

Birim	Bölüm	Parametre	2020 yılı için veriler girilecektir				
			Durum	1. Ulusal	2. Ulusal	3. Ulusal	THE-500 Uluslararası
Mühendislik Fakültesi	Gıda Mühendisliği			Üniv adı	üniv adı	üniv adı	THE-500'de yer alan üniv adı
		Profesör	11				
		Doçent	3				
		Doktor Öğretim Üyesi	4				
		Araştırma Görevlisi (Doktoralı Dahil)	5				
		Öğretim Görevlisi (Doktoralı Dahil)	0				
		Post-Doc	0				
		Yabancı Uyruklu Öğretim Üyesi	0				
		Yabancı Uyruklu Öğretim Yardımcısı	0				
		Toplam Öğretim Üyesi	18				
		Toplam Öğretim Yardımcısı	5				
		Toplam Öğretim Elemanı	23				
		Görevli Personel (İdari, Tekniker, Teknisyen vb.)	0				
		Maddi Gelirler	0				
		Toplam Önlisans Ders Sayısı	0				
		Toplam Önlisans AKTS	0				
		Sürdürülebilirlik ile Alakalı Önlisans Ders Sayısı	0				
		Çevre ile Alakalı Önlisans Ders Sayısı	0				
		Su Kalitesi ile Alakalı Önlisans Ders Sayısı	0				
		Toplam Lisans Ders Sayısı	96				
		Toplam Lisans AKTS	246				
		Sürdürülebilirlik ile Alakalı Lisans Ders Sayısı	1				
		Çevre ile Alakalı Lisans Ders Sayısı	0				
		Su Kalitesi ile Alakalı Lisans Ders Sayısı	0				
		Toplam Lisansüstü Ders Sayısı	95				

		Toplam Lisansüstü AKTS	618				
		Sürdürülebilirlik ile Alakalı Lisansüstü Ders Sayısı	0				
		Çevre ile Alakalı Lisansüstü Ders Sayısı	0				
		Su Kalitesi ile Alakalı Lisansüstü Ders Sayısı	0				
		Önlisans Erkek Öğrenci Sayısı	0				
		Önlisans Kadın Öğrenci Sayısı	0				
		Önlisans Erkek Mezun Öğrenci Sayısı	0				
		Önlisans Kadın Mezun Öğrenci Sayısı	0				
		Lisans Erkek Öğrenci Sayısı	102				
		Lisans Kadın Öğrenci Sayısı	293				
		Lisans Erkek Mezun Öğrenci Sayısı	40				
		Lisans Kadın Mezun Öğrenci Sayısı	137				
		Yüksek Erkek Lisans Öğrenci Sayısı	2				
		Yüksek Kadın Lisans Öğrenci Sayısı	19				
		Yüksek Lisans Erkek Mezun Öğrenci Sayısı	2				
		Yüksek Lisans Kadın Mezun Öğrenci Sayısı	5				
		Doktora Erkek Öğrenci Sayısı	1				
		Doktora Kadın Öğrenci Sayısı	0				
		Doktora Mezun Erkek Öğrenci Sayısı	1				
		Doktora Mezun Kadın Öğrenci Sayısı	3				
		Dış Kaynaklı Proje Sayısı (TÜBİTAK vb.)	2				
		Dış Kaynaklı Proje Bütçesi Toplamı					
	2020 yılı için yürütücüsü olduğunuz projeler (kabul edilenler ve devam edenler diye ayrı olarak)	İç Kaynaklı Proje Sayısı (BAP vb.)	5				

		İç Kaynaklı Proje Bütçesi Toplamı					
		Döner Sermaye Proje Sayısı					
		Döner Sermaye Proje Bütçesi Toplamı					
		WoS - Toplam Makale Sayısı	24				
		WoS - Açık Erişim Makale Sayısı					
		WebofScience Q1 Dilimindeki Makalelerin Sayısı	9				
		WebofScience Q2 Dilimindeki Makalelerin Sayısı	9				
		WebofScience Q3 Dilimindeki Makalelerin Sayısı	5				
		WebofScience Q4 Dilimindeki Makalelerin Sayısı	1				
		WoS - Ulusal İşbirlikli Makale Sayısı	35				
		WoS - Uluslararası İşbirlikli Makale Sayısı	5				
		WoS - Dış Destekli Makale Sayısı					
		WoS - İç Destekli Makale Sayısı					
		WoS - Desteksiz Makale Sayısı					
		WoS - Tek Yazarlı Makale Sayısı					
		WoS - İki veya Üç Yazarlı Makale Sayısı					
		WoS - Dört veya Beş Yazarlı Makale Sayısı					
		WoS - Altı ve Daha Fazla Yazarlı Makale Sayısı					
		Ulakbime Göre $MEP \geq 3$ Makale Sayısı					
		Ulakbime Göre $3 > MEP \geq 1$ Makale Sayısı					
		Ulakbime Göre $1 > MEP$ Makale Sayısı					
		Ulakbime Göre Ortalama MEP değeri					

		WoS Makale/Öğretim Elemanı Oranı					
		WoS tabanında kendi kendine yapmadığı toplam atıf sayısı					
		h indeksi 10 ve üstündeki öğretim üyesi sayısı	11				
		bölüm h indeksi ortalaması	12,5				
		SCIMago - Toplam Makale Sayısı	24				
		SCIMago - Açık Erişim Makale Sayısı					
		SCIMago Q1 Dilimindeki Makalelerin Sayısı	9				
		SCIMago Q2 Dilimindeki Makalelerin Sayısı	9				
		SCIMago Q3 Dilimindeki Makalelerin Sayısı	5				
		SCIMago Q4 Dilimindeki Makalelerin Sayısı	1				
		SCIMago - Ulusal İşbirlikli Makale Sayısı	35				
		SCIMago - Uluslararası İşbirlikli Makale Sayısı	5				
		SCIMago - Dış Destekli Makale Sayısı					
		SCIMago - İç Destekli Makale Sayısı					
		SCIMago - Desteksiz Makale Sayısı					
		SCIMago - Tek Yazarlı Makale Sayısı	2				
		SCIMago - İki veya Üç Yazarlı Makale Sayısı	23				
		SCIMago - Dört veya Beş Yazarlı Makale Sayısı	13				
		SCIMago - Altı ve Daha Fazla Yazarlı Makale Sayısı	2				
		SCIMago Makale/Öğretim Elemanı Oranı	24/23				
		Diğer - Toplam Makale Sayısı					

		Diğer - Ulusal İşbirlikli Makale Sayısı					
		Diğer - Uluslararası İşbirlikli Makale Sayısı					
		Diğer - Dış Destekli Makale Sayısı					
		Diğer - İç Destekli Makale Sayısı					
		Diğer - Desteksiz Makale Sayısı					
		Diğer - Tek Yazarlı Makale Sayısı					
		Diğer - İki veya Üç Yazarlı Makale Sayısı					
		Diğer - Dört veya Beş Yazarlı Makale Sayısı					
		Diğer - Altı ve Daha Fazla Yazarlı Makale Sayısı					
		Diğer Makale/Öğretim Elemanı Oranı					
		Toplam Makale/Öğretim Elemanı Oranı	40/23				
		Google Scholar'a göre toplam atıf sayısı					
		WoS Taranan Bildiri Sayısı					
		Diğer Uluslararası Bildiri Sayısı					
		Ulusal Bildiri Sayısı					
		WoS Taranan Kitap/Kitap Bölümü Sayısı					
		Diğer Uluslararası Kitap/Kitap Bölümü Sayısı					
		Ulusal Kitap/Kitap Bölümü Sayısı					
		Akademik Teşvik Başvurusunda Bulunan Personel Sayısı	16				
		Akademik Teşvik Puanı ≥ 90 olan Personel Sayısı	0				
		90 > Akademik Teşvik Puanı ≥ 60 olan Personel Sayısı	3				

		60 > Akademik Teşvik Puanı \geq 30 olan Personel Sayısı	13				
		Akademik Teşvik Alamayan Personel Sayısı	7				
		Akademik Teşvik Alan Personel Oranı	16				
		Akademik Teşvik Alamayan Personel Oranı	30%				
		Anfi Sayısı	0				
		Toplam Anfi Kapasitesi	0				
		Toplam Anfi Alanı	0				
		Derslik Sayısı	3				
		Toplam Derslik Kapasitesi					
		Toplam Derslik Alanı					
		Bilgisayar Laboratuvarı Sayısı	0				
		Toplam Bilgisayar Laboratuvarı Kapasitesi	0				
		Toplam Bilgisayar Laboratuvarı Alanı	0				
		Diğer Laboratuvar Sayısı	9				
		Toplam Diğer Laboratuvar Kapasitesi					
		Toplam Diğer Laboratuvar Alanı					
		Akademik Personel Ofis Sayısı	15				
		Toplam Akademik Personel Ofis Alanı					
		Akademik Personel Toplantı Odası Sayısı	1				
		Toplam Akademik Personel Toplantı Oda Alanı					
		İdari Personel Ofis Sayısı	1				
		Toplam İdari Personel Ofis Alanı					
		İdari Personel Toplantı Odası Sayısı					
		Toplam İdari Personel Toplantı Oda Alanı	0				

	Yayının Tarandığı Yer	Yazar Dağılımı					Çalışmanın Destek Durumu					Yazar Sayısı				Açık Erişim mi?		Eğer WoS'da taraniyors a (Öncelikli) WoS kayıtları, SCIMago'd a taraniyors a SCIMago kayıtları			
		W o S	SC IM ag o (S co pu s)	D iğ e r	Ul us al İ ş bi rli kli	Ulu slar ara sı İ ş bi rli kli	Sa d ec e S D Ü	Dı ş D es te kli	İ ç D es te kli	De ste ksi z	1	2 , 3	4 , 5	6 ≤	E v et	H a yı r	Q 1	Q 2	Q 3	Q 4	
Akademik Personel Bilgisi	Yayın Adı																				
Prof. Dr. Aynur Gül KARAHAHAN ÇAKMAKÇI	Properties of a New Probiotic Candidate and Lactobacterin-TK2 Against Diarrhea in Calves		*			*				*			*	*				*			
Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER	Extraction simulation of porous media by CFD: Recovery of trans-resveratrol from grape cane by pressurised low polarity water system		*			*				*			*	*		*	*				
Prof. Dr. Zeynep Banu SEYDİM	Effects of Ozonation on Apple Juice Quality		*		*					*			*	*		*	*	*			
Prof. Dr. Zeynep Banu SEYDİM	Changes in carbohydrate profile in kefir fermentation		*		*					*			*	*		*	*	*			

Prof. Dr. Zeynep Banu SEYDİM	The effect of kefir produced from natural kefir grains on the intestinal microbial populations and antioxidant capacities of Balb/c mice	*		*					*		*		*	*			
Prof. Dr. Zeynep Banu SEYDİM	Probiyotiklerin Kolon Mikrobiyotasına Etkileri: Güncel Çalışmalar			*					*		*		*				
Prof. Dr. Birol KILIÇ	Effect of replacing beef fat with safflower oil on physicochemical, nutritional and oxidative stability characteristics of wieners	*		*					*		*		*		*		
Prof. Dr. Birol KILIÇ	Improving Effectiveness of Polyphosphates on Food Quality and Safety in Ready to Eat Meat Products by Encapsulation Technology			*					*		*		*				
Prof. Dr. Birol KILIÇ	Impact of sodium lactate, encapsulated or unencapsulated polyphosphates and their combinations on Salmonella Typhimurium, Escherichia coli O157:H7 and Staphylococcus aureus growth in cooked ground beef	*		*					*		*		*		*		
Prof. Dr. Birol KILIÇ	Utilization of optimized processing conditions for high yield synthesis of conjugated linoleic acid by L. plantarum AB20-961 and L. plantarum DSM2601 in semi-dry fermented sausage	*		*					*		*		*		*		
Prof. Dr. Birol KILIÇ	Influences of encapsulated polyphosphate incorporation on oxidative stability and quality characteristics of ready to eat beef Döner kebab during storage	*		*					*		*		*		*		
Prof. Dr. Birol KILIÇ	Effects of partial and complete replacement of added phosphates with encapsulated phosphates on lipid oxidation inhibition in cooked ground meat during storage	*			*				*		*		*		*		
Prof. Dr. Atif Can SEYDİM	A model system based on glucose-arginine to monitor the properties of Maillard reaction products	*		*					*		*		*		*		
Prof. Dr. Atif Can SEYDİM	Classification of honeys collected from different regions of Anatolia by chemometric methods	*		*					*		*		*		*		
Prof. Dr. Atif Can SEYDİM	Effect of whey protein edible films containing plant essential oils on microbial inactivation of sliced Kasar cheese	*		*					*		*		*		*		
Prof. Dr. Atif Can SEYDİM	Styrene Monomer Migration from Expanded Polystyrene Into Food Acids and Ethanol				*				*		*		*				
Prof. Dr. Atif Can SEYDİM	D-Limonen ve Nanoselüloz İçeren Aktif Kitosan/Polikaprolakton İki Katmanlı Filmler			*					*		*		*				

Prof. Dr. Atif Can SEYDİM	Farklı sıcaklık ve sürelerinin leblebilerin bazı fiziksel ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi ve leblebi rengindeki değişim kinetiği				*					*		*			*			
Prof. Dr. Atif Can SEYDİM	ET TEKNOLOJİSİNDE VURGULU ELEKTRİK ALAN TEKNİĞİNİN KULLANILMASI				*					*		*			*			
Prof. Dr. Zübeyde ÖNER	Farklı Konsantrasyonlarda Spirulina platensis Eklenmiş Yoğurtların Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri				*					*		*			*			
Prof. Dr. Yasin TUNCER	Effect of Surface Characteristic of Different Restorative Materials Containing Glass Ionomer on Streptococcus mutans Biofilm		*		*					*		*			*			*
Prof. Dr. Yasin TUNCER	Bacteriocinogenic properties and safety evaluation of Enterococcus faecium YT52 isolated from boza, a traditional cereal based fermented beverage		*		*					*		*			*			*
Prof. Dr. Yasin TUNCER	GIDA KAYNAKLI ENTEROKOKLARIN POTANSİYEL RİSK FAKTÖRLERİ				*					*		*			*			
Prof. Dr. Yasin TUNCER	Antibiotic resistance in vancomycin-resistant lactic acid bacteria (VRLAB) isolated from foods of animal origin		*		*					*		*			*			*
Prof. Dr. Gülcan ÖZKAN	Early Harvest Effects on Hydrophilic Phenolic Components of Extra Virgin Olive Oils Cvs. 'Ayvalık', 'Memecik' and 'Topakaşı'		*		*					*		*			*			*
Prof. Dr. Gülcan ÖZKAN	Effect of thymoquinone and tocopherols on the oxidative stability of purified Nigella sativa oil		*		*					*		*			*			*
Prof. Dr. Bedia ŞİMŞEK	Taze ve Olgunlaşmış Kaşar Peynirlerinde Bazı Kimyasal ve Tekstürel Özelliklerin Belirlenmesi				*					*		*			*			
Prof. Dr. Hülya GÜL	Kenevirin Önemi ve Unlu Mamullerde Kullanımı				*					*		*			*			
Prof. Dr. Hülya GÜL	Leblebi Üretiminde Yan Ürün Olarak Açığa Çıkan Kırık Leblebi Ununun Mufin Kalitesi Üzerine Etkisi				*					*		*			*			

Prof. Dr. Hülya GÜL	EKMEKLİK BUĞDAYDA (Triticum Aestivum L.) TANE İRİLİĞİNİN UNDA BAZI KALİTE ÖZELLİKLERE ETKİSİ				*					*		*			*			
Prof. Dr. Hülya GÜL	EKMEKLİK BUĞDAYDA (Triticum Aestivum L.) TANE İRİLİĞİNİN UNDA BAZI KALİTE ÖZELLİKLERE ETKİSİ				*					*		*			*			
Prof. Dr. Hülya GÜL	FONKSİYONEL BİR ÜRÜN OLAN PROPOLİSİN SAĞLIK ÜZERİNE ETKİSİ				*					*		*			*			
Prof. Dr. Hülya GÜL	The effects of grape seed flour and glucose oxidasesupplementation on the some quality attributes of bread				*					*		*			*			
Doç. Dr. Tuğba KÖK TAŞ	Determination of monosaccharide composition of kefiran using HPLC		*		*					*		*			*			*
Doç. Dr. Tuğba KÖK TAŞ	Sour cherry (Prunus cerasus L.) vinegars produced from fresh fruit or juice concentrate: Bioactive compounds, volatile aroma compounds and antioxidant capacities		*		*					*		*			*	*		
Doç. Dr. Banu ÖZDEN TUNCER	Sucuktan İzole Edilen Pediococcus Suşlarının Bazı Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi				*					*		*			*			
Dr. Öğr. Üyesi Alper KUŞÇU	Determination of phenolics, organic acids, minerals and volatile compounds of jujube (Ziziphus jujuba miller) jam produced by under vacuum evaporation compared with open pan method		*		*					*		*			*		*	
Arş. Gör. Dr. Ece SÖĞÜT	Utilization of carrot (Daucus carota L.) fiber as a filler for chitosan based films		*		*					*		*			*	*		
Arş. Gör. Dr. Ece SÖĞÜT	Fabrication of κ-carrageenan and whey protein isolate\based films reinforced with nanocellulose: optimization via RSM		*		*					*	*				*	*		
Arş. Gör. Dr. Ece SÖĞÜT	Active whey protein isolate films including bergamot oil emulsion stabilized by nanocellulose		*		*					*	*				*	*		