

Öğretim Üyesi	Bitirme Tezi Konusu	Bitirme Ödevi Türü	Öğrenci Sayısı	Dönemlik / Yıllık
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Et ürünlerinde nitrozamin oluşumu ve etkileyen faktörler	Derleme	2	Yıllık
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Kanatlı kaslarında gelişen anomaliler	Derleme	1	Dönemlik
Prof. Dr. Sedef Nehir EI	Gıdalardaki makro ve mikro besin öğeleri: beslenmede benzerlik ve çeşitlilik etkisi	Gözlem / İnceleme	3	Dönemlik
Prof. Dr. Şebnem TAVMAN	Güneş enerjili pilot çaplı bir kurutucunun performansının belirlenmesi	Deneysel	2	Yıllık
Prof. Dr. Taner BAYSAL	Çeşitli aromatik bitkilerden elde edilen ekstraktlarla zenginleştirilmiş orta nemli (ready to eat) kuru domates atıştırma kalınlıkları üretimi ve kalite parametrelerinin incelenmesi	Deneysel	3	Yıllık
Prof. Dr. Yekta GÖKSUNGUR	Enzimlerin gıda sanayinde güncel kullanım alanları	Derleme	2	Dönemlik
Prof. Dr. Yekta GÖKSUNGUR	Karbon emisyonunun sebepleri ve küresel ısınmaya etkileri	Derleme	2	Yıllık
Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP	Arı Ürünlerinin Sağlık Açısından Önemi ve Et Ürünlerinde Kullanım Potansiyeli	Derleme	2	Dönemlik
Doç. Dr. Seda ERSUS	Bitkisel kaynaklardan esansiyel yağların ekstraksiyonu	Derleme	2	Dönemlik
Doç. Dr. Seher KUMCUOĞLU	Bazı baklagil unlarının çirilenme özelliklerinin belirlenmesi	Deneysel	2	Yıllık
Doç. Dr. Burcu KAPLAN TÜRKÖZ	Sıradışı Gıdalar: Floresan suşi, Acı Dondurma?	Derleme	2	Dönemlik
Doç. Dr. Sırma YEGİN	Microalge: Novel source of functional food ingredients	Derleme	2	Yıllık
Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ŞİMŞEK	Türk kahvesinin antidiyabetik potansiyelinin saptanması	Deneysel	2	Yıllık
Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ŞİMŞEK	Antioksidan aktivitenin belirlenmesinde kullanılan yöntemler	Derleme	1	Dönemlik