



FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ SEMİNER DERSİ SUNUM PROGRAMI
 THE GRADUATE SCHOOL OF SCIENCE AND ENGINEERING PRESENTATION PROGRAM FOR SEMINAR COURSE

Anabilim Dalı ve Programı <i>The Department and Program</i>		Öğretim Yılı ve Dönemi <i>The Academic Year and Semester</i>		Sunum Yeri <i>Presentation Venue</i>		Türü <i>Program Type</i>	
Gıda Mühendisliği		2020/2021 Güz X Bahar <i>Fall Spring</i>		Uzem - Çevrimiçi		Yüksek Lisans <i>MSc.</i> Doktora <i>Ph.D.</i> X	
Seminer Yürütücüsünün Adı ve Soyadı: <i>The Full Name of the Seminar Course Lecturer:</i>		Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ					
No	Öğrencinin Adı Soyadı <i>Student Full Name</i>	Seminer Konusu <i>The Topic of the Seminar</i>		Tez Danışmanı <i>The Supervisor</i>		Tarih <i>Date</i>	Saat <i>Time</i>
1	Figen GÜL	Unlu mamullerde fonksiyonel maddelerin kullanımı		Prof. Dr. Muhammet ARICI		26.11.2020	16:00-17:50
2	Nurten TETİK	Virüsler ve gıda güvenliği		Prof. Dr. Muhammet ARICI		03.12.2020	16:00-17:50
3	Ahmet Furkan ÇAĞLAR	Yenilebilir sıvı ve katı yağların kalitesini ve orijinallliğini değerlendirmek için yeni analitik yöntemler		Doç. Dr. Salih KARASU		10.12.2020	16:00-17:50
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

(Form No: FR-1504 Revizyon Tarihi: 12.02.2019; Revizyon No:00)

(Bu form Fen Bilimleri Enstitüsü tarafından geliştirilmiştir.)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

<http://ebys.yildiz.edu.tr/Dogrulama/Index?EvrakNo=E.2011120029&ErisimKodu=a6eff9ad>



FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ SEMİNER DERSİ SUNUM PROGRAMI
 THE GRADUATE SCHOOL OF SCIENCE AND ENGINEERING PRESENTATION PROGRAM FOR SEMINAR COURSE

Anabilim Dalı ve Programı <i>The Department and Program</i>	Öğretim Yılı ve Dönemi <i>The Academic Year and Semester</i>	Sunum Yeri <i>Presentation Venue</i>	Türü <i>Program Type</i>
Gıda Mühendisliği	2020/2021 <input checked="" type="checkbox"/> Güz <input type="checkbox"/> Bahar <i>Fall Spring</i>	Online	Yüksek Lisans <i>MSc.</i> <input checked="" type="checkbox"/> Doktora <i>Ph.D.</i> <input type="checkbox"/>
Seminer Yürütücüsünün Adı ve Soyadı: <i>The Full Name of the Seminar Course Lecturer:</i>		Doç. Dr. Enes Dertli	

No	Öğrencinin Adı Soyadı <i>Student Full Name</i>	Seminer Konusu <i>The Topic of the Seminar</i>	Tez Danışmanı <i>The Supervisor</i>	Tarih <i>Date</i>	Saat <i>Time</i>
1	Arzu Karakaş	Pektinin Kalsiyum ve Gıda Bileşenleri ile Etkileşimi	Doç. Dr. Ömer Said Toker	17.11.2020	11:00
2	Fatmanur POYRAZ	Fruktofilik Laktik Asit Bakterileri ve Gıda Teknolojisi Açısından Önemi	Doç. Dr. Enes Dertli	17.11.2020	11:00
3	SEZEN AKSU	FONKSİYONEL DONDURMA ÜRETİMİ	Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ	24.11.2020	11:00
4	Yağmur Gülce Irmak	Fonksiyonel İçecekler ve Üretim Teknikleri	Doç. Dr. Ayşe Karadağ	24.11.2020	11:00
5	Tuba Turhan	Ülkemizdeki Fonksiyonel geleneksel içeceklerin araştırılması	Doç. Dr. M. Zeki DURAK	01.12.2020	11:00
6	Merve Demiral	Şekerleme Endüstrisinde Kullanılan Renklendiriciler	Doç. Dr. Ömer Said Toker	10.11.2020	11:00
7	Buse Bölükbaş	Bisküvide şekerin fonksiyonu ve Şeker azaltma Yöntemleri	Dr. Öğr. Üyesi Görkem Özülkü	01.12.2020	11:00
8	Şeyma Karadayı	Çikolata Endüstrisinde Kullanılan Emülgatörler	Doç. Dr. Ömer Said Toker	08.12.2020	11:00
9	Tuğçe BOĞA	Kullanılmış kahve çekirdeklerinin lif kaynağı olarak değerlendirilme potansiyeli	Doç. Dr. Enes Dertli	08.12.2020	11:00
10	Mustafa Şahin	Ekşi Hamur Teknolojisi ve güncel gelişmeler	Doç. Dr. Enes Dertli	10.11.2020	11:00
11	Nehir Ergelen	Lipofilik biyoaktif bileşenlerin enkapsülasyon yöntemleri	Doç. Dr. Salih Karasu	15.12.2020	11:00

