

SEMİNER DERSİ İLE İLGİLİ DUYURU

- Seminer dersini alan öğrencilerin seminerlere katılımı zorunludur. Yoklama alınacaktır.
- Seminerler 16-23-30 Mart ve 27 Nisan 2018 tarihlerinde **Mühendislik Fakültesi Dekanlığı Seminer Salonunda** yapılacaktır.
- Sunum yapacak öğrencilerin **oturumdan önce** ortak kullanacakları bir **bilgisayara sunumlarını kaydetmeleri** gerekmektedir. Sunumlar devam ederken **bilgisayar değişimi yapılmayacaktır**.

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+5 dk soru-cevap)	15			
Sunuma gerekli özen gösterildi mi? (kıyafet vb.)	15			
TOPLAM PUAN (100 üzerinden)	100			

ÖRGÜN ÖĞRETİM SEMİNER PROGRAMI

16.Mart

09:15		OTURUMU	
Yrd. Doç.Dr. Seval Dağbağlı	Endüstri 4.0	Öykü Arslan	140302022
		Gizem Öner	140302002
Doç. Dr. Pelin Günç Ergönül	Palm yağı	İbrahim Kirazcı	140302030
		Emre Ünver	140302032
		Orhan Özcan	140302046
Doç. Dr. Pelin Günç Ergönül	Gıda analizlerinde elektronik burun uygulamaları	Pelin Duran	150302092
		Özlem Oynan	150302093
Doç.Dr. Bülent Ergönül	MCBÜ Gıda Mühendisliği bölümü mezunlarının mesleki tatmin düzeyinin araştırılması	Habibe Yılmaz	130302049
Doç. Dr. Pelin Günç Ergönül	Oleojeller	Ayçe Polat	140302098
		Müberra Yenice	140302039
		Fatma Gizem Bozkuş	140302049

10:45		OTURUMU	
Prof.Dr. Ergun Köse	Tahıl kepekleri; fonksiyonel kullanımları	Umut Aday	140302013
		Seda Özdemir	140302070
Prof.Dr. Ergun Köse	Tahıllarda glisemik indeks	Ozan Yıldız	140302034
		Oğuzhan Kasaloğlu	140302043
Yrd.Doç.Dr. Özlem Çağındı	Gıda endüstrisinde nanoteknoloji uygulamaları	Merve Kafalı	140302007
		Gizem Dedegül	140314053
Yrd.Doç.Dr. Özlem Çağındı	Meyve sebze işleme teknikleri	Beste Kökkaya	140302061
		Beste Ordu	140302016
Yrd.Doç.Dr. Nazlı Savlak	Dirençli nişasta	Gizem Taşdeniz	140302020
		İzel Aydın	140302076

23.Mart

09:15		OTURUMU	
Doç.Dr. Bülent Ergönül	Reklamların ve medyanın tüketicilerin gıda satın alma davranışları üzerine etkisi	Ayşe Aydın	140314059
		Zeynep Cesur	140302056
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	Biyofilm ve gıda endüstrisinde önemi	Özge Güteryüz	140302058
		Pınar Serin	140302064
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	Küflü peynirler	Büşra Özsular	130302061
		Damla Moğol	130302004
		Didem Kurgan	130302051
Yrd.Doç.Dr. İsmail Eren	Gıda proseslerinde ısı ve kütle davranışlarının gözenekli yapı yaklaşımı ile modellenmesi	Subutay Genç	140302065
		Melis Yılmaz	140302051
Doç. Dr. Bülent ERGÖNÜL	GDO'lu Gıdalar	Hacer HAFIZOĞLU	140302093

10:45

OTURUMU

Yrd.Doç.Dr. Aytunga Bağdatlı	Dünyadaki fermente süt içecekleri	Sedef İlhan	140314015
Yrd.Doç.Dr. İsmail Eren	Sürekli bant tipi kurutucu sistemin matematiksel modeli ve Simulink'te çözümü	Muhammed Taşkiran	160314067
		İsmail Aydın	140302006
Yrd.Doç.Dr. Tuncay YILMAZ	Farklı kurutma sistemlerinin enerji verimliliği açısından karşılaştırılması	Asil Cengiz	140302074
		Ekin Kart	140302028
Yrd.Doç.Dr. Aytunga Bağdatlı	Su ürünlerinde kurutma yöntemleri	Zeynep Asena Yankın	140302081
		Elif İyilikeden	140302057
Yrd.Doç. Aslı Akpınar	İçme sütlerinde meydana gelen vitamin ve mineral madde kayıpları	Beste Arda	140302004
		Hilal Kevser Uçgun	140302072

30.Mart

09:15

OTURUMU

Doç. Dr. Pelin Günc Ergönül	MCBÜ öğrencilerinin fast food tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi	Berk Dinç	140302038
		Zülküf Erman Aktaş	130314094
Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu	Isıl işlemlerin süt bileşenleri üzerine etkileri	Selin Göçmen	140302068
		Özge Güler	140302017
Yrd.Doç. Aslı Akpınar	Geleneksel bir fermente içecek olan kefirin fermantasyonunda etkili mekanizmalar	Gözde Güngör	140302024
		Betül Menteş	140302021
		Ceyda Can	140302010
Yrd.Doç. Aslı Akpınar	Süt ve süt ürünlerinin EPA ve DHA ile zenginleştirilmesi	Fatma Koç	140302078
		Selen Kantarcı	140302031

10:45

OTURUMU

Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu	Aflatoksinler	Fatma Gülhan	140302005
		İrem Bora	140302019
Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu	Tıbbi olarak kullanılan bitkiler	Pelin Karadaş	140302080
		Fatmanur Can	140302082
Yrd.Doç.Dr. Özlem Çağındı	Protein ve aminoasitlerin tayin yöntemleri	İrem Temel	140302009
Prof.Dr. Semra Kayaardı	Kırmızı etteki demirin önemi	Hilal Abdireisoğlu	130302018
		Ebru Yıldız	130302056
Prof.Dr. Semra Kayaardı	Gıda işletmelerinde hijyenik tasarım uygulamaları	Deniz Küpçük	140302023
		Alara Beliz Önal	140302079

27.Nisan

09:15

OTURUMU

Yrd.Doç.Dr. İsmail Eren	Mikroenkapsüle edilmiş nar kabuğu polifenollerinin dondurma üretiminde kullanımı	Perihan Şakiroğlu	140302062
		Meryem Er	140302075
		Nilüfer ŞEN	140302071
Prof.Dr.Semra Kayaardı	Zenginleştirilmiş işlenmiş etlerde tüketici kabulünü etkileyen faktörler	Seren Alaca	140302027
		Seda Edirne	140302055
Prof.Dr. Semra Kayaardı	Düşük yağlı emülsiyet ürünleri üretimi ve yağ ikame maddelerinin kullanımı	Nehir Şimşek	140302001
		Serap Erten	140302015
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	MCBÜ Gıda Mühendisliği ve Makine Mühendisliği öğrencilerinde gıda hijyeni bilinç düzeyinin saptanması	Buse Çelikiz	130302058
		Esra Erol	140302096
Doç.Dr. Bülent Ergönül	Gıda endüstrisinde su, önemi ve kontrolü	Özge Kalaycı	140302026
		Bensu Şerit	140302012

10:45

OTURUMU

Yrd.Doç.Dr. Nazlı Savlak	Fonksiyonel gıdalar ve diyet lifi ilişkisi	Ayşegül Baysal	150302087
		Dilek Keskin	140302095
Yrd.Doç.Dr. Nazlı Savlak	Tüketicilerin hububatları depolama alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik bir anket çalışması	Dilara Akarca	130302072
		Figen Yel	130302028
		Tuğçe Al	140302059
Doç.Dr. Bülent Ergönül	Üniversite öğrencilerinin gıda israfı karşısındaki tutumlarının incelenmesi	Gülşah Orhan	140302042
		Aylin Çolak	140302054
Doç.Dr. Bülent Ergönül	Tüketicilerin gıda, ambalaj ve etiketleme konusunda bilgi ve yaklaşımlarının belirlenmesi	Sevgi İnmez	140302066
		Şeymanur Astarlar	160302092
Yrd.Doç.Dr. Aytunga Bağdatlı	Farklı katkı maddeleri ile zenginleştirilmiş tereyağı üretimi	Sueda Atış	140302053

İKİNCİ ÖĞRETİM SEMİNER PROGRAMI

16.Mart

13:15 OTURUMU

Doç. Dr. Pelin Günç Ergönül	Kakao yağı alternatifleri	Rezzan Çağıl Lama	120314054
Doç. Dr. Pelin Günç Ergönül	Zeytin yetiştiriciliğinde iyi tarım uygulamaları	Resul Tatlı	160302103
		Kadir Tanberk Çokkuvvetli	130314060
Yrd. Doç.Dr. Seval Dağbağlı	Aroma maddelerinin biyoteknolojik yolla üretimi	Gizem Erdoğan	140314056
		Büşra Baykan	140314090
Doç.Dr. Özlem Tokuşoğlu	Siyah çaylarda antikarsinojen bileşikler	Şefik Kömür	130314091

14:45 OTURUMU

Yrd.Doç.Dr. Tuncay YILMAZ	Gıda endüstrisinde mikrodalga teknolojisinin kullanımı	Emre Sarıca	150314095
		Burak Korkmaz	140314065
Yrd.Doç.Dr. Aytunga Bağdatlı	Gıda sanayiinde akıllı ambalajlama ve izlenebilirlik	Ezgi Sam	150314092
		Fatma Başak	150302090

Yrd.Doç.Dr. Aytunga Bağdatlı	Gıda endüstrisinde pestisitler ve insan sağlığına etkileri	Sibel Cesur	140314096
		Neslihan Demir	140314022
Doç.Dr. Özlem Tokuşoğlu	Mandalina efervesan tableti üretimi ve turunçgil flavanon hesperidin ve narigeninin tayini	Nur Banu Aşkın	120314005
		Kardelen Taşcı	120314067
Doç.Dr. Özlem Tokuşoğlu	Mandalina kabuklarının katma değerli tüketim ürünü olarak değerlendirilmesi : Zeytinyağlı mandalina sabunu üretimi	Uğurcan Şahin	140314003

23.Mart

13:15 OTURUMU

Doç.Dr. Bülent Ergönül	Tüketicilerin gıda katkı maddelerinin kullanımı konusunda bilgi ve yaklaşımlarının belirlenmesi	Nazlı Küçük	140314098
		Ahmet Yıldız	130314073
Prof.Dr.Semra Kayaardı	Kasta meydana gelen değişimlerin et kalitesine etkisi	Nilüfer Akbuğa	140314054
		İmran Sümer	140314077
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	Mutfak bezlerinin gıda güvenliğinde önemi	Sibel Güven	140314049
		Ebru Gemici	140314001
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	Bir lisenin öğrencilerinin probiyotikler hakkında bilgi düzeylerinin ölçülmesi	Özge Nalcı	140314051
		Melisa Demir	140314081
		Onur Kaçan	140314009

14:45 OTURUMU

Yrd.Doç. Aslı Akpınar	Süt verimini etkileyen faktörler ve çiğ süt kalitesi	Fikriye Erkan	150302095
		Büşra Gök	150314089
Yrd.Doç.Dr. İsmail Eren	Mikrodalga ısıtmanın matematiksel modellenmesi	Yakup Kızıllan	140314068
		Emre Karaca	130314002
Doç.Dr. Bülent Ergönül	Tüketicilerin yeşil gıda konusundaki bilgi ve ilgi düzeylerinin belirlenmesi	Dilan Altuğ	140302018
		Ecem Liv	140302063
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	Türkiye'de organik gıda üretimi ve ihracat potansiyeli	Zehra Yıldırım	120314092
Yrd.Doç.Dr. Aytunga Bağdatlı	Manisa ilinde su ürünleri tüketimi hakkında anket çalışması	Mürfe Aydın	140314061
		Tuğba Öztürün	140314045

30.Mart

13:15 OTURUMU

Yrd.Doç.Dr. Nazlı Savlak	Bazı özel amaçlı unlar ve özellikleri	Nur Meral Altınkeser	140314072
Yrd.Doç.Dr. Özlem Çağındı	Gıda endüstrisinde kullanılan yeni teknikler	Merve Sümbül	140314043
		Neşe Kaplan	150302091
Yrd.Doç.Dr. Özlem Çağındı	Fonksiyonel ürün geliştirme	İdil Mert	140314037
		Nevzat Katipoğlu	140314013
Yrd.Doç. Aslı Akpınar	Süt ve süt ürünlerinde bulunan probiyotikler-prebiyotikler ve beslenmedeki önemi	İlgaz Ecem Sertler	140314034
		Nihan Küçük	140314071

14:45 OTURUMU

Yrd.Doç.Dr. Özlem Çağındı	Gıda proseslerinin biyoaktif bileşenler üzerine etkisi	Soner Demirkaya	300314024
Prof.Dr. Neriman	Yumurta ve ürünleri	Burcu Emir	140314014

Bağdatlıoğlu		Nihan Altıntaş	130314063
Yrd.Doç. Aslı Akpınar	Süt ve süt ürünlerinde Aflotoksin M1	Dilşa Akdemir	140314046
		Selin Durgun	140314074
		Deniz Şenkaya	140314095
Yrd.Doç.Dr. Özlem Çağındı	Gıda proseslerinin karotenoidler üzerine etkisi	Barış Aydın	130314026

27.Nisan

13:15

OTURUMU

Doç.Dr. Bülent Ergönül	ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi ve Gıda Endüstrisindeki Yeri	Nazmiye Yıldırım	150302088
		Emine Berra İmamoğlu	140314042
Prof.Dr.Semra Kayaardı	Et ve alternatif et ürünlerinde tüketici algısı	İrem Kanar	140314038
		Merve Mavi	140314026
Prof.Dr.Semra Kayaardı	Et ürünlerinde tuzun azaltılması	İrem Karaduman	140314055
		Zeynep Nur Durmuş	140314008
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	Manisa Celal Bayar Üniversitesi şehir merkezindeki yemekhane personelinin gıda güvenliği bilinç düzeyi	Öykü Nayirci	140314018
		Çağla Nur Öztürk	140314044
		Haluk Can Türkoğlu	130314032
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	İş Sağlığı ve Güvenliği	Yılmazcan YILDIZ	130314007

14:45

OTURUMU

Yrd.Doç.Dr. Özlem Çağındı	Fonksiyonel ayran	Alican Aksoy	130302076
		Berker Kaya	130302077
Yrd.Doç.Dr. Nazlı Savlak	İzmir ili restoran atıklarının belirlenmesine yönelik bir anket çalışması	Yağmur Gürkan	130314054
		Leyla Yeni	130314057
		Elif Karabaş	140314070
Yrd.Doç.Dr. Nazlı Savlak	İzmir ili halkının organik ve GDO'lu ürünlerini tüketim eğilimlerinin belirlenmesine yönelik bir anket çalışması	Tuana Karanca	140314011
		Buse Kavruk	140314073
Prof.Dr. Ergun Köse	Gıdalara uygulanan kurutma ve dondurma yöntemleri	Sevde Öztürk	140314027
		Sevim Tekbaş	140314048
		Büşra Akın	140314079