

7. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ KONGRE PROGRAMI

• Gıda Mühendisliğinde İntörn Eğitim Modeli

OTURUM BAŞLIKLARI:

1. OTURUM: AR-GE ve İnovasyon

- Gıda Ürünlerinde AR-GE Çalışması
- Öğrenci Olarak AR-GE ve İnovasyona Bakış Açısı
- AR-GE ve İnovasyonda Teorik-Pratik ilişkisi

2. OTURUM: Gıda ve Gelecek

- Gıda Mühendisliğinde Fütürizm
- Gıda Mühendislerinin Gelecek Nesillere Borcu
- Gıda Üretiminde Yeni, Yenilikçi Metodlar
 - * Gıda Ambalajlamada Yeni Gelişmeler
 - * Nanoteknoloji
 - * Gıda Işınlama
 - * İnfrared Teknolojisi
 - * Radyo Frekanslı Isıtma
 - * Minimal İşleme, vb.

3. OTURUM: Gıda Güvençesi

- Sağlıklı ve Güvenilir Gıdanın Yeterlilik, Ulaşım, Dağıtım ve Sürdürülebilirliği
- Dünyada Gıda Güvençesini Etkileyen Gelişmeler
- Türkiye’de Gıda Güvençesi
- Gıda Güvençesi Alanında Yapılması Gerekenler

4. OTURUM: Kariyer Planlama

- Kamu: Akademisyen – Memur – Mühendis
- Özel Sektör: Üretim – Ar-Ge – Laboratuvar
- Girişim: Ferdi, Ekip, Maddi Problemler, İzlenmesi Gereken Yol

5. OTURUM: Gıda Etiği ve Yöresel Gıdalar

- Gıda Sanayisinde Hile ve Tahşiş
- Yöresel ürünler / yiyecekler nasıl dünya markası olabilir?
 - * Gıdalarda Coğrafi İşaretleme