GAMZE DÜVEN

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ



E-Posta Adresi	:	gamzeduven@uludag.edu.tr
Telefon (İş)	:	-
Telefon (Cep)	:	5362810361
Adres	:	Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü-Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2020 18/Eylül/2024	BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)/ Tez adı: Farklı tahıllar ile üretilmiş bozalardan izole edilen potansiyel psikobiyotik mikroorganizmaların karakterizasyonu (2024) Tez Danışmanı:(Aycan Yiğit Çınar; Sine Özmen Toğay)
Doktora 2017 6/Eylül/2019	İZMİR YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ/MÜHENDİSLİK VE FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) (İNGİLİZCE)/
Yüksek Lisans 2014 8/Ağustos/2017	EGE ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/ Tez adı: Sütün mikrobiyal yükünün ve somatik hücre sayısının çip-üstü-laboratuvar (ÇÜL) cihazı ile belirlenmesi (2017) Tez Danışmanı:(Barbaros Çetin; Duygu Kışla)
Lisans-ÇiftAnadal 2011 17/Eylül/2014	EGE ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/BİYOMÜHENDİSLİK BÖLÜMÜ/BİYOMÜHENDİSLİK PR./ **ÇiftAnadal**:EGE ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/BİYOMÜHENDİSLİK BÖLÜMÜ/
Lisans 2009 2/Temmuz/2014	EGE ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR./
Önlisans 2022 18/Ağustos/2025	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ/AÇIKÖĞRETİM FAKÜLTESİ/GÖRSEL-İŞİTSEL TEKNİKLER VE MEDYA YAPIMCILIĞI BÖLÜMÜ/SOSYAL MEDYA YÖNETİCİLİĞİ PR. (AÇIKÖĞRETİM)/

Akademik Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 24.11.2025	BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ/KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PR.

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 26.08.2019-23.11.2025	BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ/KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PR.
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 08.05.2017-23.08.2019	İZMİR YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ/MÜHENDİSLİK VE FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) (İNGİLİZCE)

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Establishment of Centre of Vocational Excellence (CoVE) for Dairy Sector, Avrupa Konseyi, Yürütücü:METİN GÜLDAŞ, Araştırmacı:ELİF YILDIZ, Araştırmacı:Elif Onbaşı, Araştırmacı:OZAN GÜRBÜZ, Araştırmacı:GAMZE DÜVEN, , 05/01/2022 (Devam Ediyor) (ULUSLARARASI)
2. Bursa bölgesinden toplanan ekşi hamurlardan izole edilen mikroorganizmaların fonksiyonel karakterizasyonu, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:GAMZE DÜVEN, Yürütücü:SİNE ÖZMEN TOĞAY, Araştırmacı:Mustafa AY, Araştırmacı:Özen SÖKMEN, , 07/07/2022 - 26/10/2023 (ULUSAL)
3. Farklı Hammaddeler Kullanılarak Üretilen Tarhanaların ve Mikrobiyotasındaki Laktik Asit Bakteri İzolatlarının Gıda Endüstrisi ve İnsan Sağlığı Açısından Fonksiyonel Özelliklerinin Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:SİNE ÖZMEN TOĞAY, Araştırmacı:GAMZE DÜVEN, Araştırmacı:YASEMİN ŞAHAN, Bursiyer:Günnur Gülkun, Araştırmacı:Merve Sabuncu, Araştırmacı:Catherine Stanton, Araştırmacı:Paul Ross, Araştırmacı:Fatma Koç, , 31/08/2022 - 02/10/2025 (ULUSAL)
4. Ultrasonik Ses Dalgalarının Bazı Laktik Asit Bakterileri ve Mayalar Üzerine Mikrobiyal İnaktivasyon ve Mikrobiyal Aktivitelerini Artırıcı Etkilerinin İncelenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:GAMZE DÜVEN, Yürütücü:DUYGU KIŞLA, , 01/06/2014 - 01/11/2015 (ULUSAL)
5. Farklı Ham Maddeler Kullanılarak Üretilen Bozalarda GABA (Gamma Amino Bütirik Asit) Üreticisi Potansiyel Psikobiyotik Suşların Araştırılması, COST, Araştırmacı:GAMZE DÜVEN, Yürütücü:SİNE ÖZMEN TOĞAY, Araştırmacı:AYCAN YİĞİT ÇINAR, Araştırmacı:Mustafa AY, Danışman:YONCA YÜCEER, Araştırmacı:UFUK BAĞCI, Araştırmacı:Burçin Bulurman, , 10/05/2024 (Devam Ediyor) (ULUSLARARASI)
6. Buzdolabı Yüzeylerinin Hijyenik Durumlarının Belirlenmesi, TÜBİTAK PROJESİ, Yürütücü:GAMZE DÜVEN, Danışman:DUYGU KIŞLA, , 15/05/2013 - 30/04/2014 (ULUSAL)
7. Mikro-akışanlar-dinamiği tabanlı parçacık sayma cihazının geliştirilmesi ve referans süt numunelerinde mikrobiyal yükünün ve somatik hücre sayısının tespitinde uygulanması, TÜBİTAK PROJESİ, Bursiyer:GAMZE DÜVEN, Araştırmacı:GÜLTEN GÜNDÜZ, Yürütücü:BARBAROS ÇETİN, Araştırmacı:DUYGU KIŞLA, Araştırmacı:GÖKSEL DURKAYA, Bursiyer:Reza Rasooli, Bursiyer:Onur Kaan Karaoğlu, Bursiyer:Hakan Kaplan, , 07/11/2014 - 07/02/2017 (ULUSAL)
8. Farklı Ekşi Maya Starterleri İle Karakılçık ve Mor Patates Unlarından Üretilen Tarhanaların Fonksiyonel Karakterizasyonu, Diğer (Uluslararası), Araştırmacı:GAMZE DÜVEN, Yürütücü:SİNE ÖZMEN TOĞAY, Araştırmacı:YASEMİN ŞAHAN, Araştırmacı:Catherine Stanton, Araştırmacı:Paul Ross, Bursiyer:Günnur Gülkun, Araştırmacı:YONCA YÜCEER, Uzman:Hakan Doğan, , 07/04/2023 (Devam Ediyor) (ULUSLARARASI)
9. Türkiye'den 41 Propolis Örneği Üzerinde Ayrıntılı Kimyasal İçerik Belirleme ve Biyolojik Aktivite Çalışmaları, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:GAMZE DÜVEN, Araştırmacı:BANU YÜCEL, Araştırmacı:DUYGU KIŞLA, Yürütücü:NAZLI SARIKAHYA, Araştırmacı:GAYE SÜMER OKKALI, Araştırmacı:Ahmet C. Gören, , 20/04/2020 -

İdari Görevler

Program Başkanı 19.06.2020	BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ/KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PR.
MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı 17.11.2022-14.08.2023	BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ/KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU
Bölüm Başkanı 13.02.2020-19.06.2020	BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ/KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler

1. COST Action-Accelerating Innovation and Development of European Microbial Foods (Mic2Food), Üye , 2025-2025

Ödüller

1. Poster Ödülü, 5. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi, 2026
2. Poster Presentation, University of Copenhagen, DANİMARKA, 2024

Dersler *	Öğrenim Dili	Ders Saati	Dönem
2025-2026			
Önlisans			
Mesleki İngilizce	İngilizce	2	Güz
Fermente Gıdalar Teknolojisi	Türkçe	4	Güz
Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe	2	Güz
İş Yeri Eğitimi	Türkçe	4	Güz
Fermente Süt Ürünleri-II	Türkçe	4	Güz
Süt Kimyası	Türkçe	2	Güz
Genel Mikrobiyoloji	Türkçe	4	Güz
2024-2025			
Önlisans			
Süt Kimyası	Türkçe	2	Güz
İş Yeri Eğitimi	Türkçe	4	Bahar
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	Türkçe	2	Bahar
Beslenme İlkeleri	Türkçe	2	Bahar
Fermente Gıdalar Teknolojisi	Türkçe	4	Güz
Duyusal Analiz Teknikleri	Türkçe	3	Bahar
Genel Mikrobiyoloji	Türkçe	4	Güz
Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe	2	Güz
Beslenme İlkeleri	Türkçe	2	Bahar
Fermente Süt Ürünleri-I	Türkçe	4	Bahar
Süt Mikrobiyolojisi	Türkçe	4	Bahar
İş Yeri Eğitimi	Türkçe	4	Güz
Fermente Süt Ürünleri-II	Türkçe	4	Güz
2023-2024			
Önlisans			
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	Türkçe	2	Bahar
Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe	2	Güz
Beslenme İlkeleri	Türkçe	2	Bahar
Süt Kimyası	Türkçe	2	Güz
Fermente Gıdalar Teknolojisi	Türkçe	4	Güz
Duyusal Analiz Teknikleri	Türkçe	3	Bahar
Süt Mikrobiyolojisi	Türkçe	4	Bahar
Fermente Süt Ürünleri-I	Türkçe	4	Bahar
Genel Mikrobiyoloji	Türkçe	4	Güz
Beslenme İlkeleri	Türkçe	2	Bahar

Süt Yan Ürünleri	Türkçe	2	Bahar
Fermente Süt Ürünleri-II	Türkçe	4	Güz

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. HARSA HAYRİYE ŞEBNEM,Gonzales Domenech Carmen Maria,Prvulovic Milica,Ağırbaşlı Zeynep,Bagherzadehsurbagh Erfan,Simeunovic Valentina,Naziri Eleni,Adesemoye Elizabeth,YİĞİT ÇINAR AYCAN,Mukherjee Arghya,Laranjo Marta,Vidovic Bojana,Alves Emilia,Vukojevic Andela,ÖZMEN TOĞAY SİNE,DÜVEN GAMZE,Saar Helen,Salminen Seppo,Matalas Antonia,Paveljsek Diana,Schneider Else,Liwinski Timur,Chassard Christophe,Vergeres Guy,Bar Cornelia,Pracer Smilja (2025). The effects of Lactobacillus and/or Bifidobacterium in fermented foods on cognitive health: a systematic review. Frontiers in Nutrition, 12-1682419., Doi: 10.3389/fnut.2025.1682419 (Yayın No: 9861355)
2. ÇAKMAK HÜLYA,DÜVEN GAMZE,GÜLTEKİN SUBAŞI BÜŞRA,İLYASOĞLU BÜYÜKKESTELLİ HÜLYA,Bravo-Nunez Angela,ÖZYURT VASFİYE HAZAL,SÖĞÜT ECE,ŞİMŞEK ŞEBNEM (2025). Plant-based fermented foods: General concepts, improvement of the quality, metabolites, and health-related functions. Food Bioscience, 69, Doi: 10.1016/j.fbio.2025.106960 (Yayın No: 9590078)
3. KOÇ Fatma,SABUNCU Merve,YAVUZ Günnur,DÜVEN GAMZE,MOHAMED KHALIL ABDO Reem,BAĞCI UFUK,ŞAHAN YASEMİN,ÖZMEN TOĞAY SİNE,ROSS R. Paul,Stanton Catherine (2025). Exploring tarhanas prebiotic potential using different flours in an in vitro fermentation model. Food & Function, 16, Doi: 10.1039/D5FO00486A (Yayın No: 9585117)
4. NALBANTSOY AYŞE,SARIKAHYA NAZLI,ÖZVEREL CENK SERHAN,Barlas Ayşe Bercin,KIRCI DAMLA,AKGÜN İSMAİL HAKKI,YALÇIN HÜSNİYE TANSEL,DÜVEN GAMZE,KIŞLA DUYGU,DEMİRCİ BETÜL,TOPÇU GÜLAÇTI,Gören Ahmet C. (2021). Chemical composition and biological activities of Cypriot propolis. Journal of Apicultural Research, 61(2), 233-245., Doi: 10.1080/00218839.2021.1977028 (Yayın No: 7372457)
5. DÜVEN GAMZE, KUMCUOĞLU SEHER, KIŞLA DUYGU (2021). Ultrasonication-assisted kefir production and its effect on fermentation time and EPS production. Food Bioscience, 42, Doi: 10.1016/j.fbio.2021.101059 (Yayın No: 7143457)
6. DÜVEN GAMZE,ÇETİN BARBAROS,KURTULDU HÜSEYİN,GÜNDÜZ GÜLTEN,TAVMAN ŞEBNEM,KIŞLA DUYGU (2019). A portable microfluidic platform for rapid determination of microbial load and somatic cell count in milk. BIOMEDICAL MICRODEVICES, 21(3) (Yayın No: 6190639)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. DÜVEN GAMZE,Bulurman Burçin,BAĞCI UFUK,YİĞİT ÇINAR AYCAN,ÖZMEN TOĞAY SİNE (2026). Production of a Boza-Like Functional Fermented Beverage Using GABA-Producing Lactic Acid Bacteria and Yeast Strains. 5. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 10266919)
2. Aydın Ömer Şerif,DÜVEN GAMZE,ŞAHAN YASEMİN (2025). VITAMIN STABILITY UNDER COLD PLASMA TREATMENT: OPPORTUNITIES AND CHALLENGES. Euro-Aliment 2025 12th International Symposium (Özet Bildiri/Davetli Konuşmacı) (Yayın No: 9809279)
3. DÜVEN GAMZE,ÖZMEN TOĞAY SİNE (2025). The future of fermentation: Tech-Driven Strategies to Boost GABA in Cereal-Based Fermented Foods. Euro-Aliment 2025 12th International Symposium (Özet Bildiri/Davetli Konuşmacı) (Yayın No: 9809274)
4. DÜVEN GAMZE,KIRAÇ DEMİREL FATMA TUBA,BAĞCI UFUK,ŞAHAN YASEMİN,ÖZMEN TOĞAY SİNE (2025). Comparison of functional properties of kefirs obtained from A1 and A2 milk fermented with different starters. Nordic Dairy Congress (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 9611500)
5. Sabuncu Merve,Gülkun Günnur,DÜVEN GAMZE,ŞAHAN YASEMİN,ÖZMEN TOĞAY SİNE,Mohamed Reem (2024). Use of Different Raw Materials in Production of Tarhana and Evaluation of Their Sensory Properties. International Food Innovation and Sustainability Congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9136053)
6. DÜVEN GAMZE,ÖZMEN TOĞAY SİNE,YİĞİT ÇINAR AYCAN (2024). Effects of Social Media Literacy on Food Safety and Sustainability. International Food Innovation and Sustainability Congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9136059)
7. DÜVEN GAMZE,HACISALİHOĞLU DİLA,KOREL FİGEN (2018). Effect Of Pasteurization On Enhancing The Shelf Life Of Traditional Beverage ”Sübye” Produced By Reducing Its Sugar Content. International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research, FONGAR, Alanya, 28-30 Kasım 2018 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4655810)

8. DÜVEN GAMZE,KOREL FİGEN (2018). Milk Like Beverage From Melon Seeds. NUTRICON 2018 Food Quality Safety Health Nutrition Congress (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4297361)
9. DÜVEN GAMZE,KUMCUOĞLU SEHER,KIŞLA DUYGU (2017). Investigation of the Effects of Ultrasonic Sound Waves in Kefir Fermentation. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017) (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3872917)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. SÖKMEN Özen,DÜVEN GAMZE,AY MUSTAFA,ÖZMEN TOĞAY SİNE (2024). Bursa Bölgesinden Toplanan Ekşi Mayalardan Elde Edilen Enterokok İzolatlarının Gıda Güvenliği ve Fonksiyonel Karakterizasyonu. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 38(2), 341-355., Doi: 10.20479/bursauludagziraat.1486640 (Kontrol No: 9119457)
2. DÜVEN GAMZE, GÜNDÜZ GÜLTEN, KIŞLA DUYGU (2021). Determination of hygienic status of refrigerators surface. Food and Health, 7(4), 251-258., Doi: 10.3153/FH21026 (Kontrol No: 7143462)
3. DÜVEN GAMZE,ÇETİN BARBAROS,KIŞLA DUYGU (2018). Çip-Üstü-Laboratuvar (ÇÜL) Teknolojisinin Gıda Mikrobiyolojisindeki Uygulamaları. Akademik Gıda, 16(1), 78-87., Doi: 10.24323/akademik-gida.417895 (Kontrol No: 4677622)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında

1. DÜVEN GAMZE,BAĞCI UFUK,Yavuz Günnur,Sabuncu Merve,MOHAMED KHALIL ABDO Reem,Bulurman Burçin,YİĞİT ÇINAR AYCAN,ŞAHAN YASEMİN,ÖZMEN TOĞAY SİNE (2025). Tahıl Bazlı Fermente Gıdalardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterisi ve Mayaların GABA Üretim Potansiyelinin İncelenmesi. Türkiye 15. Gıda Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9733033)
2. DÜVEN GAMZE,ULUBAYRAM NESLİHAN,YİĞİT ÇINAR AYCAN,ÖZMEN TOĞAY SİNE (2025). Ticari Probiyotik Gıda Takviyelerindeki Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Duyarlılıklarının Fenotipik Olarak Değerlendirilmesi . Türkiye 2. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 9716395)
3. Erdoğan Rümeysa,DÜVEN GAMZE (2025). Süt Sektöründe Yapay Zekâ Teknolojilerinin Kullanımı. 8. Ulusal ve Uluslararası Süt ve Süt Hayvancılığı Öğrenci Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9620811)
4. DÜVEN GAMZE,ÖZMEN TOĞAY SİNE,YİĞİT ÇINAR AYCAN (2023). İnsan ve Gıda Mikrobiyotasında Psikobiyotikler. Mikrobiyom Terapileri Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9136018)
5. DÜVEN GAMZE,Bulurman Burçin,ÖZMEN TOĞAY SİNE,YİĞİT ÇINAR AYCAN (2022). GELENEKSEL FONKSİYONEL BİR İÇECEK: BOZA. 5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 9136037)
6. DÜVEN GAMZE,ÖZMEN TOĞAY SİNE,YİĞİT ÇINAR AYCAN (2022). Psikobiyotik Mikroorganizmaları İçeren Gıdaların Sağlık Üzerine Olası Etkileri. 12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9136066)
7. DÜVEN GAMZE, CİNAR AYCAN, ÖZMEN TOĞAY SİNE (2020). GIDA ÜRETİMİNDE KULLANILAN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNDE ANTİBİYOTİK DİRENCİ. Türkiye 13. Gıda Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7372480)

Üniversite Dışı Deneyim

01.08.2022-16.09.2022	**Visitor Researcher**	TEAGASC Moorepark Food Research Center, (Avrupa Birliği)
12.04.2015-30.04.2015	**Researcher**	University of Malta, COST Action STSM programı ile katıldım ve 3 hafta boyunca Malta Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı ve Beslenme Anabilim Dalın'da çalışmalara katıldım., (Avrupa Birliği)
16.06.2013-13.09.2013	**Stajyer Mühendis**	John Inlet Seafood Inc., Deniz ürünleri avlama, işleme ve satışının yapıldığı bir firmada Amerika'da 3 ay stajyer mühendis olarak çalıştım., (Ticari (Özel))

Sertifika

119184	Deney Hayvanı Kullanım Sertifikası, Ege Üniversitesi Hayvan Deneyleri Yerel Etik Kurulu tarafından düzenlenen 80 saatlik Deney Hayvanı Kullanımı Sertifika kursu, Ege Üniversitesi Deney Hayvanları Uygulama ve Araştırma Merkezi, Sertifika, 13.02.2017 -24.02.2017 (Ulusal)
122295	miniVİDAS Eğitimi Katılım Sertifikası, miniVİDAS ve TEMPO cihazlarının kullanımının öğretilmesi, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Bornova, İZMİR 35100, Sertifika, 25.09.2016 -28.09.2016 (Ulusal)

122292 BacFoodNet Training School (Novel) physical intervention technologies for controlling food stability , Certificate of Attendance, BacFoodNet Training School (Novel) physical intervention technologies for controlling food stability at the University of Malta between 21th April and 24th April 2015, University of Malta, Sertifika, 21.04.2015 -24.04.2015 (Uluslararası)

122297 Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar Sempozyumu Katılım Sertifikası, E.Ü. BEST (Board of European Students of Technology) İzmir Topluluğunun düzenlediği GDO Sempozyumu, Ege Üniversitesi, Sertifika, 06.01.2010 -06.01.2010 (Ulusal)

Seminer

674098 Teras Sohbetleri-Boza, Boza tarihçesi, üretimi, yenilikçi yaklaşımlar, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, Bornova, İzmir, Türkiye, Seminer, 21.12.2023 -21.12.2023 (Ulusal)

674099 Bilinçli Gıda Tüketimi, Bilinçli Gıda Tüketimi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, İYTE Öğrenci Temsilciliği- Google Meet, Seminer, 30.03.2022 -30.03.2022 (Ulusal)

674100 Fermantasyon Teknolojisi, Fermantasyon Teknolojisi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Pamukkale Üniversitesi Öğrenci Temsilciği-Google Meet, Seminer, 29.05.2021 -29.05.2021 (Ulusal)

674101 Fermantasyon Teknolojisi, Fermantasyon Teknolojisi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, İYTE Öğrenci Temsilciliği, Google Meet, Seminer, 19.03.2021 -19.03.2021 (Ulusal)

Kongre Düzenleme

723553 8. ULUSAL VE ULUSLARARASI SÜT VE SÜT HAYVANCILIĞI ÖĞRENCİ KONGRESİ, 8. ULUSAL VE ULUSLARARASI SÜT VE SÜT HAYVANCILIĞI ÖĞRENCİ KONGRESİ, KARACABEY TİCARET BORSASI, KARACABEY, BURSA, TÜRKİYE, Kongre Düzenleme, 13.05.2025 -13.05.2025 (Uluslararası)

674102 7. Karacabey Meslek Yüksekokulu Öğrenci Kongresi, Ülkemizdeki meslek yüksekokullarında eğitim gören, geleceğe yön veren öğrencilerimizin, gıda, tarım ve hayvancılık alanlarında multidisipliner bir bakış açısıyla güncel bilgi alışverişlerinde bulunması ve sosyal aktiviteler ile bir araya getirilmesi amacıyla 7. KARACABEY MESLEK YÜKSEKOKULU ÖĞRENCİ KONGRESİ Bursa Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu ev sahipliğinde 16 Mayıs 2023 tarihinde çevrimiçi olarak düzenlenecektir.

Bu yıl yedincisini düzenleyeceğimiz kongremizin ana teması “Birlikte geleceği üretiyoruz” olarak belirlenmiştir. Kongremiz, ülkemiz ekonomisinde önemli bir yere sahip olan gıda, tarım ve hayvancılığın günümüzdeki ve gelecekteki durumu, bu alanlarda uygulanan yenilikçi yöntemler, dijitalleşme ve endüstri 4.0 konularında güncel bilgilerin sergilenebilmesi ve yeni araştırma sonuçlarının paylaşılması için sözlü ve poster sunumlarına olanak sağlayacaktır.

Kongremize katılım ücretsizdir. Detaylı bilgi ve başvuru tarihleri için www.uludag.edu.tr/kmyokongre adresini ziyaret edebilirsiniz. Bu önemli etkinlikte sizleri aramızda görmekten onur duyacağız. , Çevrimiçi, Karacabey, Bursa, Kongre Düzenleme, 16.05.2023 -16.05.2023 (Ulusal)

674103 6. Süt ve Süt Hayvancılığı Öğrenci Kongresi, 6. Süt ve Süt Hayvancılığı Öğrenci Kongresi, Çevrimiçi, KAracabey, Bursa, Kongre Düzenleme, 31.05.2022 -31.05.2022 (Ulusal)