



Dr. Kamil Serkan UZYOL

İş Deneyimi

2021- Halen

Dr. Öğretim Üyesi • İstanbul Nişantaşı Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü

2017–2019

Laboratuvar Sorumlusu • EKOÇED Çevre Laboratuvarı, Bursa

2014–2015

Ar-Ge Sorumlusu • BERRE Kimya San. Tic. Kartepe, Kocaeli

2010–2014

Araştırmacı • TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi, Gen Mühendisliği ve Biyoteknoloji Enstitüsü, Gebze, Kocaeli

2008–2010

Doktora Bursiyeri • TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi, Gen Mühendisliği ve Biyoteknoloji Enstitüsü, Gebze, Kocaeli

2005–2008

Öğrenci Asistan • Marmara Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü

Eğitim Bilgileri

Marmara Üniversitesi, İstanbul, 2019

- Fen Bilimleri Enstitüsü, Kimya Mühendisliği, Doktora (İng)
Tez Konusu: “Catalytic Cracking Of Waste Cooking Oils By Using Low Cost Catalysts”

Marmara Üniversitesi, İstanbul, 2007

- Fen Bilimleri Enstitüsü, Çevre Mühendisliği, Y.Lisans (İng)



Merdivenköy Mh. İlkıyva
sk.No:1 Kadıköy İstanbul



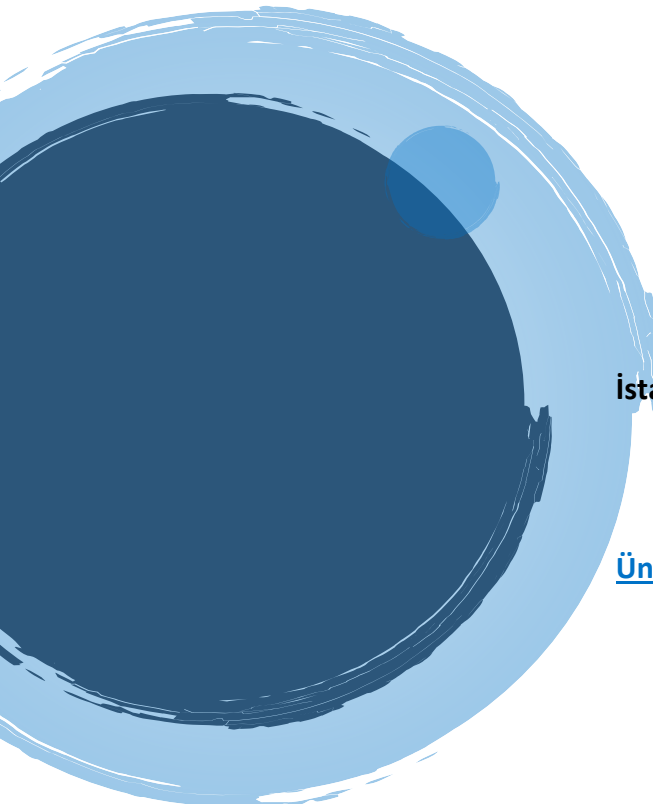
0532 217 91 66



ksuzyol@gmail.com



İstanbul, 1979



Tez Konusu: “Amylolytic Enzyme Production From A Moderately Halophilic Bacteria By Using Agricultural Wastes”

İstanbul Üniversitesi, İstanbul, 2004

- Mühendislik Fakültesi, Çevre Mühendisliği, Lisans (Tr)
Tez Konusu: Dünya Çevre Mevzuatı

Üniversite İdari Görevleri:

- 2023-Halen Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanı
- 2021-2022 Dil ve Konuşma Terapisi Bölüm Başkanı
- 2022-2023 Sağlık Bilimleri Yüksekokulu Müdür Yardımcısı / Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekan Yardımcısı

Araştırma Alanları

- Mikrobiyal enzimler
- Fermentasyon teknolojileri
- Biyoyakıtlar
- Çevre Dostu Teknolojiler
- Biyopolimerler

Verilen Dersler

- **Genel Kimya** (Lisans)
 - **Organik Kimya** (Lisans)
 - **Beslenme Biyokimyası I ve II** (Lisans)
 - **Besin Kimyası ve Analizleri I ve II** (Lisans)
 - **Mesleki İngilizce** (Lisans)
 - **Mikrobiyal Biyoteknoloji** (Yüksek Lisans)
 - **Teknoloji ve Yenilik Yönetimi** (Yüksek Lisans)
 - **Biyomalzemeler** (Yüksek Lisans)
- 

Danışmanlık Yapılan Yüksek Lisans Tezleri

- “Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi festivalleri kapsamında değerlendirilmesi: Bodrum Mandarin örneği”, Seda YILMAZ, 2022, Nişantaşı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, Tamamlandı.
- İtalyan mutfağının günümüz mutfağına etkileri”, Selin GÖKMEN, 2022, Nişantaşı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, Tamamlandı.
- “Prunus laurocerasus ekstratı/ Polilaktik asit/ Prunus laurocerasus/Polilaktik asit/ Kitosan kompozit filmlerinin antimikrobiyal aktivitesinin ölçülmesi ve bu kompozitlerin kıyaslanarak kullanılabilirliklerinin araştırılması”, Tuğba KADIOĞLU, Nişantaşı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Biyoteknoloji Programı, Devam ediyor.
- “Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri”, Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU, 2023, Nişantaşı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, Tamamlandı.
- “Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Festivallerinin Etkisinin İncelenmesi: Adana Portakal Çiçeği Festivali, Zeynep KARACA, Nişantaşı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, Devam ediyor.
- “Spor Lisesindeki Öğrencilerin Sporcu Beslenmesi İle İlgili Farkındalığın Belirlenmesi”, Melek Aybüke GÖKÇE, Nişantaşı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, Devam ediyor.