

## 2020 YILI AKADEMİK FAALİYET RAPORU

**Öğretim Elemanı Ad Soyad:** Prof.Dr.İbrahim HAYOĞLU

**Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksekokul:** Mühendislik Fakültesi

**Bölüm:** Gıda Mühendisliği Bölümü

### DERSLER VE TEZLER

#### Öğretim Üyesinin Verdiği Dersler

Kod	Lisans Dersi
190508701	Mezuniyet Çalışması
190508506	Fermantasyon Teknolojisi
190508306	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler
0611741	Özel Gıdalar Teknolojisi
190508710	Meyve Suyu Teknolojisi
0611723	Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi
0611611	TEMEL İŞLEMLER-II
190508603	MEYVE-SEBZE TEKNOLOJİSİ
0611823	S-FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ
0611836	ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ
190508607	(B.S.D) ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ
190508801	MEZUNİYET ÇALIŞMASI II
Kod	Yüksek Lisans Dersi
5110109	Meyve Suyu İşleme Teknolojisi
5110201	Seminer
5110260	Alkolsüz İçecekler ve İçecek Teknolojisi
Kod	Doktora Dersi
5128610	Gıdaların Duyusal Değerlendirme Yöntemleri
5110204	Gıdalarda Renk Maddeleri ve Analizi

#### Öğretim Üyesinin Yaptığı Görevler

**İdarî Görevler**

Siverek Uygulamalı Bilimler Dekanı	
<b>Komisyon veya Danışmanlık Görevi</b>	
<b>Üniversite İdarî Görevleri</b>	
<b>Üniversite Dışı Hizmetleri</b>	
<b>Lisans Bitirme Projeleri</b>	
<b>Öğrenci</b>	<b>Konu Başlığı</b>
Merve Koçak	Çam Kozalağı Reçeli Üretimi ve Özellikleri
<b>Yürütülen Yüksek Lisans Tezleri</b>	
<b>Öğrenci</b>	<b>Konu Başlığı</b>
Soz Dildar Majeed Koye	Erbil Yöresinde Siyah Kuru Üzümden Geleneksel Yöntemlerle Üretilen meyve Suyunun Bazı Özellikleri ve Depolama Sırasında Meydana Gelen Değişmeler
Ali Ramadhan Ali	Kuzey Irak Bölgesinde İthal ve Yerli Kırmızı Etlere Ağır Metal Miktarının ve Kalitenin Belirlenmesi
<b>Yürütülen Doktora Tezleri</b>	
<b>Öğrenci</b>	<b>Konu Başlığı</b>
Seyfettin POLAT	Antepfıstığında Aflatoksin ve Okratoksin Oluşumuna, Ağaç Altı ve Fiziksel Kusurlu Meyvelerin Etkileri
Bülent BAŞYİĞİT	Vişne Çekirdeği Proteininin Bitkisel Özütlere Mikroenkapsülasyonunda ve Nanoenkapsülasyonunda Kullanım Olanaklarının Araştırılması.
<b>Öğretim Üyesinin Takım Çalışması Yaptırdığı Dersler</b>	

## PROJELER VE YAYINLAR

### Tamamlanan/Sürdürülen Bilimsel Projeler ÖDENEKLER DE YAZILACAK

\* (Y) : Yürütücü, (A) : Araştırmacı, (D): Danışman

Bilimsel Araştırma Projesi		
<b>Tamamlanan/Sürdürülen Endüstriyel Projeler ÖDENEKLER DE YAZILACAK</b>		
Endüstri Projeleri		
<b>Yayımlanan Makaleler</b>		
<b>Yazarlar</b>	<b>Başlık</b>	<b>Dergi Adı</b>
DOĞAN, N., DOĞAN, C., ÇAM, M., HAYOĞLU, İ. 2020.	Optimization and comparison of three cooking methods for wheat flour-oyster mushroom (P. ostreatus) powder composite chips.	J Food Processing and Preservation. Volume44, Issue11 November. 2020;00:e14873.1-13.
TOĞRUL, Ö., HAYOĞLU, İ., 2020.	Yeni bir izotonik içecek olarak; nar, kızılıçık ve karadut suları ile zenginleştirilmiş elma suyu üretim olanakları.	Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi (Harran Journal of Agricultural and Food Science). 24. 2. 165-173
<b>Yayımlanan Bildiriler (Ulusal ve Uluslararası)</b>		
<b>Yazarlar</b>	<b>Başlık</b>	<b>Kongre/Sempozyum/Çalıştay Adı</b>
<b>Yazılmış Kitap İçi Bölümler</b>		
<b>Editörlük/ Hakemlik Yapılan dergiler ve kitaplar</b>		
<b>Dergi Adı</b>	<b>Makale/Editörlük</b>	
<b>Endüstriye ve/veya Sektöre Verilen Meslekî Eğitim Kursları</b>		

<b>Kurum İsmi</b>	<b>Meslekî Eğitim Kursu Konusu</b>	
<b>Öğretim Üyesinin Aldığı Ödüller</b>		
<b>Ödül Alan</b>	<b>Ödül</b>	<b>Ödül Veren</b>
<b>Düzenlenen Teknik Geziler</b>		