

## Öğr.Gör.Dr. ALİ KÖSE

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 415 28](tel:+9041528)

Fax Telefonu: [+90 00 0000 000 00000000](tel:+900000000000000000)

E-posta: [ali.kose@kayseri.edu.tr](mailto:ali.kose@kayseri.edu.tr)

Web: <https://avesis.kayseri.edu.tr/akose>

Posta Adresi: Kayseri Ün. 15 Temmuz kampüsü Kayseri

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Dahili Tıp Bil., Türkiye 1990 - 1994

Yüksek Lisans, Fırat Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Türkiye 1980 - 1985

### Yaptığı Tezler

Doktora, Kayseri'de İmal Edilen Pastırma ve Sucukların Muayene Sonuçlarının Değerlendirilmesi, Erciyes Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, halk sağlığı, 1994

### Araştırma Alanları

Besin Hijyeni ve Teknolojisi, Gıda Mühendisliği

### Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 1997 - Devam Ediyor

### Verdiği Dersler

Kanatlı ve Su Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2020 - 2021

Et Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2020 - 2021

Gıda Kalite ve Güvenlik Yönetim Sistemleri, Ön Lisans, 2020 - 2021

Hayvansal Ürünler Teknolojisi, Lisans, 2019 - 2020

Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2020 - 2021

Süt ve Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2019 - 2020

Hazır Yemek ve Dondurulmuş Ürünler, Ön Lisans, 2020 - 2021

Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Çiftlik Hayvanları Anatomisi, Lisans, 2019 - 2020

Et Bilimi ve Teknolojisi, Ön Lisans, 2019 - 2020

Organik Et Ürünleri Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Anatomi, Ön Lisans, 2016 - 2017

Gıda Proses Uygulamaları, Ön Lisans, 2015 - 2016

Endüstriyel Et Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2014 - 2015

Hayvancılık İşletme Ekonomisi, Ön Lisans, 2014 - 2015

Gıda ve Personel Hijyeni, Ön Lisans, 2015 - 2016  
Geleneksel Et Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2014 - 2015  
Etli Mamüller Teknolojisi, Ön Lisans, 2013 - 2014  
Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2010 - 2011  
Gıda Mevzuatı, Yüksek Lisans, 2005 - 2006  
Et Bilimi ve Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2005 - 2006  
Gıda Sanayisinde Kullanılan Starter Kültürler, Yüksek Lisans, 2004 - 2005  
Gıda Kalite Kontrolü, Yüksek Lisans, 2004 - 2005

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Quality characteristics of doner kebab made from sucuk dough which is a dry fermented Turkish sausage**  
GÖNÜLALAN Z., Yetim H., Kose A.  
MEAT SCIENCE, cilt.67, sa.4, ss.669-674, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Effects of liquid smoke on quality characteristics of Turkish standard smoked beef tongue**  
GÖNÜLALAN Z., Kose A., Yetim H.  
MEAT SCIENCE, cilt.66, sa.1, ss.165-170, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Effects of different starter culture combinations on fermented sausages**  
GÖNÜLALAN Z., Arslan A., Kose A.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.1, ss.7-16, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Kayseri de Pastırma**  
Gönülalan Z., Köse A.  
Erciyes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitü Dergisi, cilt.12, sa.3, ss.80-83, 2003 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- II. **Kayseri İlinde Satışa Sunulan Sığır Kıymalarının Mikrobiyolojik Kalitesi**  
Gönülalan Z., Köse A.  
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.17, sa.1, ss.49-53, 2003 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- III. **Kayseri de İmal edilen Pastırma ve Sucukların Histolojik Analiz Yönünden Değerlendirilmesi**  
Köse A., Ceyhan O., Küçük Bayram G.  
Erciyes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitü Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.9-13, 1998 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- IV. **Kayseri de İmal Edilen Pastırma ve Sucukların Mikrobiyolojik Analiz Yönünden Değerlendirilmesi**  
Köse A.  
Erciyes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.5, sa.1, ss.11-15, 1997 (Hakemli Üniversite Dergisi)

## Desteklenen Projeler

DURUSU K., KÖSE A., GÖNÜLALAN Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FESLEĞENİN ( OCİMUM BASİLİCUM), HALK TİPİ SALAMIN MİKROBİYOLOJİK VE KİMYASAL, 2009 - Devam Ediyor  
KÖSE A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GALETA UNU KATKILI SUCUK ÜRETİM İMKANLARININ ARAŞTIRILMASI, 2007 - 2017

## Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):42

h-indeksi (WOS):3