



SERDA ÇOLAK

1987 yılında Zonguldak' ta doğdu. Zonguldak' ta Rüzgarlımeşe Ortaokulu ve Fener Anadolu Lisesinde eğitimini tamamladı. 2013 yılında Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun oldu. 2014 yılında Boğaziçi Üniversitesi' nde Gıda mühendisi olarak çalışmaya başladı. 2016 yılından bu yana İBB bünyesinde Ekşi Maya Teknikleri ve Ekmek Yapımı ile ilgilenmekte ve teorik ve uygulamalı olarak ekmekçilik dersleri vermektedir.

## EĞİTİM BİLGİLERİ

---

### **Yüksek Lisans: Yıldız Teknik Üniversitesi – İstanbul**

Kimya Metalürji Fakültesi - Gıda Mühendisliği Bölümü

09/2014 - 2016

### **Lisans : Hacettepe Üniversitesi – Ankara**

Mühendislik Mimarlık Fakültesi - Gıda Mühendisliği Bölümü

09/2009 – 06/2013

### **Lise : Zonguldak Fener Anadolu Lisesi**

Matematik-Fen

## İŞ DENEYİMİ

---

**09/2013 – 06 / 2014 (10 ay )**

### **Boğaziçi Üniversitesi / Gıda Mühendisi**

Günde yaklaşık 4000 kişiye yemek hizmeti verilen üniversite yemekhanesinde ilgili alanların ve personelin denetlenmesi, kuruma satın alınacak ham maddenin giriş- çıkış kontrollerinin yapılması, aylık yemek listeleri ve günlük kalori cetvellerinin hazırlanması gibi temel yemekhane düzeni konuları

**09 / 2015 – 06 / 2016 ( 9 ay)**

### **Bilfen Eğitim Kurumları / Beslenme ve Gıda Bilimleri Eğitmeni**

Bilfen Eğitim Kurumları' nda ilköğretim Cooking dersi kapsamında uzman öğretici olarak görev aldı. Öğrencilere teknik gıda ve beslenme bilgileri verilmesi, temel hijyen kuralları ile tartı ve ölçüm aletlerinin kullanılması görev tanımının arasında yer almaktadır.

**17.11.2016 – Halen ( 3 sene + halen)**

### **İsmek Fırıncılık ve Pastacılık Okulu / Gıda Mühendisi & Fırıncılık Eğitmeni**

Ekmek üretimi sürecinin teorik ve uygulamalı olarak anlatılması, kalite ve hijyen sürecinin takip edilmesi görev tanımı kapsamındadır. Uzmanlık alanım olan ekşi mayanın oluşturulması ve canlılığının devamının sağlanması amacıyla izlenmesi gereken yolların gıda fizyolojisi ve gıda kimyası kapsamında değerlendirilerek teorik ve uygulamalı olarak anlatımı, yeni ürünlerin denenmesi görev aldığı ana başlıklardır.

Uygulamalı olarak verdiği dersler;

- ❖ Probiyotik Doğal Maya Kültüründen Ekşi Mayalı Ekmek Yapımı
- ❖ Pizza Yapımı
- ❖ Butik Artizan Ekmek Yapımı
- ❖ Kahvaltılık Ekmek Yapımı
- ❖ Yöresel Simitler

## **PROJELER**

---

- ✓ **Lisans Bitirme Tezi**

### **Gıda Endüstrisinde Enkapsülasyon Yöntemleri**

Gıda endüstrisinde enkapsülasyon yöntemleri kullanılarak gıda bileşenlerinin korunması, stabilize edilmesi, raf ömrünün uzatılması, aroma maddelerinin oksidasyon ve diğer bozunmalara karşı korunması ve besin değerinin yükseltilmesi gibi alanlardaki etkinlikleri araştırdı, en etkin kaplama tekniklerinin ve materyallerinin seçilmesi konusunda çeşitli araştırmalar yaptı. Çalışmalarım boyunca yirmiden fazla İngilizce makaleyi Türkçe' ye çevirdi.

- ✓ **Yüksek Lisans Bitirme Tezi**

### **Ekşi Hamurdan Laktik Asit Bakterilerinin İzole Edilmesi ve FTIR Tanımlaması**

Ekşi hamur florasında bulunan laktik asit bakterileri (LAB) çeşitliliğinin tespit edilmesi, starter olarak kullanılabilecek LAB suşlarının izole edilerek FTIR Spektrum cihazında tanımlanmasının yapılması, elde edilen starter kültürlerin ekme denemelerinde kullanılması

ve böylece istenilen tat ve aromada, kalite özellikleri yükseltilmiş ekmekler üretilmesi hedeflenmektedir.

## **SERTİFİKALAR**

---

- ISO 9001: 2008 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitim (Alındığı Tarih : Nisan 2012, Alındığı Kurum : TURKCERT )
- ISO 9001: 2008 Kalite Yönetim Sistemi Dökümantasyon Eğitimi (Alındığı Tarih : Nisan 2012, Alındığı Kurum : TURKCERT )
- ISO 22000: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi (Alındığı Tarih : Haziran 2012, Alındığı Kurum : TSE )
- ISO 22000: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Dökümantasyon Eğitimi (Alındığı Tarih : Haziran 2012, Alındığı Kurum : TSE )
- ISO 22000: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi İç Tetkik Eğitimi (Alındığı Tarih : Haziran 2012, Alındığı Kurum : TSE )
- Etkili İletişim – Beden Dili – Cv Hazırlama ve Mülakat Teknikleri (Alındığı Tarih : Aralık 2011, Alındığı Kurum : SUN AKADEMİ )
- Kariyer ve Kişisel Gelişim (Alındığı Tarih : Nisan 2013, Alındığı Kurum : Hacettepe Üniversitesi )

## **SEMİNERLER VE KURSLAR**

---

- Kariyer ve Kişisel Gelişim temalı Hacettepe Zirve Günleri (Hacettepe Üniversitesi 29.04.2013 - 30.04.2013 – 16 saat)
- Doğadan İle Kariyer Günü (DOĞADAN ÇAYLARI 10.04.2013 - 10.04.2013 -2 saat)
- Bilgilendirme Semineri (TUGİS / Necdet BUZBAŞ ( TUGİS Yönetim Kurulu Başkanı 04.04.2012)
- Bilgilendirme Semineri (Türkiye Gıda İçecek Sanayi Dengeleri Federasyonu / İsmail MERT)
- Değişim semineri (TUBİKOM / Atalay ERENAY 06.12.2011 - 06.12.2011 – 1 saat)
- Dünden Bugüne Margarin Gerçeği (MÜMSAD 26.05.2011 - 26.05.2011- 2 saat)

## **HOBİLER**

Kurabiye ve Pasta çeşitleri denemek

Ekşi maya ve Ekşi mayalı ekmek üretimi (Ev denemeleri ve Sosyal medya üzerinden yayınlanması)

Instagram adresi: @ekmekakademisi

Yüzmek ve Koşmak

Keman çalmak

---