

## 2018-2019 ARAŞTIRMA PROJESİ 1 DERSİ

- Araştırma Projesi 1 dersi kapsamında tüm gruplar çalışma konuları ile ilgili **Rapor** ve **Poster** hazırlayacaklardır.
- Bu ders için UBS’de not ağırlığı, %50 vize %50 final notu olarak belirlenecektir.

### Rapor Değerlendirmesi

- Araştırma Projesi 1 dersi kapsamında hazırlanan **Rapor**, danışman Öğretim Üyesine **en geç 27.12.2018** tarihine kadar teslim edilmelidir.
- Rapor, Bölüm web sayfasında yayınlanmış olan “Araştırma Projesi Hazırlama ve Yazım Kuralları”na göre yazılmalıdır.
- Araştırma Projesi 1 dersinin **vize notu** danışman öğretim üyesi tarafından verilecektir

### Poster Sunumları Değerlendirmeleri

- Ders kapsamında hazırlanan poster boyutları 50x70 cm olmalıdır.
- Poster numaraları listelerde ilan edilmiştir. Bu numaralarına göre belirlenen yerlerde posterler sergilenecektir.
- Poster numaraları posterde de belirtilmelidir. Örneğin; konunuz “Laktik Asit Üretimi” ise ve listelerde poster numaranız P-İÖ-23 olarak verilmişse posterinizde başlığınızda “P-İÖ-23- Laktik Asit Üretimi” olarak yazmanız gerekmektedir.
- Posterler 04 Ocak 2019 günü sergilenecektir. Posterlerin sergileneceği gün, örgün öğretim öğrencileri 11:00-12:00 ve ikinci öğretim öğrencileri 12:00-13:00 saatleri arasında posterlerinin başında bulunmalıdırlar.
  - Grup üyelerinin hepsi sunumda bulunmalıdır. Poster sunumlarına katılmayan öğrencilerin final notu girmeyecektir.
- Poster değerlendirmeleri Bölüm Başkanlığının belirlediği komisyon tarafında aşağıda belirtilen “Poster Değerlendirme Formu”ndaki kriterlere göre yapılacaktır.
  - Komisyon Üyeleri
    - Prof.Dr. Ergun Köse
    - Prof.Dr. Semra Kayaardı
    - Doç.Dr. Bülent Ergönül
    - Dr. Öğr.Üyesi Seval Dağbağlı
    - Dr. Öğr.Üyesi Tuncay Yılmaz
  - Komisyon örgün ve ikinci öğretim öğrencilerinin hazırladığı posterler arasından en iyi üç posterini belirleyecektir.
  - Komisyonun verdiği puanlar Araştırma Projesi 1 dersi **final notu** olarak UBS’ye işlenecektir.

**YUKARIDAKİ TAKVİME UYMAYALAR ARAŞTIRMA PROJESİ 1 DERSİNDEN BAŞARSIZ SAYILACAKLARDIR.**

POSTER DEĞERLENDİRME FORMU

		Puan	Değerlendirme puanı
<b>POSTER İÇERİĞİ AÇISINDAN</b>	<b>BAŞLIK</b> Poster başlığı çalışmayı yansıtıyor mu? (tanımlama/genelleme ve uzunluğu açısından)	10	
	<b>ÖZET</b> Özet yeterli ve sunumu net olarak özetliyor mu?	10	
	<b>İÇERİK</b> İçerik yeterli ve açık mı?	10	
	<b>KAYNAK</b> Yeterince kaynak kullanılmış mı? Kaynaklar güncel mi? Yabancı ve türkçe kaynaklar sayısı dengeli kullanılmış mı?	10	
		<b>40</b>	
<b>POSTER GÖRSELLİĞİ AÇISINDAN</b>	Başlığı çarpıcı ve yeterli büyüklükte, okunması kolay mı?	10	
	Uygun başlıklarla organize edilmiş mi?		
	Yerleşim planı uygun mu?	10	
	Renk seçimi, yazı tipi ve büyüklüğü uygun mu?	10	
	Tablo/grafik/resimlerin düzenlenme biçimleri uygun/anlaşılabilir ve yeterli mi?	10	
	<b>40</b>		
<b>SUNUM AÇISINDAN</b>	Sunumu yapan kişi/kişiler konuya hakim mi? Sunum yapan kişiler etkili iletişim kuruyor mu? Sunumun genel olarak bir ekip çalışmasının ürünü olduğu anlaşılıyor mu?	<b>20</b>	
	<b>TOPLAM</b>	<b>100</b>	

**2018-2019 Güz Dönemi Örgün Öğretim Poster Listesi**

Danışman Öğretim Üyesi	Proje Konusu	Öğrencinin Adı Soyadı	Öğrenci No	Poster No
Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU	Protein kaynağı olarak BÖCEKLER	Gizem Simge KILINÇ	150302049	PÖÖ-1
		Fatma Nurdem ÇELEN	150302017	
	Gıda Sanayinde atıkların değerlendirilmesi	Ceren KAYA	150302045	PÖÖ-2
		Büşra TUNA	150302001	
	Büşra UZAN	150302024	PÖÖ-3	
	Demet ÇINAR	150302039		
Prof.Dr. Ergun KÖSE	Türkiye'de değirmencilik sektörüne genel bir bakış	Pınar Küçük	150302019	PÖÖ-4
		Ethem Açığöz	150302062	
Prof.Dr. Semra KAYAARDI	İşlenmiş Et Ürünlerinde Tüketici Beğenisini Arttırmak İçin Bitkisel Kaynakların Kullanımı	Burçin Çit	140302033	PÖÖ-5
		Ayşem Yaşar	150302080	
	Et ürünlerinde nitrit-nitrat yerine alternatif kaynakların kullanımı	Turgay Kızılkaya	150302003	PÖÖ-6
		Alp İlbahar	150302056	
		Emine Karakulak	150302085	
	Hazır yemek sektöründe kimyasal dezenfektanlara alternatif dezenfeksiyon tekniklerinin karşılaştırılması	Musa Göktan	180302089	PÖÖ-7
Mehmet Demir		180302090		
İşıl Atmaca		160314085		
Doç.Dr. Özlem TOKUŞOĞLU	Endüstri 4.0 ve Gıda 4.0 Kapsamında Teknoloji Geliştirme Bölgeleri ve Teknokentlerde Gıda Firmaları Çalışmaları Üzerine Bir Değerlendirme-DERLEME	Orhan GECELER	160302057	PÖÖ-8
		Her Yönüyle Üzüm ve Manisa Orijinli Üzüm Ürünleri-DERLEME	Ahmet TÜRKÖZ	130302029
Doç Dr Bülent ERGÖNÜL	Gıda Savunması (Food Defense)	Berika Döner	150302006	PÖÖ-10
		İzel Mergen	150302033	
	Gıdalarda Alerjenler ve Yönetimi	Şefika Köse	150302069	PÖÖ-11
		Nida Panavur	150302057	
	Alternatif Beslenme Akımları	Kubilay Telef	130314096	PÖÖ-12
		Kadir Tanberk Çokkuvvetli	140314060	
Doç Dr Pelin GÜNÇ ERGÖNÜL	Mısır Üretimi, Tüketimi ve Mısır İşleme Teknolojileri	Elif Çelik	150302059	PÖÖ-13
		Merve Uygur	150302084	
		Elif Karabaş	150302076	

Doç Dr Pelin GÜNÇ ERGÖNÜL	Yağ Analizlerinde Spektroskopik Yöntemler	Aytekin Uzan	140302035	PÖÖ-14
Araş Gör Dr Zeynep AKSOYLU ÖZBEK		Soner Uzun	150302096	
Doç.Dr. Özlem ÇAĞINDI	Farklı sıkma hızlarıyla elde edilen meyve ve sebze sularının bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi	Büşra Naz DEMİRKIRAN	150302066	PÖÖ-15
		Ezgi KARADEMİR	150302005	
		Nilay ÇETİNKAYA	150302002	
	Nutrigenomik(Gen-Besin ilişkisi)	Tilbe ONGUN	150302064	PÖÖ-16
Cafer Kaan YILMAZ	150302015			
Dr. Öğr. Üyesi Nural KARAGÖZLÜ	Bebek ve çocuk mamalarında gıda güvenliği	Seray TÜKER	150302047	PÖÖ-17
Dr. Öğr. Üyesi Nural KARAGÖZLÜ		Gülsüm İLDENİZ	150302020	
Arş. Gör. Dr. Alev AYDAR	Farklı dondurma işlemlerinin patatesin kalite özellikleri üzerine etkisi	Cihat Buğra ÖZTÜRK	120302056	PÖÖ-18
Dr. Öğr. Üyesi Nural KARAGÖZLÜ		Koray ÖZÇETİN	140302048	
Dr. Öğr. Üyesi Nural KARAGÖZLÜ	Gıda endüstrisinde 3D yazıcı kullanımı	Zeynep MAŞA	??	PÖÖ-19
		İnci ALP	??	
Dr. Öğr. Üyesi Seval DAĞBAĞLI	Ürün Yaşam Döngüsü Yönetimi	GAMZE SERBEST	160302099	PÖÖ-20
		ESRA DEMİRKOL	160302101	
	Biyoproseslerde Katı kültür ile Ürün Üretimi	BİLGE GÜRÜLER	150302037	PÖÖ-21
		İLKNUR AKSU	150302061	
	Genetiği değiştirilmiş organizmalar ve Risk değerlendirmesi	HALİL İBRAHİM KARACA	150302038	PÖÖ-22
		TUBA AYDIN	150302054	
Dr. Öğr. Üyesi Nazlı SAVLAK	Yeşil Nesil Restorancılık	Merve Akay	150302029	PÖÖ-23
	Türkiye'de üretilen geleneksel tarhanalar	Tuğba Gündoğan	150302044	PÖÖ-24
		Büşra Buğdaycı	150302042	
	Yüksek diyet lif ve protein içerikli fonksiyonel ürün geliştirme üzerine bir araştırma	Emine Nur Çiftçi	150302074	PÖÖ-25
		Aslı Ekin Cengiz	150302079	
Dr. Öğr. Üyesi Aytunga BAĞDATLI	Arı Ürünleri ve İnsan Sağlığına Etkileri	Beyza Cicioğlu	150302016	PÖÖ-26
		Seray Bilici	150302032	
	Sporcu Beslenmesi ve Gıda Takviyeleri	Necati Can Çiftçi	150302034	PÖÖ-27
		Hakan Kurtlu	150333001	
Dr. Öğr.Üyesi Aslı AKPINAR	Sütçülük açısından önemli olan peyniraltı suyunun değerlendirilmesi	Hatice ÖZTÜRK	160302100	PÖÖ-28
		Tuba ÇOBAN	160302098	
	Fonksiyonel Özellikleri Geliştirilmiş Süt Reçeli Üretimi	Melike Gizem ÇETİN	160302083	PÖÖ-29
		Zekiye DİLEK	150302018	
		Merve ZEYTİN	150302010	

	Propiyonik asit bakterilerinin süt endüstrisinde kullanımı	Mehmet ÖZTÜRK	140314005	PÖÖ-30
		Ali ÇELİKKAN	140302077	
Dr. Öğr.Üyesi Tuncay YILMAZ	Lab on a chip kavramı	Didem YÜKSEL	150302040	PÖÖ-31
	Bitkisel atıklardan biyoaktif bileşiklerin eldesinde kullanılan yöntemler	Furkan ÇAMURLU	150314002	PÖÖ-32
		Tolga SELAÇTI	150314028	
Dr. Alev Yüksel AYDAR	Soğuk ortamda muhafaza edilen zeytinlerin fermentasyon sürecinin incelenmesi (Uygulama)	Beliz Pazarlıoğlu	150302028	PÖÖ-33
		Melisa Özçelik	150302058	
	Glutensiz ürünlere kullanılan hammaddeler	İsmail Tolga DENGİZ	160302047	PÖÖ-34
		Ayça AKGÜN	150302030	
	Atıştırmalık yiyeceklerin ambalajları üzerindeki ifadelerin Türkiye'deki üniversite öğrencilerinin tercihleri üzerindeki etkisinin araştırılması [anket]	Buğra KARANFİL	150302072	PÖÖ-35
		Çağrı ÇAMLİBEL	150314024	
Arş.Gör. Dr. Müge UYARCAN	Glutensiz kaplamalı et ürünü üretimi	Deniz Akgül	150302013	PÖÖ-36
		Emine Yayla	150302025	
		Damla İşseven	150302068	
	Et alerjisi ve alerjenler	Aybuke Özçelik	150302021	PÖÖ-37
Seda Demirtaş		150302071		
Arş. Gör. Dr. Müzeyyen BERKEL KAŞIKÇI	Buğday Çimi Ürünleri, Üretimleri ve Sağlık Üzerine Etkileri	Anıl SEVGİ	170302088	PÖÖ-38
	Zeytin fitokimyasalları, biyoerişilebilirlik ve biyoyararlılıkları	Ayşe Gülse ULU	150314035	PÖÖ-39
MCBÜ öğrencilerinin antioksidan bileşiklerle ilgili bilgi düzeylerinin ve bakış açılarının saptanması	Bekir ÖZEL	150314035	PÖÖ-40	
	Sevilay KARAGÖZ	150314058		
	Üzüm ve ürünlerinde bulunan sağlığa faydalı bileşikler, biyoerişilebilirlikleri ve biyoyararlılıkları	Musa Eroğul	150314005	PÖÖ-41

**2018-2019 Güz Dönemi İkinci Öğretim Poster Listesi**

Danışman Öğretim Üyesi	Proje Konusu	Öğrencinin Adı Soyadı	Öğrenci No	Poster No
Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU	Gamlar ve gıda sanayinde kullanımı	Bilge TAŞKIN	160314075	PiÖ-1
		Esra RODOPLU	150314043	
		Sevcan ALTANSOY	150314016	
	Minimal işlenmiş gıdalar teknolojisi	Ömer ATICI	140314030	PiÖ-2
		Mehmet Cüneyt ERGÜL		
	Fenil ketonüri hastalığı	Fatma Gizem KARAKAYALILAR	160314082	PiÖ-3
Prof.Dr. Ergun KÖSE	Türkiye'de üretilen ve ihraç edilen pirinç çeşitleri ve pirinçte yapılan tahşiş	A. Eren Köse	140302008	PiÖ-4
		Tuğçenur Biçer	140302011	
		Öznur Mutlu	140302025	
Prof.Dr. Semra KAYAARDI	Ette dondurma-çözündürme teknolojileri	Hacer Görhan	160302084	PiÖ-5
		Özlem Yüncü	160302088	
		Gökberk Boyacı	160302053	
	MRE (meal ready to eat) rasyonlarının kalite ve gıda güvenilirliği yönünden araştırılması	Hüsnu Umut Pirim	140302067	PiÖ-6
Oğuzhan Şahin	140302094			
Doç.Dr. Özlem TOKUŞOĞLU	Kırkağaç Kavunu ve Kabuğunun Jeotermal Olarak Kurutulması, Kavun Efervesan Tableti Üretimi : Vakum Paketlenmiş Toz ve Tablet Ürünlerde Süperoksid Dismütaz (SOD) Antioksidan Enzimi Tayini- ARAŞTIRMA	Selin GÖKGÜRLER	150314065	PiÖ-7
		Emel MUTLU	150314023	PiÖ-8
	Asma Yapağının Besin Kompozisyonu, Vakum Paketlenmiş ve Depolanmış Asma Yapraklarının Biyoaktif Bileşenlerinin HPLC ile İzlenmesi, Raf Ömrü Kinetiği	Gülin KARABABA	150314009	PiÖ-9
Doç Dr Bülent ERGÖNÜL	MCBÜ Gıda Müh. Bölümü Mezunlarının Mesleki Tatmin Düzeylerinin Araştırılması	Nuran Sıryol	160314066	PiÖ-10
Dr. Öğr.Üyesi Tuncay YILMAZ		Aykut Yüksel	160314077	
Doç Dr Bülent ERGÖNÜL		Üniversite öğrencilerinin gıda okuryazarlığı konusunda bilgi tutum ve davranışlarının belirlen.	Ümit Öztürk	
		Ahmet Can Uslu	150314041	
		Yasin Karabulut	150314077	
	Kalite Fonksiyon Göçerimi	Merve Nur Gülec	160314081	PiÖ-12
		Zafer Yücel	160314086	
Doç Dr Pelin GÜNÇ ERGÖNÜL	Chia Tohumu, yağı ve Kullanım Alanları	Şevval Yılmaz	150314021	PiÖ-13
		Ayşegül Yılmaz	150314063	
	Biyoaktif Bileşenlerin Enkapsülasyonu	Seda Ayhan	150314062	PiÖ-14
		Burcu Büyükişcan	150314071	
	Yağ Benzeri Bileşen: Skualen	Fatma Demiroğlu	150302009	PiÖ-15
Ayşegül Atsız	150314008			

Doç.Dr. Özlem ÇAĞINDI	Farklı beslenme biçimleri	Seda YÜKSEL	150314067	PIÖ-16
	Bazı antioksidan vitamin ve minerallerde toksisite	Erol ÖZDEMİR Selin YILMAZ	140314004 180314019	PIÖ-17
Dr. Öğr. Üyesi Nural KARAGÖZLÜ	Gıda sanayinde biosensör kullanımı	Gönül BARIŞ Ebru ARSLANKOÇ	150314085 150314045	PIÖ-18
	Mikotoksinlerin detoksifikasyon yöntemleri	Salih MIKÇI	140314016	PIÖ-19
	Gıdaların raf ömürlerinin uzatılmasında tüketici alışkanlıklarının belirlenmesi	Oğuz DAĞLIOĞLU	140314066	PIÖ-20
Dr. Öğr. Üyesi Seval DAĞBAĞLI	Laktik Asit Üretimi	MERT YIKILMAZ ZERNİŞAN BÜŞRA BELEN	140314019 140314062	PIÖ-21
		Ksilitol Üretimi ve Kullanım Alanları	SİMAY YOLAÇAN DAMLAM ÖZDEN	150314018 150314075
	Nanomateriyaller ile Enzim İmmobilizasyonu	SERAP ÖZDEMİR SİNEM ÖZKENT	150314091 160302096	PIÖ-23
Dr. Öğr. Üyesi Nazlı SAVLAK	Stevia'nın şeker ikamesi olarak kullanımı üzerine bir araştırma	Ayşe Asarlı Büşra Ceren Ermurat	150314037 140314039 150314004	PIÖ-24
		Kieffer hamur ve gluten elastikiyet donanımının unların gluten kalitesinin belirlenmesinde kullanımı	Sümevra Artık Kardelen Cançelik	140314010
	Tahıl bazlı ürünlerin tekstürel özellikleri	Berna KOÇ Şebnem Dilan Öztürk	140314047 150314055	PIÖ-26
Dr. Öğr. Üyesi Aytunga BAĞDATLI	Gıda katkı maddelerinin allerjik ve immünolojik açıdan değerlendirilmesi	Müzeyyen Gönülal Havva Büşra Çetin	150314029 150314082	PIÖ-27
		Üzüm Atık ve Yan Ürünlerinin Değerlendirilmesi	Ece Yaman Tuğçenur Türkoğlu	150314027 150314025
	Kahve Çeşitleri ve Üretimi	Şeyma Çakır Hatice Büşra Durduran	160314080 160314087	PIÖ-29
		Duygu Özeltirtil	160314053	
Dr. Öğr.Üyesi Aslı AKPINAR	Türkiye' de Üretilen Geleneksel Peynirler	Selin TEK Rabia GÜNGÖR	160314030 150314083	PIÖ-30
	Yoğurt Türü Fermente Süt Ürünleri	Gözdem Arzu BİLGİN Ayşe ARSLANKOÇ	150314022 150314073	PIÖ-31
Dr. Öğr.Üyesi Aslı AKPINAR Dr. Alev AYDAR	Süt ve Süt Ürünleri Kaynaklı Gıda Zehirlenmeleri	Halil Sadık KAFA Lokman Bal	150314052	PIÖ-32
Dr. Öğr.Üyesi Tuncay YILMAZ	Gıda allerjenlerinin tespitinde kullanılan yöntemler	Ezgi SARIK	130314006	PIÖ-33
	Sağlık ve teknolojik açıdan diyet lifleri	Merve ALADAĞ Merve BAYRAM	150314033 150314001	PIÖ-34
	Gıda proseslerinde hidrokolloidlerin rolü (Sucukta yağ ikamesi)	Hilal AĞCA	150314003	PIÖ-35
Arş. Gör. Dr. Alev AYDAR	Protein destekli ürünlerin Ege bölgesinde tüketiminin araştırılması [anket]	Hakan GÜRES Abdullah LOMLU	150314039 140314033	PIÖ-36

	Manisa Bölgesinde İnsanların Kafein Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi [anket]	Damla AKOL	150302063	
		Eda PİNECİLER	150302082	PiÖ-37
Arş.Gör. Dr. Müge UYARCAN	Etten ve Hayvansal Yan Ürünlerden Biyoaktif Bileşenlerin Üretimi	Mustafa Çiçek	150314066	PiÖ-38
	Ultrason ve Et Kalitesi	Nihal Yıldız	160314043	PiÖ-39
	Et Endüstrisinde Hızlı Olgunlaştırma Teknikleri	Mert Uluyazı	130314001	
		Ümran Tuğçe Soykan	150314087	PiÖ-40