



BEKİR SAFKAN

ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ

KİŞİSEL PROFİL

Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde Araştırma Görevlisi olarak çalışmakta ve aynı zamanda doktora öğrenimime devam etmekteyim
*Askerlik Durumu: Tecilli

BECERİ VE YETKİNLİKLER

DİL / İNGLİZCE
YETENEKLER / LABORATUVAR CİHAZLARI
KULLANIMI (Spektrofotometri, GC-MS, HPLC vb.),
BİLGİSAYAR (MS Office Programı, Autocad Programı, SPSS İstatistik Paket Programı),
Üretim Planlama

İLETİŞİM BİLGİLERİ

Çukurova Üniversitesi, Gıda Mühendisliği
Bölümü Adana, Türkiye
Mail Adresi / bekirsafkan2@gmail.com
☎ 0537 064 43 56

ÇALIŞMA GEÇMİŞİ

Intorn (Stajyer) Mühendis

Beta Gıda Sanayi Tic. A.Ş. (02.2019-06.2019)

Laboratuvar Bursiyeri

TUBİTAK 1002- Proje Adı: "Seçilmiş Üstün Özellikli çilek genotipleri ile bazı önemli ticari çilek çeşitlerinde hasat sezonu boyunca verim ve kalite özelliklerinin belirlenmesi" (10.2019-01.2020)

TUBİTAK 1001- Proje Adı: Elma ve limonda bozulma etmeni olan fungal patojenlerin antagonistik mayalar ile biyokontrolü (10.2019-12.2020)

Üretim Mühendisi

Mey İçki Sanayi ve Ticaret A.Ş. (08.2020-10.2020)
TEZKİM TARIMSAL KİMYA A.Ş. Tezkim Sitrik Asit (01.2021- 11.2021)

Araştırma Görevlisi

Çukurova Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (16.12.2021-.....)

Analist

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Alkollü İçkiler Laboratuvarı (07.09.2023-.....)

EĞİTİM GEÇMİŞİ

2010-2014 Akif Palalı Anadolu Lisesi (Sarıçam/ADANA)

2014-2019 Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği (Lisans - 3.26/4)

2019- 2023 Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği (Tezli Yüksek Lisans) Aspir (*Carthamus tinctorius* L.) stigmalarının aroma ve aroma-aktif bileşiklerinin karakterizasyonu

2023- Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Doktora

AKADEMİK PROJELER

- TUBİTAK 1001- Proje Adı: Elma ve limonda bozulma etmeni olan fungal patojenlerin antagonistik mayalar ile biyokontrolü (10.2019-12.2020)
- TUBİTAK 1002- Proje Adı: Seçilmiş üstün özellikli çilek genotipleri ile bazı önemli ticari çilek çeşitlerinde hasat sezonu boyunca verim ve kalite özelliklerinin belirlenmesi (10.2019-09.2020)
- Lisans Bitirme Projesi: Andız Pekmezi Aroma Bileşenleri (01.2019)
- Yüksek Lisans Bitirme Projesi: Aspir (*Carthamus tinctorius* L.) stigmalarının aroma ve aroma-aktif bileşiklerinin karakterizasyonu

SEMİNERLER & SERTİFİKALAR

2018

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri
OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri
ISO14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi
ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemleri

2019

BRC8 Yönetim Sistemleri

2022

5.UBOZ Kongresi Katılım Sertifikası

2023

Türkiye 1. Gıda Mühendisliği Kongresi 13-16 Eylül Erzurum

Atatürk Üniversitesi Katılım Sertifikası

2023

Atık Bertarafı

REFERANSLAR

- Prof. Dr. Serkan SELLİ – Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü sselli@cu.edu.tr
- Prof. Dr. Hüseyin ERTEN -Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü herten@cu.edu.tr
- Prof. Dr. Turgut CABAROĞLU- Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tcabar@cu.edu.tr

İLGİ ALANLARI VE HOBİLER

- Makale Araştırmaları
- Belgesel/Dizi/Film izlemek
- Yüzmek/Bisiklet/Yürüyüş/Basketbol/Fitness
- Kişisel Gelişim