

Öğretim Üyesi	Bitirme Tezi Konusu	Bitirme Ödevi Türü	Öğrenci Sayısı	Dönemlik / Yıllık
Prof. Dr. Duygu KIŞLA	İçme suyu sistemlerinde Legionella pneumophila kontaminasyonu	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Duygu KIŞLA	Et ve et ürünlerinde gıda kaynaklı patojen bakterilerin dekontaminasyonunda bakteriyofaj uygulamaları	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Figen ERTEKİN	Nohuttan valsli kurutma yöntemi ile nohut püresi elde edilmesi: işlem koşullarının optimizasyonu ve rehidre pürenin reolojik özelliklerinin belirlenmesi	Deneysel	2	Yıllık
Prof. Dr. Figen ERTEKİN	Zeytin yaprağından ultrasonik destekli ekstraksiyon yöntemi ile Oleuropein ile zengin ekstraktın elde edilmesi, nano teknolojik bir yöntem ile enkapsüle edilmesi ve fonksiyonel bir içecek üretiminde kullanılması	Deneysel	2	Yıllık
Prof. Dr. Fikret PAZIR	Soğuk Plazma ve Gıda sanayinde uygulanması	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Fikret PAZIR	Konserve ve Dondurulmuş ürünlere kalite kaybı	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Filiz İÇİER	Geleneksel ve Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyon Yöntemleri ile Meşe Palamudu Yemişinden Tanen Uzaklaştırılmasının İncelenmesi	Deneysel	2	Yıllık
Prof. Dr. Filiz İÇİER	Görüntü tarama teknolojisinin gıda endüstrisinde kullanımı	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Filiz İÇİER	Gıdaların elektriksel iletkenlik özellikleri	Derleme	1	Dönemlik
Prof. Dr. Gülden OVA	Mikotoksinler ve tayin yöntemleri	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Gülden OVA	Son 5 yılda medyada yer alan gıda kalite tartışmaları, tarafları ve görüşler	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Gülden OVA	Alkolsüz bira üretim yöntemleri	Derleme	2	Dönemlik
Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM	Bazı laktik asit bakterilerin farklı CHO kaynaklarında gelişim mekanizmalarının incelenmesi	Deneysel	2	Dönemlik
Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM	Fermantasyon proseslerinde karışık kültür uygulamaları	Deneysel	2	Yıllık
Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM	Lipidlerin oksidatif proseslerinin inhibisyonunda rol oynayan bileşenlerin incelenmesi	Deneysel	2	Yıllık
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Ön Pişirilmiş Sardalya Marinatlarında Kırmızı Karamuk Ekstraktı Kullanımının Ürün Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması	Deneysel	2	Yıllık
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Mikroalglerin Et Ürünleri Formülasyonlarında Kullanımlarının Değerlendirilmesi	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Sedef Nehir El	Oleojel ve Organo Jel Yapıları: Tasarımları ve Sağlıklı Gıdaların Geliştirilmesinde Kullanım Potansiyelleri	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Sedef Nehir El	Yeni Nesil Antioksidan: Lipopeptidler ve Kullanım Potansiyelleri	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Semih ÖTLEŞ	Geleceğin Fabrikaları	Derleme	2	Yıllık

Öğretim Üyesi	Bitirme Tezi Konusu	Bitirme Ödevi Türü	Öğrenci Sayısı	Dönemlik / Yıllık
Prof. Dr. Semih ÖTLEŞ	Küçük İşletmeler İçin Endüstri 4.0	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Sibel Karakaya	Kendiliginden Düzenlenen Proteinler ve Potansiyel Gıda Uygulamaları	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Sibel Karakaya	Fonksiyonel Gıda Bileşeni Olarak Mikro Yeşillikler	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Şebnem TAVMAN	Glukozaminoglikanlar ve üretim yöntemleri	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Şebnem TAVMAN	Yumurta kabuğunun değerlendirilmesi üzerine son çalışmalar	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Taner BAYSAL	Meyve bazlı şekerleme üretiminde yeni ve gelişen teknolojiler	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Taner BAYSAL	Meyve esaslı bar ve şekerleme üretimi	Derleme	3	Yıllık
Prof. Dr. Yekta GÖKSUNGUR	Laboratuvar Ölçeğinde Bira Üretimi	Deneysel	3	Yıllık
Prof. Dr. Yekta GÖKSUNGUR	Mikrobiyal Hyalüronik Asit Üretimi	Derleme	2	Dönemlik
Prof. Dr. Yeşim ELMACI	Arı ekmeği ve arı poleni	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Yeşim ELMACI	Yenilebilir çiçekler; kalite özellikleri, yeni bir gıda bileşeni olarak kullanımları	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP	Et İşlemede Doğal Katkıların Kullanımının Olası Kanserojenik Bileşiklerin Oluşumu Üzerine Etkileri	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP	Yapay Et; Üretim Yöntemleri, Teknolojik ve Etik Kısıtlamalar, Sürdürülebilirliğe Katkısı	Derleme	2	Dönemlik
Doç. Dr. Gülten GÜNDÜZ	Covid-19 Pandemi Sürecinin Gıda Güvenliği ve Güvencesi Üzerinde Etkilerinin Değerlendirilmesi	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Gülten GÜNDÜZ	Sarı Kantaron Bitkisinin Antimikrobiyal ve Antioksidan Aktivitesinin Araştırılması	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Gülten GÜNDÜZ	Gıdaların Yüzey Dezenfeksiyonunda Su Destekli UV-C Sisteminin Kullanımı	Derleme	1	Dönemlik
Doç. Dr. İlkin ŞENGÜN	Hazır Yemek Sektöründe Hijyen Uygulamaları	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. İlkin ŞENGÜN	Mobil Mutfak Tasarımı	Derleme, Tasarım	2	Yıllık
Doç. Dr. Nurcan KOCA	Fermente sütler ve bitkisel fermente içecekler	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Nurcan KOCA	Dünyadaki vegan ürünler ile süt ürünleri arasındaki tartışmalar	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Özlem ESMER KIZILIRMAK	Baskı Boyalarından Gıdaya Migrasyon Riskleri	Derleme	3	Dönemlik
Doç. Dr. Özlem ESMER KIZILIRMAK	Gıda Atıklarının Azaltılmasında Akıllı Ambalajlamanın Etkisi	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Özlem ESMER KIZILIRMAK	Gıda Ambalajlarından Fitalat Migrasyonunun Önemi ve Mevcut Düzenlemeler	Derleme	2	Yıllık

Öğretim Üyesi	Bitirme Tezi Konusu	Bitirme Ödevi Türü	Öğrenci Sayısı	Dönemlik / Yıllık
Doç. Dr. Özgül ÖZDESTAN OCAK	Nanopartikül İçeren Yenilebilir Filmlerin Gıda Uygulamaları	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Özgül ÖZDESTAN OCAK	Gıdalarda Etil Laurol Arjinat'ın Etki Mekanizması ve Kullanım Potansiyeli	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Özgül ÖZDESTAN OCAK	Gıdalarda Sitrinin'in Belirlenmesinde Kullanılan Analiz Yöntemleri	Derleme	2	Dönemlik
Doç. Dr. Safiye NUR DİRİM	Ultrason destekli dondurma işleminin gıdaların fizikokimyasal özellikleri üzerine etkisinin incelenmesi	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Safiye NUR DİRİM	Farklı kurutma yöntemleri kullanılarak meyve kabuklarının kurutulması ile elde edilen tozların fiziksel özelliklerinin, toz ürün özelliklerinin ve kurutma yöntemlerinin enerji verimliliği yönünden incelenmesi	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Seda ERSUS BİLEK	Meyve ve Sebzelerden Biyoaktif Maddelerin Ekstraksiyonunda Kullanılan Yöntemler	Derleme	3	Yıllık
Doç. Dr. Seda ERSUS BİLEK	Yeni Kuşaklar için Sağlıklı İnovatif Atıştırmalıklar	Derleme	3	Yıllık
Doç. Dr. Seher KUMCUOĞLU	Enzime dirençli nişasta (EDN) üretim yöntemleri	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Seher KUMCUOĞLU	Farklı kaynaklardan elde edilen nişastaların çirşlenme özelliklerinin karşılaştırılması	Derleme	2	Yıllık
Dr. Öğr. Üyesi Burcu KAPLAN TÜRKÖZ	Production and characterization of Lactobacillus plantarum proteins	Deneysel	2	Yıllık
Dr. Öğr. Üyesi Burcu KAPLAN TÜRKÖZ	Postbiyotikler ve gıda endüstrisinde kullanım olanakları	Derleme	2	Yıllık
Dr. Öğr. Üyesi Burcu KAPLAN TÜRKÖZ	Uzayda beslenme ve uzay gıdaları	Derleme	2	Dönemlik
Dr. Öğr. Üyesi Fahri YEMİŞÇİOĞLU	Zeytin ve zeytinyağı sektöründe sıfır atık yaklaşımı	derleme	3	yıllık
Dr. Öğr. Üyesi Fahri YEMİŞÇİOĞLU	Bitkisel yağ kaynaklı bulaşanlar	derleme	2	yıllık
Dr. Öğr. Üyesi Kemal DEMİRAĞ	Çeşitli Polisakkaritler ile Türevlerinin Elde Ediliş Yöntemleri ve Fizikokimyasal Özellikleri	Derleme	2	Yıllık
Dr. Öğr. Üyesi Kemal DEMİRAĞ	Çeşitli Yağ Asitleri Esterlerinin Fizikokimyasal ve Kullanım Özellikleri	Derleme	2	Yıllık
Dr. Öğr. Üyesi Kemal DEMİRAĞ	Çeşitli Meyve Tohumlarının Bileşim Özellikleri ve Kullanım Olanaklarının Araştırılması	Derleme	2	Dönemlik

Öğretim Üyesi	Bitirme Tezi Konusu	Bitirme Ödevi Türü	Öğrenci Sayısı	Dönemlik / Yıllık
Öğr. Gör. Dr. Burak ALTINEL	Ekşi Hamur Ekmeği Üretiminde Kullanılan Farklı Teknikler	Derleme	2	Yıllık
Öğr. Gör. Dr. Burak ALTINEL	Glutenin Gıda Sanayiinde Kullanım Alanları ve Gluten İçeren Gıda Harici Ürünler	Derleme	2	Yıllık
Öğr. Gör. Dr. Burak ALTINEL	Glutensiz Diyet?	Derleme	2	Dönemlik
Ar. Gör. Dr. Hülya İLYASOĞLU	Obezitenin Önlenmesinde Yağ Sindirimini ve Emilimini Düzenleyen Biyomalzemeler	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Sırma YEĞİN	Xylooligosaccharide production from lignocellulosic feedstocks	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Sırma YEĞİN	Microbial biopolymers exhibiting film forming properties	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Sırma YEĞİN	Lignoselülozik maddelerden ksılan ekstraksiyon yöntemleri	Derleme	2	Dönemlik
Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ŞİMŞEK	Antioksidan aktivitenin belirlenmesinde kullanılan yöntemler	Derleme	2	Dönemlik
Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ŞİMŞEK	Antidiyabetik özelliklere sahip biyoaktif peptitler	Derleme	3	Yıllık
Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ŞİMŞEK	Beslenmenin mental sağlık üzerine etkileri	Derleme	3	Yıllık
Ar. Gör. Dr. Burcu ÖZTÜRK	Vegan burger formülasyonlarının geliştirilmesi ve kalitenin incelenmesi	Deneysel	3	Yıllık
Ar. Gör. Dr. Onur ÖZDİKİCİLER	Availability, production and health benefits of daphne, myrtle and hackberry oleoresins as bioactive natural products	Derleme, Deneysel	2	Dönemlik
Ar. Gör. Dr. Emine NAKİLCİOĞLU	Düşük Molekül Ağırlıklı Aldehitlerin Tespitinde Kullanılan Ekstraksiyon Yöntemleri	Deneysel	2	Yıllık
Ar. Gör. Dr. Müge URGU	Laktik peynirler	Derleme	2	Yıllık
Ar. Gör. Dr. Ceyda ÇATAR	Kek Üretiminde Kullanılan Yağ İkameleri	Derleme	2	Yıllık