

ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Hilal DEMİRKESEN BİÇAK

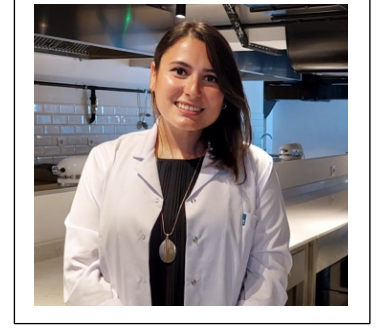
İletişim Bilgileri

Telefon : 444 50 01 / 3707

E-mail : hilal.demirkesen@yeniyyuzyil.edu.tr

2. Doğum Tarihi : 29.09.1988

3. Ünvanı : Dr.Öğr.Üyesi



Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Doktora	Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2021
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi	2015
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi	2012
Lisans	Gıda Mühendisliği	Namık Kemal Üniversitesi	2010

4. Akademik Unvanlar

Unvan	Bölüm	Üniversite	Yıl
Dr.Öğr.Üyesi	Beslenme ve Diyetetik (İngilizce)	İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi	Şubat2022-günümüz
Arş.Gör.	Beslenme ve Diyetetik (İngilizce)	İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi	Eylül2015-Şubat 2022

Yabancı Dil

İngilizce (YÖKDİL 85 Puan)

Mesleki Deneyim

Sorumlu Yönetici/ Gıda Güvenliği Kalite ve Hijyen Sorumlusu- 10.2010-06.2014

Boğaziçi Borsa Restaurant, Sele İstanbul Restaurant Group/ d.ream (Doğuş Restaurant Entertainment and Management)

5. Yayınlar

5.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

Demirkese-Bicak, H., Arici, M., Yaman, M., Karasu, S., & Sagdic, O. (2021). Effect of Different Fermentation Condition on Estimated Glycemic Index, In Vitro Starch Digestibility, and Textural and Sensory Properties of Sourdough Bread. *Foods*, 10(3), 514.

Demirkese-Bicak, H., Tacer-Caba, Z., & Nilufer-Erdil, D. (2018). Pullulanase treatments to increase resistant starch content of black chickpea (*Cicer arietinum* L.) starch and the effects on starch properties. *International journal of biological macromolecules*, 111, 505-513.

Ulutin C., **Demirkese-Bicak H.** (2017) Prognostic Factors For Treatment of Glioblastoma Multiforme. *TURAN-CSR International Scientific, Refereed Journal* , 36, 147-152.

Dogan, M., Oztag, M., **Demirkese-Bicak, H.** (2017). *Akkermansia muciniphila*; functional and probiotic properties in the gastrointestinal tract. *International Journal of Food Engineering Research (IJFER)* 29-35.

5.2. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

Cetin, Y.C., **Demirkese-Bicak, H.** “Exploring Gastrophysics: The Role of the Senses in Nutrition” International Food Innovation and Sustainability Congress, 16-18 Mayıs 2024, İstanbul, Türkiye.

Kilerci, D., **Demirkese-Bicak, H.** “ Evaluation of the Relationship between Food Literacy and Eating Behaviors” International Food Innovation and Sustainability Congress, 16-18 Mayıs 2024, İstanbul, Türkiye.

Akıncı, F.B., Varol, M.B., **Demirkese-Bıçak, H.** “Evaluation of Nutrition Habits of School-Age Children.” 5th International Multi-Disciplinary Children's Studies Congress, 6-7 Aralık, 2023 Ankara, Türkiye.

Sert, C.N., Ergan, K., **Demirkese-Bıçak, H.** “Evaluation Of Nutrition Status And Bowel Habits In Individuals Aged 18-65” 2 nd International Traditional Foods and Sustainable Nutrition Symposium, 5-6 Ekim 2023, Online.

Tezcan, A., Ergan, K., **Demirkese-Bıçak, H.** “ Kırmızı Pancar Suyunun Egzersiz Performansı Üzerine Etkisi” 2 nd International Traditional Foods and Sustainable Nutrition Symposium, 5-6 Ekim 2023, Online.

Dursun-Saydam, D., **Demirkese-Bıçak, H.**, Terzi, M., Kaşarcı-Hakan, A., Özkılıççı, G., Ünal, M. “ Covid-19 Salgını Sebebiyle Uygulanan Uzaktan Eğitim Sürecinin Akademisyenlerin Beslenme Alışkanlıklarına Etkisi” 5 th International Congress on Nutrition Obesity and Community Health, 19-20 Mayıs, 2021, İstanbul, Türkiye.

Öztağ, M., Doğan, M., **Demirkese-Bıçak, H.**, Ergan, K. “ Okul Çağı Çocuklarda Beslenme Eğitiminin Besin Seçimlerine Etkisi” 2nd International Congress on Nutrition Obesity and Community Health, 26-27 Aralık, 2019, İstanbul, Türkiye.

Arıcı M., **Demirkese-Bıçak H.** “ Nutrition Physiology Approach To Sourdough Fermentation “ 1st International Conference on Food Technology and Nutrition ICFTN 2019, 15-17 Mayıs, 2019, Tetova, Makedonya.

Demirkese-Bıçak, H., Arıcı, M. “ Ekşi Hamur Fermantasyonunun Nişasta Sindirilebilirliğine Etkisi” The International Congress of Eurasian Natural Nutrition and Healthy Life 2018, 12-15 Temmuz, 2018, Ankara, Türkiye.

Demirkese-Bıçak, H., Doğan, M., Öztağ, M. “Phytic Acid Degrading Lactic Acid Bacteria Isolated From Boza-Fermented Sourdough” 4 th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19-21 Nisan, 2018, Girne, KKTC.

Demirkese H., Tacer-Caba Z., Nilufer-Erdil D.” Increasing The Resistant Starch Content of Black Chickpea (*Cicer arietinum* L.) Starch By an Enzymatic Method” 15 th International Cereal and Bread Congress, 2016, İstanbul, Türkiye

5.3. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

Demirkese Bıçak H., Terzi M., Doğan M. “Çay Tüketiminin Nişasta Sindirilebilirliğine Etkisi” 2. Ulusal Tarım ve Gıda Çalıştayı. 3-5 Mayıs 2023, Çorum, Türkiye.

Vatansever, N., Ergan, K., **Demirkese-Bıçak, H.** “Kardiovasküler Hastalık Risk Faktörleri ve Beslenme Tercihleri” 2.Sağlıklı Yaşam ve Obezite Farkındalık Kongresi, 12-13 Nisan 2023, Online.

Dinçer,D., Ergan, K., **Demirkese-Bıçak, H.** “Diyetisyen Gözetiminde Ağırlık Kaybı Amacıyla Diyet Uygulayan Bireylerin Diyet ve Sağlıklı Yeme Davranışlarına Etki Eden Faktörler” 2.Sağlıklı Yaşam ve Obezite Farkındalık Kongresi, 12-13 Nisan 2023, Online.

Doğan M., Öztağ M., **Bıçak H.** ‘ *Akkermansia muciniphila*; GİS’teki Fonksiyonel ve Probiyotik Özellikleri 4. Ulusal Bağırsak Mikrobiyotası ve Probiyotik Kongresi, 2017, Antalya-Türkiye

5.5. Yazılan Uluslararası/ Ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler

Doğan, M., Tekiner, İ. H., & **Demirkese-Bıçak, H.** (2019). Probiotics from food products and gastrointestinal health. In *Dietary Interventions in Gastrointestinal Diseases* (ss. 169-177). Academic Press. ISBN 978-0-12-814468-8 (Uluslararası Kitap Bölümü)

Demirkese-Bıçak, H. (2021) “ Gıda ve Çevre “ Gıda Felsefesi (Ed) Doğan, M. Nobel Akademik Yayıncılık, İstanbul. (ss 67-81) ISBN 978-625-439-576-5 (Ulusal Kitap Bölümü)

Demirkese-Bıçak, H. (2018) ‘‘ Catering Hizmetleri; Tanım ve Özellikler ‘‘ Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi (Ed) Doğan, M. Nobel Akademik Yayıncılık, İstanbul. (ss 1-24) ISBN 978-605-7928-07-8. (Ulusal Kitap Bölümü)

Demirkese-Bıçak, H. (2018) ‘‘Catering Hizmetlerinde Satın Alma Uygulamaları ‘‘ Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi (Ed) Doğan, M. Nobel Akademik Yayıncılık, İstanbul. (ss 109-137) ISBN 978-605-7928-07-8. (Ulusal Kitap Bölümü)

6. Projeler

TÜBİTAK TEYDEB-1505 (5230116) Arı Ürünlerinden İçilebilir Probiyotik Gıda Takviyesi Geliştirilmesi- 01.05.2024 / 30.04.2026.

TÜBİTAK TOVAG-1002 (119O605) Ekşi Hamur Fermantasyonunun Nişasta Sindirilebilirliğine, Mineral ve Protein Biyoerişebilirliğine Etkisinin Araştırılması- 2019-2020. Arıcı M. (Yürütücü), Sağdıç O., Yaman M., **Demirkese-Bıçak H.**

İstanbul Teknik Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (38457). Kara Nohuttan Enzimatik Metotla Dirençli Nişasta Üretimi ve Dirençli Nişasta Oluşumunda Faktörlerin Etkisi-2014.

7. İdari Görevler

Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekan Yardımcısı (Ekim 2022- Haziran 2024)

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Başkanı (Şubat 2022- günümüz)

8. Ödüller

15. Uluslararası Tahıl ve Ekmek Kongresi’nde, (2016) ‘‘Increasing The Resistant Starch Content of Black Chickpea (*Cicer arietinum* L.) Starch By an Enzymatic Method’’ başlıklı poster bildiri birincilik ödülü

9. Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeyindeki dersler

Akademik Yıl	Dönem	Ders	Teorik+ Uygulama
2022-2023	Güz	Food Technology	3+0
		Beslenmeye Giriş	2+0
		Food Additives and Toxicity	2+0
		Nutrition Principles and Practices I	3+2
		On the Job Training-I	0+24
2022-2023	Bahar	Menu Planning	3+0
		Functional Foods	2+0
		Public Health Training- Epidemiology	0+6
		On the Job Training-II	0+24

2023-2024	Güz	Food Additives and Toxicity	2+0
		Beslenmeye Giriş	2+0
		Nutrition Principles and Practices I	3+2
		Food Service Systems-I	2+0
		On the Job Training-I	0+24
2023-2024	Bahar	Food Service Systems-II	3+0
		Food Technology	3+0
		Functional Foods	2+0
		Public Health Training- Epidemiology	0+6
		On the Job Training-II	0+24