

2018-2019 Güz Dönemi

SEMİNER DERSİ İLE İLGİLİ DUYURU

- Seminer dersini alan öğrencilerin seminerlere katılımı zorunludur. Yoklama alınacaktır.
- Seminerler 21.12.2018 tarihlerinde **Mühendislik Fakültesi C-103 nolu derslikte** yapılacaktır.
- Sunum yapacak öğrencilerin **oturumdan önce** ortak kullanacakları bir **bilgisayara sunumlarını kaydetmeleri** gerekmektedir. Sunumlar devam ederken **bilgisayar değişimi yapılmayacaktır**.
- Seminer dersi alan öğrenciler tüm oturumlara **katılmak zorundadırlar**. Yoklama alınacaktır.

C.B.Ü. GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ SEMİNER HAZIRLAMA ESASLARI

- Aksi belirtilmedikçe araştırma projesi konusu seminer konusu olarak değerlendirilir.
- Sunum süresi, 10 dakika sunum ve 3 dakika soru cevap olmak üzere toplam 13 dakikadır. Toplam sunum süresine uyulmalıdır.
- Seminer sunumunun değerlendirilmesi danışman ve dinleyici öğretim üyeleri tarafından "Seminer Değerlendirme Kriterleri" esas alınarak 100 üzerinden yapılır.
- Seminer dersini alan öğrencilerin seminerlere devamı zorunludur. Yoklama alınır.
- Sunumun içeriği konu başlığına uygun olmalıdır.
- Seminer sunumunda kullanılan görsel teknikler yeterli olmalıdır.
- Her öğretim üyesi danışmanı olduğu öğrencilerin notlarını UBS' ye zamanında (vize, final vb.) girmelidir.

Seminer Değerlendirme Kriterleri

Değerlendirme Soruları	Değerlendirme tam puanı	Danışman Değ. Puanı	Öğr. Üyesi Değ.Puanı	Öğr. Üyesi Değ.Puanı
Sunumun içeriği konu başlığına uygun mu?	15			
Seminer sunumunda kullanılan görsel teknikler yeterli mi?	15			
Konuya hakimiyet, sunum içeriği ve sorulara verilen cevaplar yeterli düzeyde mi?	40			
Toplam sunum süresine uyuldu mu? (10 dk sunum+3 dk soru-cevap)	15			
Sunuma gerekli özen gösterildi mi? (kıyafet vb.)	15			
TOPLAM PUAN (100 üzerinden)	100			

2018-2019 GÜZ YARIYILI SEMİNER PROGRAMI

Tarih: 21.12.2018

Oturum/Saat: 09:30

120302056	CİHAT BUĞRA ÖZTÜRK	Dr. ALEV YÜKSEL AYDAR	Farklı dondurma işlemlerinin patatesin kalite özellikleri üzerine etkisi
140302048	KORAY ÖZÇETİN	Dr. Öğr. Üyesi NURAL KARAGÖZLÜ	
140314066	OĞUZ DAĞLIOĞLU	Dr. Öğr. Üyesi NURAL KARAGÖZLÜ	Gıdaların raf ömürlerinin uzatılmasında tüketici alışkanlıklarının belirlenmesi
140314016	SALİH LÜTFÜ MIKÇI	Dr. Öğr. Üyesi NURAL KARAGÖZLÜ	Mikotoksinlerin detoksifikasyon yöntemleri
130302002	BERNA ÜLKÜ ÇATMA	DOÇ. DR. ÖZLEM ÇAĞINDI	Mikrodalga ve geleneksel yöntemle üretilen bodrum mandalina reçellerinin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi
140302073	BEYZA GÜNER		
120314044	ESRA KAYA	PROF.DR. N BAĞDATLIOĞLU	Probiyotik Gıdalar Ve Sağlık Açısından Önemi

Tarih: 21.12.2018

Oturum/Saat: 11:00

120314005	NUR BANU AŞKIN	DOÇ.DR.ÖZLEM TOKUŞOĞLU	Turunçgillerin Kimyası ve İnovatif Turunçgil Gıda takviyeleri
120314067	KARDELEN TAŞÇI		Türkiye de üretilen sert çekirdekli meyve (erik, kiraz, vişne, kayısı, seftali, nektarin) ve yumuşak çekirdekli meyve varyetelerinin (elma, armut, ayva, yenidünya) temel bileşimleri ve kalite özellikleri
130314091	ŞEFİK KÖMÜR	DOÇ.DR.ÖZLEM TOKUŞOĞLU	
130314054	YAĞMUR GÜRKAN	Dr. Öğr. Üyesi NAZLI SAVLAK	Fenilketanori
130314094	TUĞÇENUR BİÇER	PROF.DR.ERGUN KÖSE	Konu görüşülecek
130314064 130314040	BORA KANDİLLİOĞLU CANSU AKAR	DOÇ.DR. BÜLENT ERGÖNÜL	Tüketicilerin GDO konusunda Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi
140314060	K. TANBERK ÇOKKUVVETLİ KUBİLAY TELEF	DOÇ.DR.BÜLENT ERGÖNÜL	Alternatif Beslenme Akımları

SEMİNERDEN DEVAMSIZLAR

140314032	MEHMET AKBAŞ	PROF.DR.ERGUN KÖSE
140302077	ALİ ÇELİKKAN	Dr. Öğr. Üyesi ASLI AKPINAR
3103020086	MURAT HALİT	DR.NAZLI SAVLAK

