

## 2015-2016 LİSANS TEZİ SAVUNMA SINAVI

- Bitirme tezleri, ciltsiz olarak danışman öğretim üyesine ve jürideki diğer öğretim üyelerine en geç 16 Mayıs 2016 tarihinde teslim edilmelidir.
- Bitirme tezi savunma sınavı jüri üyeleri, o oturumda yer alan öğretim üyeleridir.
- Bitirme tezi savunma sınavları, danışman (veya jüri üyelerinden birisinin) odasında yapılacaktır. Her grubun savunma süresi 10-15 dakikadır.
- Öğrenciler soru-cevap şeklinde, Araştırma Projesi Değerlendirme Kriterleri esas alınarak değerlendirilecektir.
- Aşağıda belirtilen tarihlerde savunması yetersiz olan gruplar, 13 – 17 Haziran 2016 tarihleri arasında, danışman ve jüri üyelerinin belirleyeceği tarih ve saatte tekrar savunmaya alınacaklardır.
- Tez savunma sınavında başarılı olan bitirme tezlerinin Danışman Hocalara 3 nüsha ve ciltli olarak son teslim tarihi 22 Haziran 2016'dır.

### Araştırma Projesi Değerlendirme Kriterleri

1. Tez çalışmasının amaçlarının belirlenmiş olması ve bu amaçlar doğrultusunda tasarlanmış olması,
2. Çalışmanın belirlenen amaçları doğrultusunda incelenmiş olması,
3. Çalışmada uygulanan yöntemlerin bu amaçları başarmak için doğru seçilmiş olması,
4. Çalışmanın bulgu ve sonuçlarının mevcut literatür ile yorumlama ve tartışma kalitesi,
5. Konu ile ilgili incelenen literatürlerin konuyu yansıtması ve yeterliliği,
6. Tezin yazım kılavuzuna uygunluğu, yazım şekli, basım kalitesi,
7. Tezde kaynak kullanımının doğruluğu,
8. Danışmanın öğrencinin yıl içinde takip ettiği düzen, araştırmacılığı, konuya ilgisi ve motivasyonu

## 2015-2016 LİSANS TEZİ SAVUNMA SINAVI PROGRAMI- ÖRGÜN ÖĞRETİM

23 Mayıs 2016 Pazartesi 09:15 – 10:30

Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu	Organik Tarım ve Gıda	Fatma Sarıgül Hande Kendik
Doç. Dr. Hasan YILDIZ	Muradiye Kampüs yemekhanelerinde artık yemek potansiyeli - UYGULAMALI	Batuhan Çetinsöz Harika Kurt
Doç.Dr.Halil Tosun	Organik Tarım	Selvigül Urhan
Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu	Gama ışınlarının Gıda Sanayiinde Uygulanması	İbrahim Çoşkun Arda Koyuncu*

23 Mayıs 2016 Pazartesi 11:00 – 12:15

Doç Dr Pelin Günç Ergönül	Dünya meyveleri	Gizem İblar Fatma Akbay
Yrd. Doç.Dr. Aytunga BAĞDATLI	Enzimlerin Gıda Endüstrisinde Uygulama Alanları	Kemal Sinan Altınteri
Yrd. Doç.Dr. Aytunga BAĞDATLI	Kapari	Hatice Teke Buse Tuna Aysu Akıllı
Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu	Gıdalarda emülsiyon sistemleri	Veysel Dinçer Alaca Recep Esmebaşı

23 Mayıs 2016 Pazartesi 11:00 – 12:15

Yrd.Doç.Dr. Nural Karagözlü	Organik gıdalarda gıda güvenliği	Şüheda SOYAK Büşra DİNSEVER
Doç.Dr.Halil TOSUN	Probiyotik meyve suyu - DENEYSEL	Simge Soygür İrem Begüm Uyar
Doç. Dr. Hasan YILDIZ	Meyvelerin vakum altında ozmotik kurutulması - DENEYSEL	Aylin Kazoluk İlhan Kahraman*
Yrd.Doç.Dr. Nazlı Savlak	Çölyak hastalığı hakkında toplumsal farkındalığı belirlemeye yönelik bir anket çalışması - UYGULAMALI	Özgül Özalp Dilara Tunç Esra Tilki
Doç.Dr.Halil TOSUN	Biyogüvenlik	Simge Özdemir Merve Önal Öznur Gezer

**23 Mayıs 2016 Pazartesi 13:15 – 14:30**

Doç. Dr. Hasan YILDIZ	Meyve-sebze endüstrisinde aseptik işleme	Meltem Çelik
		Helbin Jasad
Yrd.Doç.Dr. Seval Dağbağlı	Karbon ayak izi	Göksev Gürel
		Cansu Aygeroğlu
Doç. Dr. Hasan YILDIZ	Gıda sanayinde güneş enerjisi kullanımı	Çiğdem Muştu
		Dilek Uzun
Doç. Dr. Özlem Tokuşoğlu	Mesir Macununun Üretiminde Pekmezin Alternatif Şeker Kaynağı Olarak Kullanımının, Isıl İşlem Düzeyi Farklılıklarının ve Ultrasound Teknolojisi Uygulamasının Final Ürün Kalitesi, HMF, ve Antioksidan Aktivite Üzerine Etkileri - DENEYSEL	Merve Dendeşer
		Gökçe Kahraman
Doç. Dr. Özlem Tokuşoğlu	Nar kabuğu tozunun içerikli profili ve antioksidan yönü	Kadriye Merdan

**23 Mayıs 2016 Pazartesi 13:15 – 14:30**

Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	Gıda sanayisinde nanoteknoloji kullanımı	Büşra SÜMER
		Berna ALTINTAŞ
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	Mühendislikte etik	Öniz PERÇİN
		Burcu ÇAĞLAR
Doç. Dr. Ersel OBUZ	Zeytinlerin kurutulmasında dondurma ön işleminin etkisi - DENEYSEL	Gizem Çapan
		Hayriye Tepekule
Prof. Dr. Neriman Bağdatlıoğlu	Gıda Atıkları ve Değerlendirilmesi	Eda Narin Sezgin
		İrem Ocak
		Sevinç Akça

**23 Mayıs 2016 Pazartesi 15:00 – 16:15**

Doç Dr Pelin Günç Ergönül	Özüt yağlar ve özellikleri	Hilal Gündoğdu
		Yeliz Evkuran
		Merve Deri
Yrd. Doç. Dr. İsmail Eren	Ekmeklerin Bayatlamasının Geciktirilmesinde Yeni Yaklaşımlar	Gülçin Akkoç
		Fırat Şit
Doç.Dr.Halil Tosun	Tüketime hazır meyve ve sebzelerde (Fresh cut) gıda güvenliği	Ebru Kafa
		İrem Tavşantepe
Yrd. Doç. Dr. Nazlı Savlak	Antioksidanlar, fenolik maddeler ve biyoyararlılıkları bakımından incelenmesi	Seren Güranoğlu
		Fatma Çelenkoğlu

**24 Mayıs 2016 Salı 09:15 – 10:30**

Yrd. Doç. Dr. Nazlı Savlak	Fenilketonöri	Zoira Dodoeva
		Gizem Eralp
Yrd. Doç. Dr. Aytunga BAĞDATLI	Kanatlı etlerinin marinyasyon tekniği ile işlenmesi	Büşra Bekar
		Kübra Ay
Prof.Dr.Semra KAYAARDI	Iskarta balıklarının değerlendirilmesi	Engincan Kocayanak
		Tayanç Hasanzade
		Dilek Sönmez
Doç. Dr. Bülent Ergönül	Ev mutfaklarındaki uygulamaların hijyen açısından incelenmesi	Sezin Erdoğan
		Ayşen Gök

**24 Mayıs 2016 Salı 13:15 – 14:30**

Prof.Dr.Semra KAYAARDI	Keçi Sektörünün Bilimsel, Teknolojik, Yenilikçi ve Yasal Yönden Değerlendirilmesi	Büşra Emre
		Asiye Emre
Prof. Dr. Ergun Köse	Türkiye de değirmencilik sektörü	Mustafa Taburu
		Fuat Kaan Özdiler
Prof. Dr. Neriman Bağdatlıoğlu	Gıdalarda yenilebilir film kaplama uygulamaları	Merve Erteke
		Seda Akın
Prof.Dr.Semra KAYAARDI	Et Endüstrisinde Biyoterörizm ve Biyogüvenlik	Özge Esra Eker
		Gözde Koç
		Emine Öztürk

**24 Mayıs 2016 Salı 15:00 – 16:15**

Prof. Dr. Ergun Köse	Makarna üretimi ve kalitesi	Minel Yorulmuş
		Sena Mutlu
Doç. Dr. Bülent Ergönül	Liyofilizasyon ve gıda endüstrisinde kullanımı	İlkay Yaraş
		Gökhan Kerim Gerdan
		Gülşah Erdoğan
Doç. Dr. Ersel OBUZ	Yapay Et	Zeynep Serbest
		Naciye Zümrütođlu
Doç. Dr. Ersel OBUZ	Zeytin Yaprağının Koruyucu Etkisinin Araştırılması	Berna Vatan
		Dilek Sönmez
Doç.Dr. Bülent Ergönül	Slow food	Berkay Berat Göksel
		Abdullah Çevik

## 2015-2016 LİSANS TEZİ SAVUNMA SINAVI PROGRAMI- İKİNCİ ÖĞRETİM

23 Mayıs 2016 Pazartesi 09:15 – 10:30

Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	Campylobacter jejuni gıda zehirlenmesi	Merve KONUR
		Hazal BAŞATAN
		Merve SARIKAYA
Prof.Dr.Semra KAYAARDI	Kurutma Öncesi İşlemlerin Etin Kuruma Sürecine Etkileri	Fatih Çapan
Yrd.Doç.Dr. Seval Dağbağlı	Pullulan	Begüm Akça
		Selçuk Gürsoy
Doç Dr Pelin Günç Ergönül	Balık yağı üretim teknikleri ve kullanım alanları	Hasibe Kapan
		Mehmet Camız

23 Mayıs 2016 Pazartesi 11:00 – 12:15

Prof. Dr. Ergun Köse	Boza, üretimi ve kalite özellikleri	Muhsin Yıldırım
		Güven Güntekin
Yrd.Doç.Dr.Özlem Çağındı	Bazı meyve atıklarının gıda endüstrisinde değerlendirilmesi	Aykut Kabalıcı
		Tarık Gizli
Yrd. Doç. Dr. Nazlı Savlak	Kraker üretiminde farklı balık unlarının kullanım olanaklarının araştırılması - DENEYSEL	Birsen Öktem
		Büşra Kalaz
		Yağmur Gümüşgerdan
Yrd.Doç.Dr.Özlem Çağındı	Antidiyabetik aktiviteye sahip bazı bitkiler	Merve Ateş
Prof. Dr. Ergun Köse	Suni ile mücadele ile yeni yöntemler	Önder Meşe
		Cemal Özcan

23 Mayıs 2016 Pazartesi 13:15 – 14:30

Doç. Dr. Bülent Ergönül	Lokum ve cezerye üretimi	Havva Uğraş
		Buse Başaran
		Ayşegül Çetin
Doç Dr Pelin Günç Ergönül	Gıda sanayinde kullanılan bitkisel adsorbanlar	Ali Batuhan Pulat
Doç. Dr. Bülent Ergönül	Sakatat tüketimi ve sağlık	Kemal Aksoy
		Merve Pılan
Doç.Dr.Halil TOSUN	Gıda endüstrisinde nanoteknoloji uygulamaları	Dilruba Yeşildağ
		Elif Ayten Ünsal
Doç. Dr. Bülent Ergönül	Üzüm posasının gıda üretiminde değerlendirilmesi - DENEYSEL	Afra Kızılgök
		Kıvılcım Çelik

23 Mayıs 2016 Pazartesi 15:00 – 16:15

Prof. Dr. Neriman Bağdatlıoğlu	Farklı mikrodalga uygulamalarının bazı üzümü meyvelerin antioksidan özellikleri üzerine etkisinin belirlenmesi - DENEYSEL	Belgin Kısa
		Dilay Durmuş
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	Gıda Sanayiinde HACCP Uygulamaları	Selin ÇETİNDAG
		Burcu DEMİRCİOĞLU
		Mesme Aylin YILMAZ
Yrd.Doç.Dr.Özlem Çağındı	Kekin bazı kalite özellikleri üzerine dut pekmezi kullanımının etkileri - DENEYSEL	Yalçın Yaman
		Çağlar Küçük
Yrd. Doç. Dr. Nazlı Savlak	Vitaminler, mineraller ve biyoyararlılıkları bakımından incelenmesi	Banu Ergen
		Mine Kapucu

**23 Mayıs 2016 Pazartesi 15:00 – 16:15**

Doç. Dr. Hasan YILDIZ	Bitkisel tedavide meyve ve sebze kullanımı	Büşra Maçan
		Burcu Demirkapı
		Zeliha Cönk
Yrd. Doç. Dr. Aytunga BAĞDATLI	Organik Tavukçuluk	Aybüke Sabancı
		İzel Dalgıç
Doç.Dr. Bülent Ergönül	Akrilamid ve Gıdalarda Önemi	Caner Uçak
		Özgür Bezek
		Aykut Kılıç
Yrd. Doç. Dr. Nazlı Savlak	Meyve ve sebze sanayi atıklarının besinsel bileşimi ve değerlendirilme yöntemleri	Cihan Vural
Yrd. Doç. Dr. Aytunga BAĞDATLI	Genetik Modifiye Gıdalar	Ali Avcı Eren Ayar

**24 Mayıs 2016 Salı 11:00 – 12:15**

Yrd.Doç.Dr. Seval Dağbağlı	Şarap artıklarının değerlendirilmesi	Işıl Özarlan
		Meltem Pektaş
Yrd.Doç.Dr. Seval Dağbağlı	Biyoreaktör tasarımı	Arda Gök
		Gökhan Gül
Prof.Dr.Semra KAYAARDI	Et İşletmelerinde Risk Analizi	İzem Çakar
Doç.Dr.Halil TOSUN	Bitkisel çayların yararları ve zararları	Ayşen Kaya
		Merve Sarıaydın

**24 Mayıs 2016 Salı 11:00 – 12:15**

Prof. Dr. Ergun Köse	CBU Muradiye yerleşkesinde okuyan öğrencilerin beslenme alışkanlıkları-UYGULAMALI	Elif Yavuz
		Nihal Yıldırım
Yrd.Doç.Dr.Özlem Çağındı	Fonksiyonel gıda, fonksiyonel bileşen ve gıda destekleri kullanımına karşı tüketici bilgi, tutum ve davranışlarının belirlenmesi	Mehmet Gümüş
		Özgür Özdemir
Yrd.Doç.Dr.Özlem Çağındı	Bazı sebze atıklarının gıda endüstrisinde değerlendirilmesi	Aziz Gülay
Yrd. Doç. Dr. İsmail Eren	Baharatların Mikrodalga ile Sterilizasyonu - DENEYSEL	Ali Osman Cüni
		Gökhan Burgaz
		İhsan Yasin Bayraktar
Yrd. Doç. Dr. İsmail EREN	Frozen Yoğurt Üretimi	Berkant Pehlivan

**24 Mayıs 2016 Salı 13:15 – 14:30**

Doç Dr Pelin Günç Ergönül	Zeytinyağı üretiminde yan ürünlerin değerlendirilmesi	Ekrem Gülcü
Doç. Dr. Ersel OBUZ	Meyve Sebzelerde Puf Kurutma	Hande Yamaç
		Dilan Yılmaz
Doç.Dr.Halil TOSUN	Gıda Endüstrisinde mikroenkapsülasyon uygulamaları	Didem Karataş
		Çağla Çınar
Doç. Dr. Ersel Obuz	Kırmızı Et Paradigması	Aslı Şenses
		Hamide Deniz
		Ayşe Nur Ülgi
Doç. Dr. Ersel OBUZ	Beslenme Alışkanlıklarının Ülkelerin Gelişmişlik Düzeyine Etkilerinin İncelenmesi	Seyfi Barış Erdoğan
		Celal Hitay