

CV

1. Adı Soyadı : İHSAN EROL ÖZÇİL
- 2.Mail : ihsanerolozcil@gmail.com
3. Doğum Tarihi : 19.11.1991
4. Ünvanı : Yrd.Doç.Dr.

5. Öğrenim Durumu

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Yakın Doğu Üniversitesi	2014
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği	Yakın Doğu Üniversitesi	2016
Doktora	Turizm İşletmeciliği	Girne Amerikan Üniversitesi	2021

6. Editörlük

- World Journal of Food Science and Technology, New York, U.S.A
- Universal Journal of Food Science and Technology, California, U.S.A
- Journal of Nutrition and Food Processing, Lewes, U.S.A

7. Hakemlik

- Genç Akademisyenler Birliği Sosyal Bilimler Dergisi
- Frontiers in Food Science and Technology

8. Yönetilen & Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezleri

- Damla Bilgin, 2023, Economic Effects of the Covid-19 Process on Swimming Coaches in TRNC, Master's Thesis, American University of Cyprus, Graduate Education and Research Institute

-
- Sibel Orhan, 2023, Deaf Customer Approach to Product Marketing of Banks in TRNC During the Covid-19 Period, Master's Thesis, American University of Cyprus, Graduate Education and Research Institute
 - Melisa Yıldız, 2023, The Effect of the Covid-19 Pandemic Period on Food and Beverage Industry Employees in TRNC, Master's Thesis, American University of Cyprus, Graduate Education and Research Institute

9. Yayınlar

9.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI, ESCI)

- İhsan Erol Özçil, İsmet Esenyel & Ahmet İlhan. A Fuzzy Approach Analysis of Halloumi Cheese in N. Cyprus. Food Analytical Methods, 1-6. Springer, Vol.14 Issue 8, August 2021. (SCI), ISSN / eISSN: 1936-9751 / 1936-976X
- Şen, H., Özçil, İ. E., Hüdaverdi H. (2023). Investigation of the Relationship of Organizational Commitment and Motivation in Academicians: The Intermediary Role of Culture Attitudes. Kıbrıs Türk Psikiyatri ve Psikoloji Dergisi, 5(4), 332-338.
- Özçil, İ. E. (2023). Kuzey Kıbrıs'ta Üretilen Geleneksel Ev Yapımı ve Endüstriyel Hellim Peynirlerinin Kimyasal Analizlerinin Karşılaştırılması. 21. Yüzyılda Fen Ve Teknik, 10(20), 64-72.
- Özçil, İ. E. (2023). Gastronomide sokak yemeklerinin önemi: Kuzey Kıbrıs sokak lezzetleri. Turizm Çalışmaları Dergisi, 5(2), 01-12.
- Özçil, İ. E. (2024). Determination of Neophobia Levels of Students Studying in Gastronomy Departments of Higher Education Institutions in Northern Cyprus. Food Science and Engineering, 368-377.
- BİLGİN, D., & ÖZÇİL, İ. E. (2022). Covid-19 Pandemisinin Spor Sektörüne Etkisi. GAB Akademi, 2(3), 43-55.
- Özçil, İ. E., Saruhan, T., & Adun, P. (2022). Electrochemical Detection of Some Water Soluble and Fat Soluble Vitamins by Using Bare Pencil Graphite Electrode.

9.2. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceeding) basılan bildiriler.

- Özçil, İ.E., (2023). 5th Istanbul International Modern Scientific Research Congress. "Comparison of Chemical Analyzes of Traditional Homemade and Industrial Halloumi Cheese Produced in Northern Cyprus". ISBN: 978-625-6404-15-1

9.3. Yazılan Uluslar arası kitaplar veya kitaplarda bölümler.

- Özçil, İ.E., (2022). Research in Natural and Engineering Sciences, Volume III. “Chemical Analysis of Halloumi Cheese Produced in North Cyprus”. ISBN: 978-625-8261-74-5.
- Özçil, İ.E., (2023). International Research and Evaluations in the Field of Biology. “A Microbiology Research on Halloumi Cheese Produced in North Cyprus”. Serüven Yayınevi. ISBN - 978-625-6760-95-0.
- Özçil, İ.E., (2022). 3rd International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics. “A Fuzzy Approach Analysis to Halloumi Cheese in Northern Cyprus”. ISBN – 978-625-8377-62-0

9.4. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiri kitabında basılan bildiriler

- Orhan, S., & Özçil, İ.E., (2023). ICSCS-International Conference on Social and Cultural Sustainability. “Hearing Impaired Customer Approach of Banks in TRNC to Product Marketing During Covid-19 Period”. ISBN - 978-605-7758-46-0
- Yıldız, M., & Özçil, İ.E., (2023). ICSCS-International Conference on Social and Cultural Sustainability. “The Effect of the Covid-19 Pandemic Period on Food and Beverage Industry Employees in TRNC”. ISBN - 978-605-7758-46-0

10. Atıflar

- Sekeroglu, B., Abiyev, R., Ilhan, A., Arslan, M., & Idoko, J. B. (2021). Systematic literature review on machine learning and student performance prediction: Critical gaps and possible remedies. Applied Sciences, 11(22), 10907.
- Ulusoy, B. H., Kaya, F., Kaynarca, D., Berkan, Ş., Kademi, H. İ., & Hecer, C. (2024). Investigation of quality characteristics of industrially produced halloumi cheese. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 71(4), 463-470.
- Liaqat, S., Ahmed, Z., Iqbal, F., & Umer, M. U. (2023). Hydroxyapatite fortified mango mousse: Formulation, characterization, and sensory data evaluation using fuzzy logic. Journal of Food Science, 88(11), 4509-4528.
- Ademoğlu, A. (2024). Türk Mutfak Kültüründe Coğrafi İşaret Tescil Belgesine Sahip Peynirler Üzerine Bir Araştırma. Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 8(2), 112-122.
- Cingöz, A., & Güldane, M. (2023). Leblebi Tozu İlaveli Glütensiz Bisküvi Üretimi: TOPSIS Uygulaması. Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, 11(7), 1200-1209.

-
- Bozaniçlioğlu, M. (2024). BİST 100 kapsamındaki işletmelerin nakit akış yapılarının Covid-19 öncesi ve sonrası karşılaştırmalı analizi (Master's thesis, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü).
 - Alim, N. E., Türk, Ö. P., Kaçar, M., Demir, P., Ulutürk, F. C., Yayla, D., & Kırman, Ş. N. (2025). Beslenme ve diyetetik öğrencilerinin yeni besin korkusunun belirlenmesi. Food and Health, 11(1), 67-76.

11. Diğer Yayınlar (Mesleki Yayınlar)

- “Adamızın Lezzetleri (Tastes of Aur Island) Adlı Kitabın Yazarı (2019)
- Kıbrıs Gazetesi Köşe Yazarı (2016-2022)
- Gurme Dergisi Köşe Yazarı (2013-2018)

12. Projeler(Seminerler / Panel / Konuşmacı)

- 2017- “16 Ekim Dünya Gıda Günü” Konferansı katılımcısı
- 2018- “16 Ekim Dünya Gıda Günü” Konferansı katılımcısı
- 2018- “Dünya Hijyen Günü Semineri” Eğitmeni
- 2018- “Banquet Magazine-Summer Bar Festival 2018” Jürisi
- 2019- “Stone Mill Sızma Zeytinyağı” Baş Araştırmacı
- 2019- “16 Ekim Dünya Gıda Günü” Semineri konuşmacısı
- 2019- Doğu Akdeniz Üniversitesi “Gıda Güvenliği, Gastronomi ve Turizmin Gelişimi” Semineri konuşmacısı
- 2019- Final International Üniversitesi “Gıda Güvenliği, Gastronomi ve Turizmin Gelişimi” Semineri konuşmacısı
- 2020- Kuzey Kıbrıs Turizm Konseyi-Komisyon Üyesi
- 2020- Gourmand Dünya Yemek Kitabı Ödülleri'nde dünyada 3. seçilen "Tastes of Our Island" kitabının yazarı
- 2021- “3. Uluslararası Gastroafyon Turizm ve Lezzet Festivali” Panel Konuşmacısı
- 2021- “KKTC Erişilebilir Turizm Çalıştayı” Konuşmacısı
- 2022 – “14. Ozanköy Pekmez Festivali”Jüri Üyeliği
- 2022- “Uluslararası Malatya Gastronomi, Kültür ve Turizm Kongresi” Bilim Kurulu Üyesi
- 2023 – “15. Ozanköy Pekmez Festivali”Jüri Üyeliği
- 2023 – “29. Uluslararası Yiyecek ve İçecek Anfaş Fuarı” Jüri Üyesi
- 2023 – “4. İleri Kimya Dünya Kongresi (Barselona)” Konuşmacısı

-
- 2023 – “5. Uluslararası İstanbul Modern Bilimsel Araştırma Kongresi” Konuşmacısı
 - 2024 – “16. Ozanköy Pekmez Festivali” Jüri Üyeliği
 - 2024 – “6. Uluslararası Gastro Afyon Turizm ve Lezzet Festivali” Panel Konuşmacısı

13.İdari Görevler

- Kıbrıs Amerikan Üniversitesi-Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı
- Kıbrıs Amerikan Üniversitesi-Aşçılık Bölümü Koordinatörü

14.Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikleri

- Türkiye Aşçılar Federasyonu-K.K.T.C Temsilcisi
- Mutfak Dostları Derneği
- Chaine Des Rotisseurs
- Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti
- Kıbrıs Türk Gıda Mühendisleri Odası (Yönetim Kurulu Üyesi: 2016-2020)

15.Eğitimler

- “Eğiticinin Eğitimi” Eğitimi
- “TSC Management Systems Academy” ISO 9001:2005 Quality Management
- “TSC Management Systems Academy” GHP-Good Hygiene Practices
- “TSC Management Systems Academy” ISO 22000: 2018 Food Safety Management
- “9. Gıda Mühendisliği Kongresi” Eğitimi
- “Mesleği Tehdit Eden Enfeksiyonlar” Sempozyumu
- Gerçeklerin Işığında “Gıdada Kirlenen Bilgiler” Semineri
- DESAM “Bilimsel Makale Yazım Kursu”
- “Genetik Hastalıklar,Çevre, İlaç, İlaç ve Gıda Etkileşiminin İnsan Hayatındaki Yeri ve DNA bazında K.K.T.C’de İncelenmesi” Semineri

16.Ödüller & Sertifikalar

- Gourmand World Cookbook Awards 2020; Dünya 3.’sü “Adamızın Lezzetleri” Kitabı

-
- 'Maitre Restaurateur' Member Certificate
 - 'Official Maitre Restaurateur' Member Certificate
 - 'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs' Member Certificate