

Dr.Öğr.Üyesi FATMA HAYIT

Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: [+90 0551 609 4820](tel:+9005516094820)

E-posta: fatma.hayit@bozok.edu.tr

Web: <https://avesis.bozok.edu.tr/fatma.hayit>

Posta Adresi: Yozgat Bozok Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Eğitim Bilgileri

Doktora, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2015 - 2018
Yüksek Lisans, Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2010 - 2014
Ön Lisans, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Yönetim Ve Organizasyon Bölümü, Türkiye 2011 - 2012
Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2010

Yaptığı Tezler

Doktora, Çölyak hastalarına yönelik dondurulmuş glutensiz ekmeğin üretimi kısmi pişirilerek dondurma yönteminin ve kinoa kullanımının glutensiz ekmeğin kalitesi üzerine etkisi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2018

Yüksek Lisans, Karabuğday, taransglutaminaz ve ekşi mayanın dondurulmuş ekmeğin kalitesi üzerine etkisi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi, 2019 - Devam Ediyor
Öğretim Görevlisi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2013 - 2019

Verdiği Dersler

BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019
EKMEK TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019
TAHİL TEKNOLOJİSİ I, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019
GIDA KİMYASI, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2018 - 2019
GIDA KATKI MADDELERİ, Ön Lisans, 2013 - 2014, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2018 - 2019
TAHİL TEKNOLOJİSİ II, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019
LABORATUAR TEKNİKLERİ II, Ön Lisans, 2013 - 2014, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
MATEMATİK-1, Ön Lisans, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
LABORATUAR TEKNİKLERİ I, Ön Lisans, 2013 - 2014, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018
MATEMATİK-2, Ön Lisans, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018

ÇEVRE KORUMA, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017
KİMYA I, Ön Lisans, 2013 - 2014, 2016 - 2017
ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE TEKNİKLERİ, Ön Lisans, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017
GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I, Ön Lisans, 2016 - 2017
KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016
MESLEK ETİĞİ, Ön Lisans, 2014 - 2015
GIDA ANALİZLERİ, Ön Lisans, 2013 - 2014, 2014 - 2015
GIDA ENDÜSTRİSİ HİJYEN VE SANİTASYON, Ön Lisans, 2014 - 2015
TÜRK DİLİ I, Ön Lisans, 2012 - 2013, 2013 - 2014
YABANCI DİL 2, Ön Lisans, 2013 - 2014
ATATÜRK İLK. VE İNK. TAR., Ön Lisans, 2013 - 2014
İŞLETME YÖNETİMİ, Ön Lisans, 2012 - 2013

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Determination of the severity level of yellow rust disease in wheat by using convolutional neural networks**
HAYIT T., Erbay H., VARÇIN F., HAYIT F., Akci N.
JOURNAL OF PLANT PATHOLOGY, cilt.103, sa.3, ss.923-934, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Effects of Chickpea-Based Leavening Extract on Physical, Textural and Sensory Properties of White Wheat Bread**
GÜL H., HAYIT F., Acar C., Kurt N., DİZLEK H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.14, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **EFFECT OF HEAT STABILIZED WHEAT GERM ON SOME PROPERTIES OF COOKIES**
GÜL H., HAYIT F., Bicakci S., Acun S.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.27, sa.2, ss.1145-1151, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Geleneksel Ekşi Mayalı Isparta Ekmeğinin Bazı Kalite Karakteristikleri Açısından Değerlendirilmesi**
HAYIT F., GÜL H., ACUN S., ŞİRİKÇİ B. S.
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **KİNOANIN ÖNEMİ, FIRIN ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
HAYIT F., YILMAZ B.
jsrc, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **The Importance of Cannabis and Its Use in Bakery Products**
HAYIT F., GÜL H.
Electronic Letters on Science & Engineering, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IV. **Glutensiz Bisküvi Unu Formülasyonunun Yanıt Yüzey Yöntemi Kullanılarak Optimizasyonu**
HAYIT F., GÜL H.
Akademik Gıda, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Kinoa Ununun ve Kısmi Pişirilerek Dondurma Yönteminin Glutensiz Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
HAYIT F., GÜL H.
karadeniz fen bilimleri dergisi, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Gıda Sektöründe Uygulanan Görüntü İşleme Çalışmalarının ve Tekniklerinin İncelenmesi**
Hayit T., Erbay H., Hayit F.
Electronic Letters on Science Engineering, cilt.14, sa.1, ss.12-22, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Improvement of Quality Characteristics of Gluten-Free Cookies with the Addition of Xanthan Gum**
GÜL H., HAYIT F., ACUN S., Tekeli S. G.

“Agriculture for Life, Life for Agriculture” Conference Proceedings, cilt.1, sa.1, ss.529-535, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- VIII. **Effect of the buckwheat flour and transglutaminase addition on physical and textural properties of partially-baked frozen sourdough bread**
HAYIT F., GÜL H.
Mediterranean Agricultural Sciences (Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi), cilt.30, sa.2, ss.113-119, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **Çölyak ve Çölyak Hastaları İçin Üretilen Ekmeklerin Kalite Özellikleri**
HAYIT F., GÜL H.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.7, sa.1, ss.163-169, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Isparta İlindeki Geleneksel ve Serbest Tip Ekmek Üreten Fırınlara Teknik ve Ekonomik Yönden Değerlendirilmesi**
GÜL H., GÜL M., BEKİR SITKI Ş., ACUN S., HAYIT F.
SDÜ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.10, sa.2, ss.11-21, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. **Karabuğdayın Sağlık Açısından Önemi ve Unlu Mamüllerde Kullanımı**
HAYIT F., GÜL H.
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.29, sa.1, ss.123-131, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **ÇÖLYAK HASTALARINA YÖNELİK GLUTENSİZ KEK ÜRETİMİNDE KENEVİR UNU KULLANIMININ FİZİKSEL VE DUYUSAL ETKİSİ**
HAYIT F., BEŞCANLAR S.
7. ULUSLARARASI MUHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2021, ss.791-798
- II. **YOZGAT'IN GELENEKSEL EKMEĞİ PARMAK ÇÖREK**
HAYIT F., BEŞCANLAR S.
7. ULUSLARARASI MUHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2021
- III. **Problems with Food Safety in Gluten-Free Products**
GÜL H., HAYIT F., DİZLEK H.
6. Food Safety Congress, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2018
- IV. **Gıda Sektöründe Uygulanan Görüntü İşleme Çalışmalarının ve Tekniklerinin İncelenmesi: Literatür İncelemesi**
HAYIT T., ERBAY H., HAYIT F.
1st International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.80
- V. **Optimization of Gluten Free Cookie Flour by Using Response Surface Methodology**
HAYIT F., GÜL H.
Abstract Proceeding Book of International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies (ISAS 2018) Conference, Türkiye, 11 Nisan 2018
- VI. **Utilisation of Potato Flour for Tarhana Chips Production**
HAYIT F., GÜL H., ACUN S., TİMO a.
ICAFOF 2018, Türkiye, 02 Mayıs 2018
- VII. **Quality of Gluten Free Cookies Supplemented With Red Beet Flour**
HAYIT F., ACUN S., GÜL H., cin b., cin b.
ICAFOF 2018, Türkiye, 02 Mayıs 2018
- VIII. **Influence of Frozen Storage On Physical and Sensorial Properties of Partially-Baked Gluten-Free Bread.**
HAYIT F., GÜL H.

Isas 2018 Abstract Proceeding Book of International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies (ISAS 2018) Conference, Türkiye, 11 Nisan 2018

- IX. **Impact of Frozen Storage on Textural Properties of Partially- Baked Gluten-Free Bread**
HAYIT F., GÜL H.
ICAFOF 2018, Türkiye, 02 Mayıs 2018
- X. **Grape Pomace as an Ingredient to Enhance the Nutritional and Functional Properties of Gluten-Free Cookies.**
HAYIT F., GÜL H., ŞİRİKÇİ B. S.
Isas 2018 Abstract Proceeding Book of International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies (ISAS 2018) Conference, Türkiye, 11 Nisan 2018
- XI. **Analysis Of Bread Pore Structure By Using Matlab Program In Web Environment**
HAYIT T., HAYIT F., GÜL H., ERGÜN U.
International Advanced Researches Engineering Congress, Osmaniye, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.2189
- XII. **THE EFFECTS OF INULIN ADDITION ON PHYSICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF GLUTEN FREE COOKIES**
HAYIT F., GÜL H., DİZLEK H.
AGROSYM, 5 - 08 Ekim 2017
- XIII. **Optimization of Gluten-Free Bread Formulation by using Response Surface Methodology.**
GÜL H., HAYIT F.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017
- XIV. **Textural Properties in Gluten Free "Bazlama": Traditional Turkish Bread**
HAYIT F., GÜL H.
ICAFOF, 15 - 17 Mayıs 2017
- XV. **Characterisation of the Textural and Sensory Properties of Ice Cream Cones**
ŞİMŞEK B., GÜL H., HAYIT F., UĞUR B.
ICAFOF, 15 - 17 Mayıs 2017
- XVI. **Impact of Quinoa on the Quality and Sensorial Properties of Gluten-Free Breads**
HAYIT F., GÜL H.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017
- XVII. **Effects of Chickpea Yeast on Physical Textural and Sensory Properties of Breads**
GÜL H., HAYIT F.
URUAE, IICBE and IA-E International Conference Program, 30 - 31 Aralık 2016
- XVIII. **Effect of Whole Buckwheat Flour on Loaf Volume and Textural Properties of Partially Baked Frozen Bread**
HAYIT F., GÜL H.
15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016
- XIX. **Effect of Whole Buckwheat Flour and Transglutaminase on the Textural Properties of Sourdough Breads**
HAYIT F., GÜL H.
15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016
- XX. **Flat Bread with Quinoa for Coeliac Patients**
GÜL H., HAYIT F.
15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016
- XXI. **Isparta Ev Ekmeğinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
GÜL H., HAYIT F., ACUN S.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- XXII. **Makarnanın Kurutulmasında Mikrodalga ve Konveksiyonel Kurutma Yöntemlerinin Kullanımı**
HAYIT F., GÜL H.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
- XXIII. **The microbial quality of our traditional taste "phyllo"**
ACUN S., HAYIT F., GÜL H.

2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014

XXIV. The Effect of Transglutaminase on Someproperties of Bread.

HAYIT F., GÜL H.

International Scientific-ExpertsCongress on Agriculture and Food Industry, 25 - 27 Eylül 2014

XXV. Geçmişten Günümüze Gıdalarda Karbonat Kullanımı

DOĞAN N., DOĞAN C., HAYIT F., CANKURT H.

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

XXVI. Geleneksel Türk Mutfağında Toprak Kullanımı ve Yozgat Testi Kebabı

DOĞAN C., DOĞAN N., CANKURT H., HAYIT F.

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

XXVII. AKSEKİ MUTFAĞINDAN EKŞİ TARHANA

HAYIT F., DOĞAN N., DOĞAN C.

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

XXVIII. Geleneksel Mısır Ekmeginin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Beyaz Ekmek ile Karşılaştırılması.

GÜL H., ACUN S., HAYIT F.

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):3

h-indeksi (WOS):1