



Öğr.Gör.

# İSMAİL BÖLÜK

Köşk Meslek Yüksekokulu

Gıda İşleme Bölümü

Gıda Kalite Kontrolü Ve Analizi Pr.

## Eğitim Bilgileri

2004-2008	Lisans	Pamukkale Üniversitesi	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Mühendisliği Pr.
2013-2015	Yüksek Lisans	Celâl Bayar Üniversitesi	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı
2016-2023	Doktora	Ege Üniversitesi	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Mühendisliği Pr.

## Yabancı Dil Bilgisi

İngilizce	2013 Güz	YDS	68.75000
İngilizce	2011 Bahar	ÜDS	52.5

## Akademik Ünvan Ve Görevler

2013-	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ	Adnan Menderes Üniversitesi	Adnan Menderes Üniversitesi Köşk Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Kalite Kontrolü Ve Analizi Pr.
-------	-------------------	-----------------------------	--

## İdari Görevler

2016- Gıda İşleme Bölüm Başkan Vekili Adnan Menderes Üniversitesi

## Verdiği Dersler

2013-2014-Önlisans	Meslek Etiği
2013-2014-Önlisans	Gıda Ambalajlama
2013-2014-Önlisans	Gıda Muhafaza Teknikleri
2013-2014-Önlisans	Güvenli Gıda ve Gıda Zehirlenmeleri
2013-2014-Önlisans	Çevre Koruma
2013-2014-Önlisans	Gıda İşleme ilkeleri
2014-2015-Önlisans	MESLEK ETİĞİ
2014-2015-Önlisans	ÇEVRE KORUMA
2014-2015-Önlisans	Gıda İşleme İlkeleri
2014-2015-Önlisans	Süt ve Ürünleri Analizleri
2015-2016-Önlisans	Süt ve Ürünleri Analizleri
2015-2016-Önlisans	Et ve Ürünleri Analizleri
2015-2016-Önlisans	Gıda İşleme İlkeleri
2016-2017-Önlisans	Süt ve Ürünleri Analizleri
2016-2017-Önlisans	Gıda Muhafazası
2016-2017-Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi II
2016-2017-Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi I
2020-2021-Önlisans	Duyusal Kalite Analizleri
2020-2021-Önlisans	Gıda Katkı Maddeleri
2020-2021-Önlisans	Beslenme İlkeleri
2021-2022-Önlisans	Beslenme İlkeleri
2021-2022-Önlisans	Duyusal Kalite Analizleri

2021-2022-Önlisans	Gıda İşleme İlkeleri
2021-2022-Önlisans	Çevre Koruma
2021-2022-Önlisans	Gıda Ambalajlama
2021-2022-Önlisans	Gıda Muhafazası
2021-2022-Önlisans	Yağ Analizleri
2022-2023-Önlisans	Çevre Koruma
2022-2023-Önlisans	Beslenme İlkeleri
2022-2023-Önlisans	Yağ Analizleri
2022-2023-Önlisans	Gıda Katkı Maddeleri
2022-2023-Önlisans	GIDA AMBALAJLAMA
2022-2023-Önlisans	Bitkisel Yağ Teknolojisi
2022-2023-Önlisans	Duyusal Kalite Analizleri
2022-2023-Önlisans	Gıda İşleme İlkeleri

### Araştırma Alanları

Mühendislik Temel Alanı	Gıda Bilimleri ve Mühendisliği	Gıda Teknolojileri Gıda Bilimi Gıda Hijyeni ve Üretimi
-------------------------	--------------------------------	--

### Dergilerde Yayınlanan Makaleler

**Hakemli** , BÖLÜK İSMAİL, KUMCUOĞLU SEHER, TAVMAN ŞEBNEM , Development, Characterization and Sensory Evaluation of an Extruded Snack Using Fig Molasses By-Product and Corn Semolina,2,2023

**Hakemli** , BÖLÜK İSMAİL,TOKUŞOĞLU ÖZLEM , Krem peynirlerde toplam kalite ve olası mikotoksin düzeyi üzerine yenilikçi teknoloji ultrasound etkisi,11,2015

**Hakemsiz** , TOKUŞOĞLU ÖZLEM,BÖLÜK İSMAİL , Gıda Hassasiyeti ve Gıda Alerjenitesi Kavramlarına Bakış Temel Alerjik Gıdalar ve Özgün Alerji Belirtileri,3,2014

### Bildiriler

**Ulusal** . Poster . TOKUŞOĞLU ÖZLEM.BÖLÜK İSMAİL.Gıda Mühendisliği 5. Öğrenci Kongresi.

**Ulusal** , Poster , TOKUŐOĐLU ŐZLEM,BŐLŪK İSMAİL,4. Ulusal Zeytin ŐĐrenci Kongresi,

**Ulusal** , SŐzlŪ Bildiri , TOKUŐOĐLU ŐZLEM,BŐLŪK İSMAİL,4. Ulusal Zeytin ŐĐrenci Kongresi,

**Uluslararası** , Poster , Nurhan GŪNAY, İsmail BŐLŪK,The 2nd International Symposium on  
“Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”,

Bu sitedeki veriler YŐKSİS veritabanından alınmaktadır ve her gŪn 01.00 de gŪncellenmektedir

[AKBİS](#) © ADŪ BİDB - Web Tasarım Grubu 2016