

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı: Kemal TOKUÇ**
2. **Doğum Tarihi: 01.10.1965**
3. **Unvanı: Doktor**
4. **Öğrenim Durumu: Doktora**

| Derece | Alan | Üniversite | Yıl |
|-----------|----------------------------|---------------------|-----------|
| Lisans | Gıda Bilimi ve Teknolojisi | Uludağ Üniversitesi | 1984-1988 |
| Y. Lisans | Gıda Bilimi ve Teknolojisi | Uludağ Üniversitesi | 1988-1990 |
| Doktora | Gıda Mühendisliği | Trakya Üniversitesi | 2002-2007 |

5. Akademik Unvanlar:

Yardımcı Doçentlik Tarihi :
Doçentlik Tarihi :
Profesörlük Tarihi :

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI & SSCI & Arts and Humanities)

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (*Proceedings*) basılan bildiriler

- Kemal Tokuç (1989). Funguslar ile Tek Hücre Proteini Üretimi, 1. International Food Symposium, Bursa; 1990, 442-448 (Tebliğ no: 246)

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

Kemal Tokuç, Mehmet Demirci, Bilal Bilgin, Muhammet Arıcı (2008). İnsan Orjinli *Lactobacillus* spp ile Probiyotik Dondurma Üretimi ve Depolama süresince Bakteri Canlılığı ile Diğer Bazı Özelliklerin Belirlenmesi, Hasad Gıda, yıl :24, sayı 282, 38-41

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

- Erol Eren, Fatih Özcan, Kemal Tokuç (1993). Dış Ticarete ve AT ile İlişkilerde Süt ve Süt Ürünlerinin Yeri, 5. Türkiye Sütçülük Kongresi- Ankara, (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum), 107-122.
- Hazım Ellialtı, Kemal Tokuç (1998). Endüstriyel Dondurma Üretiminde Hijyen, V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu- Tekirdağ, Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları No: 621, (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum), 258-274.
- Kemal Tokuç, Tolga Görger (2000) Dondurma Endüstrisinde HACCP Uygulamaları, Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu - Tekirdağ, 186-192.
- Mehmet Demirci, Kemal Tokuç, Erdem Hızlan (2003) Algıda Dondurma Fabrikası İş Sağlığı ve Güvenliği Sistemi, Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu- İzmir, (Tam Metin Çağrılı Bildiri/Sözlü Sunum), 3-9.

- Kemal Tokuç (2007) TS En ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, İş Sağlığı ve Güvenliği Sempozyumu- İstanbul, (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum),189-202.
- Kemal Tokuç, Mehmet Demirci, Bilal Bilgin, Muhammet Arıcı (2008). İnsan Orjinli *Lactobacillus* spp ile Probiyotik Dondurma Üretimi ve Depolama süresince Bakteri Canlılığı ile Diğer Bazı Özelliklerin Belirlenmesi, Türkiye 10. Gıda Kongresi- Erzurum, (Özet Bildiri/ Sözlü Sunum), 101-104
- Kemal Tokuç (2009) Ünilever Algida Fabrikası İş Sağlığı Uygulamaları, İş Sağlığı Ve Güvenliği Sempozyumu, İstanbul, (Özet Bildiri/Sözlü Sunum),61-63

7.7. Diğer yayınlar

- Lisans Tezi : Meyve ve Sebzelerin Dondurularak Muhafazası- 1998, (Tez Danışmanı : Prof. Dr. Utku Çapur)
- Yüksek Lisans Tezi : Yerli ve Yabancı Viskilerin Kalite Kontrolleri Üzerinde Bir araştırma- 1990, (Tez Danışmanı: Prof. Dr. Oguz Kılıç)
- Doktora Tezi : Bebek Orjinli *Lactobacillus* spp Kullanarak Probiyotik Dondurma Üretimi ve Depolama süresince Bakteri Canlılığı ile Diğer Bazı Özelliklerin Belirlenmesi,- 2007, (Tez Danışmanı: Prof. Dr. Mehmet Demirci)
- Sütü Sağan Eller Sağolsun gazetesi-1992

8. Projeler

Bahçıvan Gıda San. Ve Tic. A.Ş. Arge Merkezi ile Araştırmacı olarak yürütülen Projeler :

1. Proje Kodu: AGM18-03

Proje Adı: Yüksek Protein, Vitamin Katkılı Olarak Geliştirme Fonksiyonel Peynir Ürünlerinin ve Proseslerinin Geliştirilmesi.

2. Proje Kodu: AGM18-08

Proje Adı: Mikropartiküle Serum Proteini Eldesi ve Peynir Üretiminde Kullanımı.

3. Proje Kodu: AGTM-Y014

Proje Adı: Çeşnilendirilmiş Beyaz Peynir Üretimine Yönelik Sistem ve Ürün Tasarımı.

9. İdari Görevler

Eylül 2019- Kasım 2019 Rumeli Ünüversitesi Sanat Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı

Ocak 2017 – Kasım 2017 , Unilever, Umraniye/İSTANBUL, NAMET RUB Cluster Takımları Ekip Lideri

Bölge ve ülkelerin ihtiyaçları doğrultusunda sistemleri harmonize etmek , prosesleri geliştirme ve önemli kalite projelerine liderlik yapmak.

2012 - 2017 Unilever, Umraniye/İSTANBUL, GTM Kalite Lideri,Turkeye, Unica, Iran ve Israil

Ünilever Multi Country Organizasyonu (MCO) içindeki ülkelerdeki tüm GoTo Market kalite aktivitelerini koordine etme ve yönetme, Ünilever MCO kalite strategisi ve hedeflerini oluşturma. Uygun teknoloji ve sistemlerle kalite güvence ve gıda güvenliği sistemlerini geliştirme. Global ve lokal teknikler kullanılarak dağıtım ve depolama kalite standartlarını geliştirme. Ürün geri toplama ve acil durum krizleri yönetme ve yeni ürünlerin risk analizlerini gerçekleştirerek gerekli önlemlerin alınmasını sağlama. Fason üretim ve promosyon aktivitelerini yönetme. Distribütörlerin kalite standartlarına uygun olarak yapılanmasını sağlamak ve distribütör denetimlerini organize etmek. Tüketici gözündeki kalite parametreleri ile ilgili çalışmalarını yönetmek ve projeleri belirlemek. E-ticaret kalitesini geliştirmek. İhracat ve ithalatta kalite risk analizlerini gerçekleştirmek ve ilgili kontratların yapılmasını sağlamak. Tüketici ve müşteri şikayetleri ve proseslerini yönetmek.

2009-2012 Ünilever, Umraniye/İSTANBUL, Kalite & İş Güvenliği, Sağlık ve Çevre Müdürü Türkiye, İran, İsrail ve Unica Ülkeleri & Güvenlik Koordinatörü NAMET RUB

Türkiye, İran, İsrail ve Unica ülkelerinde tüm kalite, iş güvenliği, sağlık ve çevre çalışmalarını yönetmek.

Bu süreçte aldığı ek görevler :

UL AAR (Asya, Afrika & Rusya) Kalite Yönetim kurulu üyesi,

UL AAR (Asya Afrika & Rusya) İş güvenliği, Güvenlik, Sağlık ve Çevre Yönetim Kurulu üyesi

NAMET&RUB Güvenlik koordinatörü

2008- 2009 Ünilever, Umraniye/İSTANBUL, Türkiye, İran, İsrail ve unica ülkeleri kalite Yöneticisi

MCO içindeki tüm kalite faaliyetlerini koordine ve organize etmek.

1996 - 2008 Algıda Kalite, Güvenlik, Sağlık ve Çevre Müdürü

Algıda bünyesinde tüm kalite ve İş Sağlığı, Güvenliği ve Çevre aktivitelerini yönetmek.

Aşağıdaki aktivitelere liderlik etme ve aksiyonların alınmasını sağlamak .

Çalıştığı Dönemdeki Başarılar :

TS EN ISO 22000 sertifikasyonu, Ünilever içinde ilk, 2006

TSE EN ISO 13001 HACCP sertifikasyonu , ICFE (Ünilever Dondurma fabrikaları) içinde ilk , 2003

OHSAS sertifikasyonu, ICFE içinde ilk , 2002

ISO 9001 sertifikasyonu, Avrupa dondurma gurubunda ilk, 1996

ISO 14001 sertifikasyonu , Ünilever Dünyada ilk, 1996

Arrow soguk zincir çalışmasını yönetme, Avrupa altın Arrow ödülü, 2005

Unilever kalite denetimini koordine etme, A sınıfı, 2005

NATO standartlarında üretim gerçekleştirme ve dünyada Nato tarafından onaylı ilk dondurma fabrikası olmasının sağlanması , 2004

Kalite ve SHE aktivitelerini yöneterek TPM mükemmellik ödülünün alınmasına katkı sağlama, 2003

Çalışma süresince aldığı Ek görevler

2007-2008 Tarım Bakanlığı Hijyen komisiyon üyesi,

2006 Dondurma ve yenilebilir buzlu ürünler kodeksi komisyon yöneticisi Tarım Bakanlığı

2004-2006 Algıda Çikolata ve yarı ürünler üretim yöneticisi

2004-2008 Avrupa Dondurma Kalite Kalite ekip üyesi

1994-1996 Ünilever, Corlu/TEKIRDAG, Algıda Kalite Şefi

Üretimde kalite güvence sistemlerini uygulama, ISO sertifikasyon çalışmalarını ve kalite laboratuvarı ve yönetim sistemlerini yönetmek

1991-1994 Tekfen Holding -Mis Süt, Gonen/BALIKESİR, Teknik Asistan

Ar- ge projeleri , laboratuvar aktiviteleri ve kalite güvence sistemi çalışmalarını sürdürmek. Amerikan tahıl konseyi ve Lever ile çiğ süt kalitesi üzerine çalışmalar organize etmek. Süte ilk TSE belgesinin alınmasını

sağlamak. Gülüm süt ve Ant gıda kalite sistem çalışmalarının koordine edilmesi. İlk Yönetim sistemini kurmak.

1988-1991 Uludag Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, BURSA, Asistan (Gıda Bölümü Başkanının)

Bioteknoloji, meyve sebze işlem teknolojisi, alkollü içkiler , mikrobiyoloji ve gıda işlem mühendisliği laboratuvar uygulamaları.

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

- **Cevko** – Yönetim Kurulu Üyeliği 2008-2012
- **Tarım Bakanlığı Kodeks Komisyonu** üyesi
- **GDF (Gıda Federasyonu)** - Üye
- **TEMA** – Bilimsel Kurul Üyesi Danışmanı 2015-2017

11. Ödüller

12. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

| Akademik Yıl | Dönem | Dersin Adı | Haftalık Saati | | Öğrenci Sayısı |
|--------------|-------|-----------------------------------|----------------|----------|----------------|
| | | | Teorik | Uygulama | |
| 2019-2020 | Güz | Gıda Kimyası | 3 | 0 | |
| 2019-2020 | Güz | Duyusal Analiz ve Lab. Teknikleri | 3 | 0 | |
| 2019-2020 | Güz | Temel İş Sağlığı ve Güvenliği | 2 | 0 | |
| 2019-2020 | Bahar | Beslenmenin Temel İlkeleri | 2 | 0 | |
| 2019-2020 | Bahar | İçecek Teknolojisi | 3 | 0 | |
| | | | | | |

Not: Açılmışsa yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir.