



T.C.

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2020 YILI FAALİYET RAPORU

Ocak 2021 / Çanakkale

İÇİNDEKİLER

ÜST YÖNETİCİ SUNUŞU.....	
I- GENEL BİLGİLER.....	
A- Misyön ve Vizyon.....	
B- Yetki, Görev ve Sorumluluklar.....	
C- İdareye İlişkin Bilgiler.....	
1- Fiziksel Yapı.....	
2- Örgüt Yapısı.....	
3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar	
4- İnsan Kaynakları	
5- Sunulan Hizmetler	
6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi	
II- AMAÇ ve HEDEFLER	
A- İdarenin Amaç ve Hedefleri	
B- Temel Politikalar ve Öncelikler	
C- Diğer Hususlar	
III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER	
A- Mali Bilgiler	
1- Bütçe Uygulama Sonuçları	
2- Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar	
3- Mali Denetim Sonuçları	
B- Performans Bilgileri	
1- Faaliyet ve Proje Bilgileri	
2- Performans Sonuçları Tablosu	
3- Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi	
4- Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi	
5- Diğer Hususlar	
IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ	
A- Üstünlükler	
B- Zayıflıklar	
C- Değerlendirme	
V- ÖNERİ VE TEDBİRLER	

I- GENEL BİLGİLER

A. MİSYON VE VİZYON

MİSYON

Gıda Mühendisliği Bölümümüzün misyonu; mühendislik temel eğitimini alan, gerekli zamanlarda bilgi kaynaklarına hızla ulaşabilecek seviyeye getirilen mühendis adaylarına, üretimden tüketim zincirine kadar geçen tüm kademelerde görev alabilecek yetki ve sorumlulukların kazandırılmasıdır. İnsanlığın yararına olacak üretim ve dağıtım sistemlerini tasarlama, geliştirme ve imal etmeye yönelik bilgi ve beceriye sahip, yeniliklerine önderlik eden mezunlar yetiştirmek de ayrıca öncelikli hedefimizdir. Ülke ve yöre gereksinimlerini dikkate alarak, çağdaş düzeyde pratiğe dönük araştırmalar yapmak ve bunları toplum hizmetine sunmaktır. Akademik çalışmalarla uluslararası düzeyde katkıda bulunacak projeler yapmak; bunun için gerekli laboratuvar altyapısını güçlendirmek; ulusal düzeyde ise üniversiteler arasındaki hak ettiği saygın konuma gelecek çalışmalar yapmaktır.

VİZYON

Bölümümüzün vizyonu, Gıda Mühendisliği alanlarında güçlü bir alt yapıya sahip, mühendislik problemlerini çözebilen, tasarlayabilen, mesleki ve etik sorumluluk bilinci olan, etkin yazılı ve sözlü iletişim kuran ve yaşam boyu öğrenmenin önemini kavrayan çağdaş mühendisler yetiştirmektir. Öğrencilerini güncel ve yeterli bilgilerle donatarak, bilimsel ve uygulamalı araştırmaları gerektiren yüksek lisans ve doktora eğitimleri vererek, sanayinin talebini karşılayacak şekilde yetiştirmektir. Bilime ve teknolojiye ulusal ve uluslararası düzeyde katkıda bulunacak araştırmalar yapmak ve yayınlamaktır.

B. YETKİ, GÖREV VE SORUMLULUKLAR

Yönetim:

Prof. Dr. Yonca K. YÜCEER	:Bölüm Başkanı
Prof. Dr. Ayşegül K. TOKLUCU	:Bölüm Başkan Yardımcısı
Doç. Dr. Mustafa ÖĞÜTCÜ	:Bölüm Başkan Yardımcısı
Hacer ERGÜN	:Bölüm Sekreteri

Bölüm öğretim elemanlarının bölüm yönetimine katkı ve sorumlulukları:

Prof. Dr. Yonca YÜCEER:	Bölümün bilimsel etkinliklerinin programlanması, lisansüstü seminerlerinin planlanması.
Prof. Dr. Ayşegül K. TOKLUCU:	Staj işlemlerinin düzenlenmesi, yatay geçiş başvurularının incelenmesi.
Doç. Dr. Mustafa ÖĞÜTCÜ:	Bölüm faaliyet raporunun hazırlanması, Ders ve sınav programlarının yapılması
Arş. Gör. Murat BERBER: Arş. Gör. Selçuk OK: Arş. Gör. Fatma KORKMAZ: Arş. Gör. Burcu KAYA	Bölümün web sayfasının güncellenmesi, bölüm faaliyet raporunun hazırlanması, staj işlemlerinin düzenlenmesi
Doç. Dr. Seçkin ADAY	Bologna Koordinatörü
Doç. Dr. Hüseyin AYVAZ	Erasmus Koordinatörü
Doç. Dr. Çiğdem UYSAL PALA	Farabi Koordinatörü

C. İDAREYE İLİŞKİN BİLGİLER

1- FİZİKSEL YAPI

1.1- EĞİTİM ALANLARI DERSLİKLER

Eğitim Alanı	Kapasitesi 0-50	Kapasitesi 51-75	Kapasitesi 76-100	Kapasitesi 101-150	Kapasitesi 151-250	Kapasitesi 251-üzeri
Amfi						
Sınıf		2	1			
Bilgisayar Lab.						
Diğer Lab.	12	2	1			

1.2- SOSYAL ALANLAR

1.2.1 KANTİN

Kantin Sayısı: 1 adet

Kantin Alanı: 230 m²

1.2.7.TOPLANTI – KONFERANS SALONLARI

	Kapasitesi 0–50	Kapasitesi 51–75	Kapasitesi 76–100	Kapasitesi 101–150	Kapasitesi 151–250	Kapasitesi 251–Üzeri	TOPLAM
Toplantı Salonu	1						1
Konferans Salonu	1						1

1.2.10.ÖĞRENCİ KULÜPLERİ

Bölümümüz öğrenci kulübü olan Gıda Topluluğu'nun aktif olarak kullanmış olduğu 1 adet 30 m² genişliğinde sosyal alan olanağı bölümümüzde mevcut bulunmaktadır.

1.3- HİZMET ALANLARI

Yıllara göre Bölümümüz bünyesinde kullanılan fiziksel mekanların durumları aşağıdaki tabloda görülmektedir.

Öğr. Yılı	Laboratuvar	Derslik	Ofis	Diğer
2019-2020	15	3	20	-

1.3.1. AKADEMİK PERSONEL HİZMET ALANLARI

	Sayısı (Adet)	Alanı (m2)	Kullanan Sayısı (Kişi)
Çalışma Odası (ofis)	19	16	19
Çalışma Odası (ofis)			
Çalışma Odası (ofis)			
Toplam	19	304	19

1.3.2. İDARİ PERSONEL HİZMET ALANLARI

	Sayısı (Adet)	Alanı(m2)	Kullanan Sayısı
Çalışma Odası (ofis)	1	10,4	1
Çalışma Odası (ofis)			
Çalışma Odası (ofis)			
Toplam	1	10,4	1

1.4- AMBAR ALANLARI

Bölümümüzde ambar alanı yoktur.

1.5- ARŞİV ALANLARI

Bölümümüzde 1 adet 15m² genişliğinde arşiv alanı bulunmaktadır.

1.6- ATÖLYELER

Bölümümüzde atölye alanı bulunmamaktadır.

ÖRGÜT YAPISI

YÖNETİM:

Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Yonca K. YÜCEER

Bölüm Başkan Yardımcıları

Prof. Dr. Ayşegül K. TOKLUCU

Doç. Dr. Mustafa ÖĞÜTCÜ

Anabilim Dalı Başkanları

Prof. Dr. Yonca K. YÜCEER

Prof. Dr. Emin YILMAZ

3- BİLGİ VE TEKNOLOJİK KAYNAKLAR

3.1- YAZILIMLAR

Bölümümüzce satın alınan yazılım bulunmamaktadır.

3.2- BİLGİSAYARLAR

Laboratuar ve ofislerde kullanılan toplam sayılar

Bölümler	Masa Üstü Bilgisayar	Taşınabilir Bilgisayar
Gıda Mühendisliği	13	9

3.3-KÜTÜPHANE KAYNAKLARI

Kitap Sayısı: 146 Adet

Basılı Periyodik Yayın Sayısı: 372 Adet

3.4- DİĞER BİLGİ VE TEKNOLOJİK KAYNAKLAR

Cinsi	İdari Amaçlı (Adet)	Eğitim Amaçlı (Adet)	Araştırma Amaçlı (Adet)
Sunucu			
Projeksiyon		5	
Slayt makinesi			
Tepegöz		1	
Episkop			
Barkot Okuyucu			
Baskı makinesi			
Televizyon			
Fotokopi makinesi	1		
Faks			
Fotoğraf makinesi			
Kameralar			
Televizyonlar			
Tarayıcılar			
Yazıcı	9		
Müzik Setleri			
Mikroskoplar			7
DVD ler			

4- İNSAN KAYNAKLARI

4.1- AKADEMİK PERSONEL

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	5		5	5	
Doçent	5		5	5	
Dr. Öğr. Üyesi	3		3	3	
Öğretim Görevlisi	-		-	-	

Okutman	-		-	-	
Çevirici	-		-	-	
Araştırma Görevlisi	6		6	6	

4.3- YABANCI UYRUKLU AKADEMİK PERSONEL

Bölümümüzde yabancı uyruklu akademik personelimiz bulunmamaktadır.

4.4- DİĞER ÜNİVERSİTELERE. GÖREVLENDİRİLEN AKADEMİK PERSONEL

DİĞER ÜNİVERSİTELERDE GÖREVLENDİRİLEN AKADEMİK PERSONEL	
UNVAN	BAĞLI OLDUĞU BÖLÜM
Profesör	-
Doçent	-
Dr. Öğr. Üyesi	-
Öğretim Görevlisi	-
Okutman	-
Çevirici	-
Eğitim Öğretim Planlamacısı	-
Araştırma Görevlisi	-
Toplam	-

4.5- BAŞKA ÜNİVERSİTE VEYA KURUMDAN FAKÜLTEMİZDE GÖREVLENDİRİLEN AKADEMİK PERSONEL

Başka Üniversitelerden Üniversitemizde Görevlendirilen Akademik Personel	
Unvan	Çalıştığı Bölüm
Profesör	-
Doçent	-
Yrd. Doçent	-
Öğretim Görevlisi	-
Okutman	-
Çevirici	-
Eğitim Öğretim Planlamacısı	-
Araştırma Görevlisi	-
Uzman	-
Toplam	-

4.6- SÖZLEŞMELİ AKADEMİK PERSONEL

Sözleşmeli Akademik Personel Sayısı	
Profesör	-
Doçent	-
Dr. Öğr. Üyesi	3
Öğretim Görevlisi	-
Araştırma Görevlisi	6
Uzman	-
Okutman	-
Sanatçı Öğrt. Elm.	-
Sahne Uygulamacısı	-
Toplam	9

4.7- AKADEMİK PERSONELİN YAŞ İTİBARIYLA DAĞILIMI

Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51 üzeri
Kişi Sayısı	2	1	7	2	6	1
Yüzde	11	6	36	11	32	5

4.8- İDARİ PERSONEL

Birimi	Fakülte Sekr.	Dekan/Bölüm Sekr.	Yazı İşleri	Muhasebe	Öğrenci İşleri	Ayniyat Saymanı	Teknisyen	Temizlik Elemanları	Toplam
Mühendislik Fakültesi		1							1

5- SUNULAN HİZMETLER

5.1- EĞİTİM HİZMETLERİ

5.1.1. ÖĞRENCİ SAYILARI

Öğrenci Sayıları								
Birim Adı	I. Öğretim			II. Öğretim			Genel Toplam	
	E	K	Top.	E	K	Top.	Erkek	Kız
Gıda Mühendisliği	90	254	344	-	-	-	90	254

5.1.2- YABANCI DİL HAZIRLIK SINIFI ÖĞRENCİ SAYILARI

Yabancı Dil Eğitimi Gören Hazırlık Sınıfı Öğrenci Sayıları ve Toplam Öğrenci Sayısına Oranı							
Birim Adı	I. Öğretim			II. Öğretim			I. ve II. Öğretim Toplamı(a) Yüzde*
	E	K	Top.	E	K	Top.	Sayı
Gıda Mühendisliği	4	8	12	-	-	-	%3.38

*Yabancı dil eğitimi gören öğrenci sayısının toplam öğrenci sayısına oranı (Yabancı dil eğitimi gören öğrenci sayısı/Toplam öğrenci sayısı*100)

5.1.3- ÖĞRENCİ KONTENJANLARI

Öğrenci Kontenjanları ve Doluluk Oranı						
Birim Adı	Puan Türü	ÖSS Kontenjanı	ÖSS sonucu Yerleşen	Boş Kalan	Doluluk Oranı	Genel Kontenjan En Küçük Puan
Gıda Mühendisliği	SAY	60	60	0	%100	297.044

5.1.5- ÖĞRENCİLERİMİZİN PUANLARA GÖRE SIRALAMASI

Bölümlerimizin giriş puanlarına göre sıralaması	
Bölüm	Taban Sıralaması
Gıda Mühendisliği	297,044

5.1.9- YABANCI UYRUKLU ÖĞRENCİLER

Yabancı Uyruklu Öğrencilerin Sayısı ve Bölümleri					
Bölümler	Hazırlık Sınıfı	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4. Sınıf
Gıda Mühendisliği.	3	3	4	4	7

5.1.10- YÜKSEK LİSANS VE DOKTORA PROGRAMLARI

Enstitülerdeki Öğrencilerin Yüksek Lisans (Tezli/ Tezsiz) ve Doktora Programlarına Dağılımı			
Birimin Adı	Programı	Yüksek Lisans Yapan Sayısı	Doktora Yapan Sayısı
Tezli			
Fen Bilimleri Enstitüsü	Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı	44	27

6- YÖNETİM VE İÇ KONTROL SİSTEMİ

Bölmeler, Bölüm Başkanı tarafından yönetilir, Dekanlığa ve Fen Bilimleri Enstitüsüne karşı sorumludur.

II- AMAÇ ve HEDEFLER

A- İDARENİN AMAÇ VE HEDEFLERİ

AMAÇLAR

Bugüne kadar amaçlarımız arasında yer alan bölümün oluşturulması, öğrenci alımı, öğretim üyesi ve yardımcı öğretim elemanları alımı ile laboratuvar alet ve ekipman gereksinmelerinin büyük bir bölümü karşılanmış araştırma ve eğitim faaliyetlerinde etkinlik sağlanmıştır. Öğretim elemanı yetiştirilmesi amacıyla yüksek lisans programı açılmış ve işlevli sürdürülürken doktora programı da uygulamaya konulmuştur.

HEDEFLER

Bundan sonraki hedefimiz, araştırma programlarımızı ve laboratuvar alt yapımızı geliştirmek, eğitim ve öğretim düzeyini yükseltmek, alt yapımızı geliştirmeye paralel olarak hem lisans hem de lisansüstü öğrenci sayımızı arttırmaktır.

B- TEMEL POLİTİKALAR VE ÖNCELİKLER

Temel politikamız mesleğini en iyi şekilde yapabilecek teorik ve uygulamalı eğitim düzeyini yükseltecek başarılı gıda mühendislerini yetiştirmek; öğretim üyelerimizin akademik

çalışmalarını yürütebilecek ve geliştirebilecek laboratuvar alt yapısını, literatür ve yardımcı eleman gereksinimlerini karşılayabilmektir.

C- DİĞER HUSUSLAR

III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

B- PERFORMANS BİLGİLERİ

1-FAALİYET VE PROJE BİLGİLERİ

1.1. FAALİYET BİLGİLERİ

FAALİYET TÜRÜ	SAYISI
Sempozyum/Kongre/Çalıştay	1
Konferans	-
Panel	-
Seminer	-
Oryantasyon eğitim sayısı	1
İş hayatına hazırlık kurs/seminer sayısı	2
İntörn giden öğrenci sayısı	-
Kariyer günleri etkinlik sayısı	2
Teknik gezi sayısı	-
Mezun günleri sayısı	1
Sektörle tanışma/ziyaret günleri sayısı	-
Toplam	7

1.2. YAYINLARLA İLGİLİ FAALİYET BİLGİLERİ

Fakülte/Birimler	Uluslararası Makale Sayısı	Ulusal Makale Sayısı	Uluslararası Bildiri Sayısı	Ulusal Bildiri Sayısı	Ders Kitap Sayısı	Patent
Gıda Mühendisliği	19*	7**	5	15	1	1

*SCI ve SCI Expanded tarana dergilerde yayınlar

**Diğer indekslerde taranan yayınlar

1.3. ÜNİVERSİTELER ARASINDA YAPILAN İKİLİ ANLAŞMALAR

Üniversite/Ülke	Bölüm/Alan	Anlaşma İçeriği
University of Tetova / MAKEDONYA	Gıda Mühendisliği	Erasmus
Universita Degli Studi Di Salerno / İTALYA	Gıda Mühendisliği	Erasmus

1.4. PROJE BİLGİLERİ

BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJE SAYISI		
PROJELER	2020	
	Önceki Yılda Devreden veya Yeni Başlayan Proje	Yıl İçinde Tamamlanan Proje
DPT	-	-
TÜBİTAK	3	4
A.B.	2	1
YABANCI ORTAKLI PROJELER	-	-
BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJELERİ	8	4
SANTEZ	-	-
DİĞER	-	1
TOPLAM	13	10

2-PERFORMANS SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Bölümümüzün akademik ve eğitimsel yönlerinden performansı, başvuru hazırlığında olduğumuz MÜDEK çalışmaları neticesinde düzenli olarak hem iç paydaş hem de dış paydaşlar seviyesinde anketler ve toplantılar sayesinde değerlendirilmektedir. Ders programı müfredatı hazırlanması gibi durumlarda öğrencilerimizin daha donanımlı eğitim alabilmeleri için özel sektörden ve kamudan alanında profesyonel kişiler çağırılıp güncel durum hakkında bilgiler alınarak onların da görüşleri doğrultusunda gerekli programlar hazırlanmaktadır. Ayrıca mezunlarımız ile olan ilişkilerimiz olabildiğince güncel tutulmaya çalışılarak gerek, onların sektörde duyabilecekleri olası problemlere teknik destek verebilmek gerekse bölümümüzde yapılan kariyer günleri veya teknik geziler gibi faaliyetler için gerekli yardımlaşma ve dayanışmalara da özen gösterilmektedir.

3.1 BÖLÜMLERE AİT PROJE VE YAYIN BİLGİLERİ

3.2- GIDA MÜHENDİSLİĞİ PROJE BİLGİLERİ

No	Proje Destekçisi	Proje Yürütücüsü/Araştırmacı	Konu	Bütçe*
1	BAP	Prof. Dr. A. K. Toklucu	Toprak yapısı ve özelliklerinin Karasakız üzümünden elde edilen kırmızı şarapların bazı kalite karakteristikleri üzerine etkilerinin araştırılması	9.972,83 TL
2	BAP	Prof. Dr. E. Yılmaz	Yerbademi (Cyperus esculentus L) Tohumlarından Soğuk Pres Tekniğiyle Yağ Üretilmesi ve Ürünün Karakterize Edilmesi	3.174,200 TL
3	TÜBİTAK	Prof. Dr. E. Yılmaz	Potansiyel Organojelatörlerle Yeni Oleojellerin Geliştirilmesi ve Gıda Uygulamaları	372 750,00TL
4	BAP	Dr. Öğ. Üyesi M. Öğütçü	Farklı Çeşni Maddeleri İçeren Zeytinyağı Temelli Sürülebilir Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi ve Karakterizasyonu	12.885,71 TL
5	A.B.	Dr. Öğ. Üyesi M. Öğütçü	Development of Managerial and Entrepreneurial Skills of Young Eco-Farmers Via Joint Vet Curricula, Enhanced Qualification Profile, Assessment Standart and Sustainable Cooperation Synergies	
6	A.B.	Dr. Öğ. Üyesi M. Öğütçü	Adult training course for small farmers on ecological and urban agriculture	
7	BAP	Doç. Dr. Nükhet Zorba	Yeşil Sebzelerde Genişlemiş Spektrumlu Beta Laktamaz ve Karbapenemaz Üreten Enterobacteriaceae Suşlarının Araştırılması	16922,52
8	BAP	Doç. Dr. Nükhet Zorba	Çanakkale bölgesindeki midyelerde Clostridium difficile varlığının belirlenmesi	24993,06
9	BAP	Doç. Dr. Nükhet Zorba	Üzümlerden İzole Edilen Aspergillus Spp İzolatlarının Moleküler	

			Yöntemlerle Tanımlanması ve Okratoksin Üretim Potansiyellerinin Belirlenmesi	
10	BAP	Doç. Dr. Nükhet Zorba	Gıda Endüstrisi Çalışanlarından İzole Edilen Enterobacteriaceae İzolatlarında Gsbl/Karbapenemaz Varlığı ve Klonalitenin Araştırılması	
11	BAP	Doç. Dr. Nükhet Zorba	Çiğ Sütlerden İzole edilen Enterobacterales ve Gram Pozitif Bakterilerin Antibiyotik Direnci ve Biyofilm Özelliklerinin Araştırılması	
12	TÜBİTAK	Prof. Dr. N. Barış Tuncel	Kurutulmuş Buğday Unu ve Stabilize Buğday Yan Ürünleri Üretiminde İnfrared Teknolojisinin Kullanıldığı Ribbon Mikser Tasarımı ve Optimizasyonu	360 000 TL
13	TÜBİTAK	Prof. Dr. Y. Yüceer	Nano/Mikroemülsiyonla Stabilize Edilmiş Esansiyel Yağların Aromatik, Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi: Portakal Suyu Uygulaması	490000 TL
14	BAP	Prof. Dr. A. K. Toklucu	Karasakız üzümlerinden spontan fermentasyon ile kırmızı şarap üretimi sırasında mayaların izole edilerek moleküler yöntemlerle tanımlanması ve uçucu bileşenlerindeki değişimin belirlenmesi	24979,30 TL
15	BAP	Prof. Dr. Y. Yüceer	Bazı Aromatik Bitkilerden Mikrodalga Destekli Hidrodistilasyon Yöntemiyle Elde Edilen Esansiyel Yağların Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Gıda Uygulamaları	16986,96

16	BAP	Prof. Dr. Y. Yüceer	Bitkisel pıhtılaştırıcı kullanılarak üretilen keçi peynirinin bazı biyokimyasal, duyuşal özellikleri ve uçucu bileşenlerinin belirlenmesi	999,46
17	BAP (Ege Üniv)	Prof. Dr. Y. Yüceer	Çeşitli süt ürünlerine sürekli sistemde Ultraviyole Işık uygulaması: Oksidasyon ile ilişkili istenmeyen lezzet oluşumunun araştırılması ve raf ömrü ile ilişkilendirilerek ürün bazında UV ışığın uygulanabilirliğinin ve antioksidan etkinliğinin ortaya koyulması	
18	TÜBİTAK	Prof. Dr. Y. Yüceer	Hafif Sanayi için Kullanıcı ve Çevre Dostu, Mikrobiyolojik Aktif Malzemelerin Geliştirilmesi-Danışman	
19	TÜBİTAK	Prof. Dr. Y. Yüceer	Kaşar peynirinde petrol kokusu oluşumu: Etkin küf ve mayaların klasik ve moleküler teknikler ile saptanması, peynir üretiminde teşvik eden faktörlerin incelenmesi, ilgili genlerin karakterize edilmesi ve moleküler test kiti geliştirilmesi-Danışman	
20	TÜBİTAK	Prof. Dr. Y. Yüceer	Kalorisi Azaltılmış, Fonksiyonel ve Doğal, Probiyotikli Laktoferment Meyve Bazlı İçecek Üretimi-Danışman	
21	BAP	Dr. Öğ. Üyesi M. Öğütçü	Gökkuşuğı Alabalığı Oncorhynchus mykiss Yemlerine Farklı Oranlarda Katılan Haşhaş Yağının Et Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi	13.374,38 TL
22	AB	Dr. Öğ. Üyesi Mustafa. Öğütçü	Supporting access to training and qualification of people with disabilities through development of	

			VET course on Ecological Vegetable Gardening based on ECVET learning outcomes /ECOGARD	
23	BAP	Prof. Dr. A. K. Toklucu	Karbon Tabanlı Radyant Isıtıcı Kullanılarak Farklı Gıda Ürünlerinde Optimum Kurutma Koşullarının Belirlenmesi	19.919,19 TL

GIDA MÜHENDİSLİĞİ PROJE VE YAYIN BİLGİLERİ

Bölüm	Yayın Türü	Sıra No	Yayın ve Yazarların Tam İsmi, Basıldığı Yer ve Yıl
Gıda Müh. (2020)	Uluslararası Makaleler	1	Çelebi Uzkuç, N.M., Şişli B., Ay M., Özmen Togay S., Yüceer Y., Bayhan A., Kırca Toklucu A. 2020. Effects of spontaneous fermentation on Karalahna and Cabernet Sauvignon young red wines: volatile compounds, sensory profiles and identification of autochthonous yeasts. European Food Research and Technology, 246:81-92
		2	Burak Albayrak B., Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N., Masatcıoğlu M. T. 2020, Extrusion cooking of immature rice grain: under-utilized by-product of rice milling process, Journal of Food Science and Technology-Mysore, cilt.57, ss.2905-2915.
		3	Yılmaz F., Tuncel N. B., Özer M., Yılmaz Tuncel N. 2020, Utilization of infrared stabilized immature rice grains in a cereal based fermented food: Tarhana, Acta Alimentaria, cilt.49, ss.189-196.
		4	Ayvaz, H., Mortas, M., Dogan, MA., Atan, M., Tiryaki, G.Y., Karagul Yuceer, Y. 2020. Near- and mid-infrared determination of some quality parameters of cheese manufactured from the mixture of different milk species. J Food Sci Technol https://doi.org/10.1007/s13197-020-04861-0 .
		5	Isleten Hosoglu, M., Karagul-Yuceer, Y., Gunecer, O. 2020. Aroma characterization of heterotrophic microalgae <i>Cryptocodinium cohnii</i> using solid-phase microextraction and gas chromatography–mass spectrometry/olfactometry during different growth phases. Algal Research. 49, 101928. https://doi.org/10.1016/j.algal.2020.101928 .
		6	Ozmen Togay, S., Capece, A., Siesto, G., Aksu, H., Sandikci Altunatmaz, S., Yılmaz Aksu, F., Romano, P., Karagul Yuceer, Y. 2020. Molecular Characterization of Yeasts Isolated from Traditional Turkish Cheeses. Food Science and Technology. DOI: https://doi.org/10.1590/fst.24319
		7	Çelebi Uzkuç, N.M., Şişli B., Ay M., Özmen Togay, S., Karagül Yüceer, Y., Bayhan, A., Kırca Toklucu, A. 2020. Effects of spontaneous fermentation on Karalahna and Cabernet Sauvignon young red wines: volatile compounds, sensory profiles and identification of autochthonous yeasts. European

			Food Research and Technology. 246:81–92
		8	Yılmaz, E., Şenel, E., and Ok, S. 2020. Cholesterol Removal by Selected Metal-Organic Frameworks as Adsorbents. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 57(1):173–181 Doi: 10.1007/s13197-019-04045-5
		9	Yılmaz, E., and Ege, Z.Ş. 2020. Debitting of Cold Pressed Grapefruit Seed Oil by Metal-Organic Framework Adsorbents. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 44:e14390. DOI: 10.1111/jfpp.14390
		10	Ok, S., and Yılmaz, E. 2020. Comparison of Roasting and Boiling Pre-treatments for Cold Pressed Melon Seed Oil. <i>La Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse</i> , 97: 37-49.
		11	Yılmaz, E. 2020. Valorization of Cacia Peppercorn Flour in Breakfast Sauce Production. <i>Waste Biomass Valor</i> , 11:6803–6813 https://doi.org/10.1007/s12649-020-00939-0
		12	Yılmaz, E., Keskin Uslu, E., Toksöz, B. 2020. Structure, Rheological and Sensory Properties of Some Animal Wax Based Oleogels. <i>J. Oleo Sci.</i> 69, (10) 1317-1329 Doi: 10.5650/jos.ess20081
		13	Yüceer M., Caner C. 2020. The effects of ozone, ultrasound and coating with shellac and lysozyme-chitosan on fresh egg during storage at ambient temperature. Part II: microbial quality, eggshell breaking strength and FT-NIR spectral analysis. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> . 55, 1629-1636
		14	Yüceer M., Caner C. 2020 The effects of ozone, ultrasound and coating with shellac and lysozyme-chitosan on fresh egg during storage at ambient temperature - part 1: interior quality changes. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> ,.55. 259-266
		15	Öğütçü M., Dincer E., Karabayır A. Assessment of effects of pomegranate seed oil on egg quality of Japanese (<i>Coturnix coturnix japonica</i>) quail. <i>Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse</i> , cilt.98, ss.35-42, 2020
	Diğer İndeks Yayınları	1	Nalbant, D., Karagül Yüceer, Y. 2020. İnek ve Keçi Sütü Kullanılarak Üretilen Probiyotik Fermente Süt Ürünlerinin Karakteristik Özellikleri. <i>Gıda</i> , 45 (2): 315-328.
		2	Öğütçü M., Elmas E. T. Assessment of Consumer Preferences and Perceptions on Egg Consumption via Correspondence Analysis <i>Tavukçuluk Araştırma Dergisi</i> , cilt.17, ss.27-34, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
		3	Öğütçü M., Kıraç A. Future Projection of Olive Production in Çanakkale. <i>Journal of scientific reports-A (Online)</i> , cilt.44, ss.33-43, 2020 (Hakemli Üniversite Dergisi)

		4	Yılmaz E. , Keskin O., Ok S. Valorization of Sour Cherry and Cherry Seeds: Cold Press Oil Production and Characterization. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, cilt.26, sa.3, ss.228-240, 2020.
		5	ÖZCAN ATEŞ G., DEMİREL ZORBA N. N. Determination Of Mycobiota And Microbial Loads Of Grapes Grown In Bozcaada, Turkey. Journal Of Microbiology Biotechnology And Food Sciences, cilt.9, sa.5, ss.899-906, 2020.
		6	Arslan A., Yıldız Tiryaki G., Ayvaz Z. , Ayvaz H. Determination of the production process and some quality properties of Biga cheese dessert. International Journal of Agriculture Forestry and Life Sciences, cilt.4, sa.2, ss.206-214, 2020
		7	YALAZİ E., ZORBA M. Kazdağları Bölgesi Salgı Ballarının Antioksidan ve Antimikrobiyal Özellikleri. Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.8, sa.3, ss.587-593, 2020
	Uluslararası Bildiriler	1	Keskin Uslu E ve Yılmaz E. 2020. Rheological Characterization of the Oleogels and Emulgels Prepared. International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry (BioTechBioChem 2020), December 16-18, 2020
		2	Keskin Uslu E ve Yılmaz E. 2020. Food Applications of Some Oleogels and Emulgels Prepared. International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry (BioTechBioChem 2020), December 16-18, 2020
		3	Demirci, Ş., ve Yılmaz, E. 2020. Development of Spicy Spreadable Olive Oil Products by Oleogelation Technology. International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry (BioTechBioChem 2020), December 16-18, 2020
		4	Keskin Uslu, E., Yılmaz, E. 2020. Aerojeller ve gıda teknolojisinde kullanımları. 3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), 19-20 March 2020, Ankara, Turkey, sayfa 588 (poster)
		5	Keskin Uslu, E., Yılmaz, E. 2020. Oleogels of lauric acid and lauric acid-amphiphile mixtures: Preparation and rheological characterization. 3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), 19-20 March 2020, Ankara, Turkey, sayfa 589 (poster)
		1	Özkan Ö., Çelebi Uzkuç N.M., Karagül Yüceer Y., Kırca Toklucu A., “Bozcaada’ya özgü Vasilaki üzümünden üretilen beyaz şarapların uçucu bileşenleri ve duyuşal karakteristiğı üzerine fermantasyon tekniğinin etkisi”, Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, s.349, Çanakkale (Poster).
		2	Uran G, Çelebi Uzkuç N.M., Bayhan A., Kırca Toklucu A.,

Ulusal Bildiriler		“Farklı üzüm çeşitlerinden üretilen kırmızı şarapların durultulmasında yumurta akı kullanımı: Optimum dozajların belirlenmesi ve toplam monomerik antosiyaninler üzerine etkisi”, Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, s.339, Çanakkale (Poster).
	3	Salman M., Yalçıntaş, B. Kırca Toklucu A., “Washington portakal ve Hicaz nar çeşitlerinden Ancestral yöntemiyle köpüren meyve şarabı üretimi”, Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, s.340, Çanakkale (Poster).
	4	Yalçıntaş, B., Kırca Toklucu A.,“Kıvalı Yapıncak beyaz şarabının kalite özellikleri üzerine hasat zamanının etkisi”, Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, s. 423, Çanakkale (Poster).
	5	Salman M., Kırca Toklucu A., “Spontan ve saf maya fermantasyonuyla üretilen şeftali şaraplarının karakteristik özellikleri”, Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, s.424, Çanakkale (Poster).
	6	Keskin Uslu E ve Yılmaz E. 2020. Pektin Emülsiyon Oleojellerinin Geliştirilmesi ve Karakterizasyonu, Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21-22 Ekim, Çanakkale. (özet metin-poster)
	7	Keskin Uslu E ve Yılmaz E. 2020. Emüljel: Düşük Yağlı ve Sağlıklı Yapılandırılmış Yeni Katı Yağ Kaynakları, Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21-22 Ekim, Çanakkale. (özet metin-poster)
	8	Taylan, G. Tosun, M.N. Zorba, N.N. (2020). Market, bahçe ve halk pazarından alınan mandalinaların küf ve maya yüklerinin karşılaştırılması Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, Çanakkale. p.307
	9	Kaya, B. Caner, C. Zorba, N.N.(2020). Kitosan bazlı etil pirüvat filmlerin antibakteriyel ve antifungal etkisinin belirlenmesi. Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, Çanakkale. p.311
	10	Barış Burak Albayrak, Necati Barış Tuncel, Habib Kocabıyık, İnfrared kurutma işleminin bazı instant gıdaların üretiminde kullanımı, Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, Çanakkale, pp.111 (Sözlü Bildiri, Özet Yayım)
	11	Neşe Yılmaz Tuncel, Necati Barış Tuncel, Türkiye’de yetişen başat çeltik çeşitlerinin gama-orizanol miktarı bakımından karşılaştırılması, Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, Çanakkale, pp.310 (Poster Bildiri, Özet Yayım)
	12	Necati Barış Tuncel, Fatma Korkmaz, Özlem Tok, Zeynep Gündüzalp. Olgunlaşmamış stabilize pirinç unu katkısının tarhananın reolojik ve fonksiyonel özelliklerine etkisi, , Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, Çanakkale, pp.367 (Poster Bildiri, Özet Yayım)
	13	Tuncel, N.B., Geyik, Z., Ayvaz, H. Pirinç kepeği yağı depolama stabilitesinin kemometrik yöntem ile tespit edilmesi, Türkiye

			13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, Çanakkale, pp.368-375 (Tam Metin Bildiri, Poster Sunum)
		14	Karaalioglu, O., Günay, E., Yüceer, Y. 2020. Geleneksel Tire Çamur peynirinin karakteristik bazı özelliklerinin belirlenmesi. Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21-23 Ekim 2020, Çanakkale. Sözlü.
		15	Yıkıcı, E., Öge, Ç. Karagül Yüceer, Y. 2020. Somatik hücre sayısı ile toplam canlı bakteri sayısının süt bileşimi ve kalitesi üzerine etkisi. Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21-23 Ekim 2020, Çanakkale. Poster.
	Kitap (Kitap içinde bölüm – Uluslararası)	1	Taylan,G. Tosun, M.N. and Zorba,N.N.(2020). Chapter 2. The Risk of Clostridium Difficile as a Foodborne Pathogen (Ed. A.Toft) in Frontiers in Bacteriology Research (93-146pp) Nova Science Publishers, Inc. † New York. ISBN:978-1-53617-526-49
	Patent	1	Tuncel N.B. (2020). İnfrared (Kızılötesi) Destekli Mikserli Kurutucu/Stabilizasyon Cihazı Patent.

4. PERFORMANS BİLGİ SİSTEMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

5. DİĞER HUSUSLAR

IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

A-ÜSTÜNLÜKLER

Bölümümüzde kendi uzmanlık alanlarında çok iyi yetişmiş öğretim üyesi kadrosu bulunmaktadır. Yardımcı öğretim elemanları çalışkan ve başarılıdır. Öğrencilerimiz ÖSYM sınavlarına olumlu ve başarılı performans sergilemektedirler. Doktora eğitim programı kapsamında YÖK 100/2000 burs programından yararlanan 9 bursiyerimiz bulunmaktadır. Bölümümüz 2018-2019 eğitim-öğretim yılında İşyerinde Mühendislik Eğitimi (İME-İntörn)' ne başlamıştır.

B-ZAYIFLIKLAR

Bölümün kendine ait yerleşim yeri binası, laboratuvarı ve kütüphanesinin olmaması çalışma koşullarının zorluğu en önemli eksikliğimizdir. Ayrıca Yüksek Öğretim Kurumunun

Temel yeterlilikler çerçevesinde yer alan bir pilot tesisin olmaması en büyük zayıflık olarak değerlendirilmektedir.

C-DEĞERLENDİRME

V- ÖNERİ VE TEDBİRLER

Bu rapor hazırlanırken, bilimsel sorumluluklar faaliyetlerimiz açısından yönlendirici temel ilke olmuştur. Stratejik plan çalışmaları dolayısıyla kurumsal değerlendirme ile birlikte durum analizinde ortaya çıkan sonuçlar yine katılımcı bir anlayış çerçevesinde ele alınarak, bölümümüzün varlık nedeni, arzu ettiğimiz gelecek ve temel ilkelerimiz gözden geçirilmiştir. Bölümümüz faaliyetlerinin stratejik plan doğrultusunda yürütülmesi bölümümüzün gelişmesine büyük katkı sağlayacaktır.

Hızla gelişmekte olan fakültemizin ilave öğrenci laboratuvarları ve gerekli olan temel demirbaş malzemelerin alınması yolunda üst makamlardan gerekli desteğin sağlanması beklenmektedir.