



MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2023 YILI EYLEM PLANI İZLEME RAPORU

2024

2023 YILI EYLEM PLANI İZLEME RAPORU

Mühendislik Fakültesi 2023 Yılı Eylem Planı'nda toplam 6 eylem planlanmış olup tamamı gerçekleştirilmiştir.

BİRİM	PLANLANAN	GERÇEKLEŞTİRİLEN
Gıda Mühendisliği	6	6
TOPLAM		



KALBİS KANIT FORMU

Faaliyetin Yapıldığı Birim	Mühendislik Fakültesi
Bölüm/Alt Birim	Gıda Mühendisliği
Gerçekleştirilen Faaliyet Adı	Öğrencilerin bilimsel araştırma, inceleme ve bilimsel toplantılara katılması için destek sağlanması
Faaliyet Dönemi	Mart2023

Gerçekleştirme Açıklaması	Plan başarı ile gerçekleşmiştir.
----------------------------------	---

Kanıt Görseli	<table><thead><tr><th colspan="4">MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ 2209-A</th></tr><tr><th>ÖĞRENCİ AD & SOYAD</th><th>DANIŞMAN AD & SOYAD</th><th>ÖĞRENCİ BÖLÜMÜ</th><th>PROJE ADI</th></tr></thead><tbody><tr><td>Serhat ELİKÇİ</td><td>Doç. Dr. Ahmet Şakir DOKUZ</td><td>Bilgisayar Mühendisliği</td><td>Sosyal Medya Kullanıcılarının İntihar Eğilimlerinin Makine Öğrenmesi Teknikleri ile Tespiti</td></tr><tr><td>Kadir ÇATOĞLU</td><td>Prof. Dr. Yasemin ALTUNCU</td><td>Elektrik-Elektronik Mühendisliği</td><td>Elektrikli Araçlar İçin Telemetri Sistemi Tasarımı</td></tr><tr><td>Mehmet Mert KESKİN</td><td>Dr. Öğr. Üye. Recep YILDIZ</td><td>Elektrik-Elektronik Mühendisliği</td><td>Otonom Sulama Sistemleri</td></tr><tr><td>Rabia ŞENER</td><td>Doç. Dr. Hande BALTACIOĞLU</td><td>Gıda Mühendisliği</td><td>Farklı Kurutma İşlemlerinin Sarı ve Mor Etli Patateste Fenolik Bileşiklerin Biyoerişilebilirliğine Etkisi</td></tr><tr><td>Metehan DENLİ</td><td>Doç. Dr. Emre YAVUZER</td><td>Gıda Mühendisliği</td><td>Görüntü İşleme ile Yumurta Kalite Seviyesinin Belirlenmesi</td></tr><tr><td>Shizza SYED</td><td>Arş. Gör. Hamza ALAŞALVAR</td><td>Gıda Mühendisliği</td><td>Peyniraltı Suyu Protein İzolatı Bazlı Yenilebilir Filmlerin Üretiminde Derin Ötektik Çözücülerin Kullanımı</td></tr><tr><td>Tuğba ÖZER</td><td>Arş. Gör. Mehmet YETİŞEN</td><td>Gıda Mühendisliği</td><td>Farklı Kurutma Yöntemleri ile Elde Edilen Şalgam Suyu Atığı Siyah Havuç Tozu İlavasının Erişte Üretimine Etkisi</td></tr></tbody></table>	MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ 2209-A				ÖĞRENCİ AD & SOYAD	DANIŞMAN AD & SOYAD	ÖĞRENCİ BÖLÜMÜ	PROJE ADI	Serhat ELİKÇİ	Doç. Dr. Ahmet Şakir DOKUZ	Bilgisayar Mühendisliği	Sosyal Medya Kullanıcılarının İntihar Eğilimlerinin Makine Öğrenmesi Teknikleri ile Tespiti	Kadir ÇATOĞLU	Prof. Dr. Yasemin ALTUNCU	Elektrik-Elektronik Mühendisliği	Elektrikli Araçlar İçin Telemetri Sistemi Tasarımı	Mehmet Mert KESKİN	Dr. Öğr. Üye. Recep YILDIZ	Elektrik-Elektronik Mühendisliği	Otonom Sulama Sistemleri	Rabia ŞENER	Doç. Dr. Hande BALTACIOĞLU	Gıda Mühendisliği	Farklı Kurutma İşlemlerinin Sarı ve Mor Etli Patateste Fenolik Bileşiklerin Biyoerişilebilirliğine Etkisi	Metehan DENLİ	Doç. Dr. Emre YAVUZER	Gıda Mühendisliği	Görüntü İşleme ile Yumurta Kalite Seviyesinin Belirlenmesi	Shizza SYED	Arş. Gör. Hamza ALAŞALVAR	Gıda Mühendisliği	Peyniraltı Suyu Protein İzolatı Bazlı Yenilebilir Filmlerin Üretiminde Derin Ötektik Çözücülerin Kullanımı	Tuğba ÖZER	Arş. Gör. Mehmet YETİŞEN	Gıda Mühendisliği	Farklı Kurutma Yöntemleri ile Elde Edilen Şalgam Suyu Atığı Siyah Havuç Tozu İlavasının Erişte Üretimine Etkisi
	MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ 2209-A																																				
	ÖĞRENCİ AD & SOYAD	DANIŞMAN AD & SOYAD	ÖĞRENCİ BÖLÜMÜ	PROJE ADI																																	
	Serhat ELİKÇİ	Doç. Dr. Ahmet Şakir DOKUZ	Bilgisayar Mühendisliği	Sosyal Medya Kullanıcılarının İntihar Eğilimlerinin Makine Öğrenmesi Teknikleri ile Tespiti																																	
	Kadir ÇATOĞLU	Prof. Dr. Yasemin ALTUNCU	Elektrik-Elektronik Mühendisliği	Elektrikli Araçlar İçin Telemetri Sistemi Tasarımı																																	
	Mehmet Mert KESKİN	Dr. Öğr. Üye. Recep YILDIZ	Elektrik-Elektronik Mühendisliği	Otonom Sulama Sistemleri																																	
	Rabia ŞENER	Doç. Dr. Hande BALTACIOĞLU	Gıda Mühendisliği	Farklı Kurutma İşlemlerinin Sarı ve Mor Etli Patateste Fenolik Bileşiklerin Biyoerişilebilirliğine Etkisi																																	
	Metehan DENLİ	Doç. Dr. Emre YAVUZER	Gıda Mühendisliği	Görüntü İşleme ile Yumurta Kalite Seviyesinin Belirlenmesi																																	
	Shizza SYED	Arş. Gör. Hamza ALAŞALVAR	Gıda Mühendisliği	Peyniraltı Suyu Protein İzolatı Bazlı Yenilebilir Filmlerin Üretiminde Derin Ötektik Çözücülerin Kullanımı																																	
	Tuğba ÖZER	Arş. Gör. Mehmet YETİŞEN	Gıda Mühendisliği	Farklı Kurutma Yöntemleri ile Elde Edilen Şalgam Suyu Atığı Siyah Havuç Tozu İlavasının Erişte Üretimine Etkisi																																	



KALBİS KANIT FORMU

Fakültemiz Öğrenci Projelerine TÜBİTAK Desteği

31.08.2023 22.03.2023



Fakültemiz,

- Elektrik-Elektronik Mühendisliği Bölümü (2 adet 2209-A ve 3 adet 2209-B)
- Gıda Mühendisliği Bölümü (4 adet 2209-A)
- Harita Mühendisliği Bölümü (2 adet 2209-A)
- Bilgisayar Mühendisliği Bölümü (1 adet 2209-A)


Öğrencilerinin toplam 12 adet projesi 2209-A ve 2209-B programları kapsamında 2022-2. dönemde de TÜBİTAK tarafından desteklenmiştir. Öğrencilerimizi kutlar, Akademik ve Sanayi Danışmanlarımızı tebrik ederiz.

**Sisteme
Yükleyen/Sorumlu**

Doç. Dr. Emre YAVUZER



KALBİS KANIT FORMU

Faaliyetin Yapıldığı Birim	Mühendislik Fakültesi
Bölüm/Alt Birim	Gıda Mühendisliği
Gerçekleştirilen Faaliyet Adı	Paydaşlara teknik destek, eğitim ve/veya danışmanlık hizmetinin verilmesi
Faaliyet Dönemi	Nisan 2023
Gerçekleştirme Açıklaması	Bölümümüz öğretim üyesi Prof. Dr. Hasan TANGÜLER Hikmet SOYLU tarafından çeşitli meyvelerden üretilen 3 (üç) adet sirke numunesinin analizlerinin yapılması ve sonuç raporu hazırlanması konusunda paydaşlarımıza katkıda bulunmuştur.
Kanıt Görseli	<p>Evrak Tarih ve Sayısı: 04/01/2023-302350</p> <p> T.C. NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ Mühendislik Fakültesi Dekanlığı Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı</p> <p>Sayı : E-38076015-929-302350 04/01/2023 Konu : Analiz ve Rapor Hazırlama (Sirke Numunesi)</p> <p>MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ DEKANLIĞINA</p> <p>İlgi: 03.01.2023 tarih ve 301853 sayılı yazınız.</p> <p>İlgi sayılı yazınıza istinaden, Hikmet SOYLU tarafından çeşitli meyvelerden üretilen 3 (üç) adet sirke numunesinin analizlerinin yapılması ve sonuç raporu hazırlanması adına Bölümünüz Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hasan TANGÜLER'in görevlendirilmesi önerilmekte olup adı geçen öğretim üyesinin söz konusu analizlerin KDV hariç ücret bilgilerini içeren dilekçesi yazımız ekinde sunulmuştur.</p> <p>Gereğine arz ederim.</p> <p>Prof. Dr. Metin YILDIRIM Bölüm Başkanı V.</p> <p>Ek: Analiz Talebi -Sirke Numunesi_ Ocak 2023 (2 Sayfa)</p>
Sisteme Yükleyen/Sorumlu	Doç. Dr. Emre YAVUZER

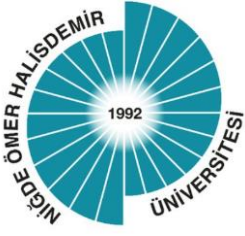


KALBİS KANIT FORMU

Faaliyetin Yapıldığı Birim	Mühendislik Fakültesi
Bölüm/Alt Birim	Gıda Mühendisliği
Gerçekleştirilen Faaliyet Adı	Toplumsal katkı faaliyetleri ile ilgili görüş öneri alışverişi için toplantılar yapılması
Faaliyet Dönemi	Mayıs 2023
Gerçekleştirme Açıklaması	Niğde Bor Şehit Ramazan Konuş Fen Lisesi Rehberlik servisi tarafından yürütülen MESLEK TANITIM GÜNLERİ projesi kapsamında Bölümümüz Öğretim Üyesi Sayın Doç. Dr. Hande Baltacıoğlu 11.sınıf öğrencilerine Gıda Mühendisliği Bölümü ve Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi hakkında bilgiler vermiştir
Kanıt Görseli	
Sisteme Yükleyen/Sorumlu	Doç. Dr. Emre YAVUZER

KALBİS KANIT FORMU

Faaliyetin Yapıldığı Birim	Mühendislik Fakültesi
Bölüm/Alt Birim	Gıda Mühendisliği
Gerçekleştirilen Faaliyet Adı	Birim/Bölüm kalite süreçlerinin değerlendirilmesi ve iyileştirilmesine yönelik etkinlikler yapılması
Faaliyet Dönemi	Haziran 2023
Gerçekleştirme Açıklaması	Bölüm başkanımız Prof. Dr. Hasan TANGÜLER Birim/Bölüm kalite süreçlerinin değerlendirilmesi ve iyileştirilmesine yönelik etkinlikler yapılması ile ilgili bölüm başkanlığı odasında öğretim üyeleri ile toplantı gerçekleştirdi.
Kanıt Görseli	
Sisteme Yükleyen/Sorumlu	Doç. Dr. Emre YAVUZER



KARBİS KANIT FORMU

Faaliyetin Yapıldığı Birim	Mühendislik Fakültesi
Bölüm/Alt Birim	Gıda Mühendisliği
Gerçekleştirilen Faaliyet Adı	Yeni Başlayan Öğrencilerin Oryantasyonlarının Gerçekleştirilmesi
Faaliyet Dönemi	Ekim 2023
Gerçekleştirme Açıklaması	2023-2024 Eğitim Öğretim Yılında üniversitemize kayıt yaptıran öğrencilere 10 Ekim Salı günü Saat 16.00-17.00 arasında bölüm, kütüphane, yemekhane, kampüs içerisindeki alışveriş yerleri, kongre merkezi, spor merkezi, otobüs durak ve güzergahları vb. konularda oryantasyon programı düzenlenmiş ve kanıt görselleri aşağıda sunulmuştur.
Kanıt Görseli	



KARBİS KANIT FORMU

TOPLANTI KATILIM FORMU

BİRİM ADI	: Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
TOPLANTI KONUSU	: Yeni Başlayan Lisansüstü Öğrencilerin Uyum Etkinliklerinin Gerçekleştirilmesi
TOPLANTI YERİ	: Bölüm Başkanlığı Odasında Ön Bilgilendirme ve Kampüs Alanı Tanıtımı
TOPLANTI TARİHİ	: 10/10/2023
BAŞLANGIÇ SAATİ	: 16:00
BİTİŞ SAATİ	: 17:00
GÜNDEM MADDELERİ	
1	Yeni başlayan lisansüstü öğrencilerin oryantasyonlarının gerçekleştirilmesi
2	Kütüphane, yemekhane, kampüs içerisindeki alışveriş yerleri, kongre merkezi, spor merkezi, otobüs durak ve güzergahlarının tanıtılması

S.N	ADI SOYADI	GÖREVİ	İMZASI
1	Abdullah Al-Qawlaq	öğrenci	A
2	Cosgun Musadzade	öğrenci	İsmail
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Sisteme
Yükleyen/Sorumlu

Doç. Dr. Emre YAVUZER

Faaliyetin Yapıldığı Birim	Mühendislik Fakültesi
Bölüm/Alt Birim	Gıda Mühendisliği
Gerçekleştirilen Faaliyet Adı	Proje hazırlanmasına yönelik eğitim etkinlikleri düzenlenmesi
Faaliyet Dönemi	Kasım 2023

Gerçekleştirme Açıklaması	Bölümümüz öğretim üyesi Doç. Dr. Hande BALTACIOĞLU tarafından proje hazırlama eğitimi verilmiştir.
----------------------------------	---







KALBİS KANIT FORMU

**Sisteme
Yükleyen/Sorumlu**

Doç. Dr. Emre YAVUZER