


ÖZGEÇMİŞ BİLGİ FORMU

ADI SOYADI	Fettullah DURAK	
ÜNVANI	Öğr.Gör.	
TELEFON NO	5337350109	
SIP TELEFON NO	7402	
FAX	236-3572811	
E-MAİL	fettullah.durak@bayar.edu.tr	
WEB SAYFASI		
YABANCI DİL	İngilizce	

EĞİTİM

	MEZUNİYET YILI	BÖLÜM	ÜNİVERSİTE
LİSANS	1989	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Uludağ Üniversitesi
YÜKSEK LİSANS	1999	Gıda Mühendisliği	Celal Bayar Üniversitesi

İŞ DENEYİMİ

	GÖREVİ	YILLAR	KURUMU
1	Öğr. Gör.	2005-	Öğretim Görevlisi, Celal Bayar Üniversitesi, Saruhanlı Meslek Yüksekokulu
2	Uzman	1994-2005	Uzman, Celal Bayar Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Son iki yılda verilen dersler

1	Tahıl İşleme Teknolojisi
2	Bitkisel Yağ Teknolojisi
3	Hijyen ve Sanitasyon
4	Araştırma Yöntem ve Teknikleri

TEZ VE YAYINLAR

1	<b>Yüksek Lisans Tezi.</b> Makarnalık Buğdaylarda Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerin Makarna Kalitesine Etkisi. CBÜ Fen Bilimleri Enstitüsü. 1999
2	Köse, E., <b>Durak, F.</b> , 1998.Boza Üretim Teknolojisi, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri. Gıda ve Teknoloji.Yıl:3, Sayı:3.İstanbul.
3	Köse, E., Sungü, Ö., <b>Durak, F.</b> , 1998.Türkiye’de Üretilen Makarnaların Bazı Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi. Gıda Mühendisliği Kongresi. Gaziantep’98.
4	<b>Durak, F;</b> Köse, E.2003.Makarnalık Buğdaylarda Bazı Fiziksel Kimyasal ve Teknolojik Özelliklerin Makarna Kalitesine Etkisi. Akademik Gıda (5). 15-22.İZMİR.
5	KAYAARDI,S.,KAYACIER,A., <b>DURAK,F.</b> ,KAYAARDI,M.2005. Chemical characteristics of kavurma with selected condiments. Int. J. of Food Properties, 8, 1–8

ULUSAL KONFERANSLAR

	<b>DURAK, F.</b> , 1996. Lokum İşleme Teknolojisi. Şeker ve Şekerli Mamuller Eğitim Semineri. Manisa Seminer Kitapçığı S: 26-30
--	---