET, AKIN MUSA SERDAR (2017). Şanlıurfa’da Satışa Sunulan Sokak Sütlerinin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi, 2(2), 15-23. (Kontrol No: 3739428)

Üniversite Dışı Deneyim

03.04.2014- 15.07.2016	DANIŞMAN	AB-TAR DANIŞMANLIK LTD. ŞTİ., PROJE DANIŞMANI, (Ticari (Özel))
---------------------------	----------	--

01.02.2007- 30.08.2010	GIDA MÜHENDİSİ	ÖZGÜR ÇAY SAN A.Ş., SORUMLU YÖNETİCİ, (Ticari (Özel))
---------------------------	----------------	---

15.06.2006- 30.11.2006	GIDA MÜHENDİSİ	ASLAN ÇİKOLATA A.Ş., SORUMLU YÖNETİCİ, (Ticari (Özel))
---------------------------	----------------	--