

2020 YILI AKADEMİK FAALİYET RAPORU

Öğretim Elemanı Ad Soyadı: Prof. Dr. Şerafettin ÇELİK

Fakülte: Mühendislik

Bölüm: Gıda Mühendisliği

DERSLER VE TEZLER

Öğretim Üyesinin Verdiği Dersler

Kod	Lisans Dersi
190508601	Gıda Mikrobiyolojisi II
190508606	Peynir Teknolojisi
190508504	Bitkisel Yağ Teknolojisi
0611517/190508501	Gıda Mikrobiyolojisi I
Kod	Yüksek Lisans Dersi
5110274	Starter Kültür Teknolojisi
5110276	Geleneksel Peynirler ve Üretim Teknolojileri
5110170	Süt İşleme Mühendisliği
5110166	İleri Süt Mikrobiyolojisi
5110160	Gıda Endüstrisinde Ürün Geliştirme

Öğretim Üyesinin Yaptığı Görevler

İdarî Görevler

Bölüm Başkanı

Komisyon veya Danışmanlık Görevi

Üniversite İdarî Görevleri

Üniversite Dışı Hizmetleri

Lisans Bitirme Projeleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Yürütülen Yüksek Lisans Tezleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Esra Çetin	Şanlıurfa ilinde tüketime sunulan geleneksel yoğurtların mikrobiyotası ve mevzuat açısından değerlendirilmesi
Yürütülen Doktora Tezleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Öğretim Üyesinin Takım Çalışması Yaptırdığı Dersler	

PROJELER VE YAYINLAR	
Tamamlanan/Sürdürülen Bilimsel Projeler ÖDENEKLER DE YAZILACAK	
* (Y) : Yürütücü, (A) : Araştırmacı, (D): Danışman	
Bilimsel Araştırma Projesi	Bazı yağlı tohum kabuklarından elde edilen antioksidanca zenginleştirilmiş mikrokristal selülozun gıda emülsiyonlarında kullanım olanaklarının araştırılması. Yürütücü. HÜBAP, 50.000 TL. Devam ediyor
	Tahinli pekmez bileşiminin stabilize edilmesi. Yürütücü. HÜBAP, 5.500 TL. Devam ediyor

	Urfa Sadeyağının Pekmez Kreması Üretiminde Kullanım İmkânının Araştırılması. Yürütücü. HÜBAP, 19.000 TL. Devam ediyor	
Tamamlanan/Sürdürülen Endüstriyel Projeler ÖDENEKLER DE YAZILACAK		
Endüstri Projeleri	Geleneksel Pekmez Kreması Üretimi: Endüstriyel Ar-Ge Çalışmaları. Yürütücü. HÜBAP, 200.000 TL. Devam ediyor	
Yayımlanan Makaleler		
Yazarlar	Başlık	Dergi Adı
Hatipoğlu, A., Celik, S.	Geleneksel Diyarbakır örgü peynirinin tekstürel özellikleri ve mikrobiyal florasının depolama periyodu boyunca değişimi	SDÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 24 (3): 609-617.
Celik, S., Ünver, N., Yakar,	Karacadağ bölgesinde üretilen Şanlıurfa sadeyağı ile tulum yağının bazı kalite karakteristikleri	KSÜ Tarım ve Doğa Dergisi 23 (5), 1200-1208.
Hatipoglu, A., Celik	The compositional and biochemical characteristics of traditional Diyarbakir Orgu cheese during the ripening period	Indian J. Dairy Science 73 (4), 312-320
Yayımlanan Bildiriler (Ulusal ve Uluslararası)		
Yazarlar	Başlık	Kongre/Sempozyum/Çalıştay Adı
Yazılmış Kitap İç Bölümler		
Editörlük/ Hakemlik Yapılan dergiler ve kitaplar		
Dergi Adı	Makale/Editörlük	
Endüstriye ve/veya Sektöre Verilen Meslekî Eğitim Kursları		
Kurum İsmi	Meslekî Eğitim Kursu Konusu	

Öğretim Üyesinin Aldığı Ödüller		
Ödül Alan	Ödül	Ödül Veren
Düzenlenen Teknik Geziler		