

SEMİNER DEĞİŞİKLİĞİ HAKKINDA DUYURU

27 NİSAN 2018 TARİHİNDE YAPILACAK OLAN SUNUMLARIN SAATLERİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILMIŞTIR.

SADECE SAAT 14:00'DE YAPILACAK OLAN SEMİNERLER C-109 NOLU DERSLİKTE YAPILACAK OLUP DİĞER SEMİNERLER DEKANLIK SEMİNER SALONUNDA YAPILACAKTIR.

ÖRGÜN VE İKİNCİ ÖĞRETİM DEĞİŞİKLİKLERİ AŞAĞIDA VERİLMİŞTİR.

27.Nisan

14:00

OTURUMU

Yrd.Doç.Dr. İsmail Eren	Mikroenkapsüle edilmiş nar kabuğu polifenollerinin dondurma üretiminde kullanımı	Perihan Şakiroğlu	140302062
		Meryem Er	140302075
		Nilüfer ŞEN	140302071
Prof.Dr.Semra Kayaardı	Zenginleştirilmiş işlenmiş etlerde tüketici kabulünü etkileyen faktörler	Seren Alaca	140302027
		Seda Edirne	140302055
Prof.Dr. Semra Kayaardı	Düşük yağlı emülsiyet ürünleri üretimi ve yağ ikame maddelerinin kullanımı	Nehir Şimşek	140302001
		Serap Erten	140302015
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	MCBÜ Gıda Mühendisliği ve Makine Mühendisliği öğrencilerinde gıda hijyeni bilinç düzeyinin saptanması	Buse Çelikiz	130302058
		Esra Erol	140302096
Doç.Dr. Bülent Ergönül	Üniversite öğrencilerinin gıda israfı karşısındaki tutumlarının incelenmesi	Gülşah Orhan	140302042
		Aylin Çolak	140302054
Doç.Dr. Bülent Ergönül	Tüketicilerin gıda, ambalaj ve etiketleme konusunda bilgi ve yaklaşımlarının belirlenmesi	Sevgi İnmez	140302066
		Şeymanur Astarlar	160302092

09:00

OTURUMU

Yrd.Doç.Dr. Nazlı Savlak	Fonksiyonel gıdalar ve diyet lifi ilişkisi	Ayşegül Baysal	150302087
		Dilek Keskin	140302095
Yrd.Doç.Dr. Nazlı Savlak	Tüketicilerin hububatları depolama alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik bir anket çalışması	Dilara Akarca	130302072
		Figen Yel	130302028
		Tuğçe Al	140302059
Doç.Dr. Bülent Ergönül	Tüketicilerin yeşil gıda konusundaki bilgi ve ilgi düzeylerinin belirlenmesi	Dilan Altuğ	140302018
		Ecem Liv	140302063
Yrd.Doç.Dr. Aytunga Bağdatlı	Farklı katkı maddeleri ile zenginleştirilmiş tereyağı üretimi	Sueda Atış	140302053
		Özge Kalaycı	140302026
Doç.Dr. Bülent Ergönül	Gıda endüstrisinde su, önemi ve kontrolü	Bensu Şerit	140302012

27.Nisan**13:00****OTURUMU**

Doç.Dr. Bülent Ergönül	ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi ve Gıda Endüstrisindeki Yeri	Nazmiye Yıldırım	150302088
		Emine Berra İmamoğlu	140314042
Prof.Dr.Semra Kayaardı	Et ve alternatif et ürünlerinde tüketici algısı	İrem Kanar	140314038
		Merve Mavi	140314026
Prof.Dr.Semra Kayaardı	Et ürünlerinde tuzun azaltılması	İrem Karaduman	140314055
		Zeynep Nur Durmuş	140314008
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	Manisa Celal Bayar Üniversitesi şehir merkezindeki yemekhane personelinin gıda güvenliği bilinç düzeyi	Öykü Nayirci	140314018
		Çağla Nur Öztürk	140314044
		Haluk Can Türkoğlu	130314032
Yrd. Doç. Dr. Nural Karagözlü	İş Sağlığı ve Güvenliği	Yılmazcan YILDIZ	130314007

14:10**OTURUMU**

Yrd.Doç.Dr. Özlem Çağındı	Fonksiyonel ayran	Alican Aksoy	130302076
		Berker Kaya	130302077
Yrd.Doç.Dr. Nazlı Savlak	İzmir ili restoran atıklarının belirlenmesine yönelik bir anket çalışması	Yağmur Gürkan	130314054
		Leyla Yeni	130314057
		Elif Karabaş	140314070
Yrd.Doç.Dr. Nazlı Savlak	İzmir ili halkının organik ve GDO'lu ürünlerini tüketim eğilimlerinin belirlenmesine yönelik bir anket çalışması	Tuana Karanca	140314011
		Buse Kavruk	140314073
Prof.Dr. Ergun Köse	Gıdalara uygulanan kurutma ve dondurma yöntemleri	Sevde Öztürk	140314027
		Sevim Tekbaş	140314048
		Büşra Akın	140314079