

2023 İHBİR Teknik Eğitim Programı

SIRA	EĞİTİM ADI	EĞİTİMCİ	TARİH	SÜRE (GÜN)	TEORİK (T)/ UYGULAMA (U)	KONTENJAN
1	Temel İstatistik ve Gıda Teknolojisi Uygulamaları	Doç. Dr. Ömer Said Toker Doç. Dr. İlyas Atalar	Eylül 2023	1	T + U	30
2	Gıda Teknolojisinde Optimizasyon ve DOE Yaklaşımı: Yanıt Yüzey ve Karışım Dizayn Yöntemleri (Teori)	Prof. Dr. Nevzat Konar Doç. Dr. İlyas Atalar	Ekim 2023	1	T	50
3	Gıda Teknolojisinde Temel ve Yenilikçi Reolojik Uygulamalar	Doç. Dr. İbrahim Palabıyık Doç. Dr. Ömer Said Toker	Ekim 2023	2	T + U	30
4	Gıda Teknolojisinde Optimizasyon ve Doe Yaklaşımı: Yanıt Yüzey ve Karışım Dizayn Yöntemleri (Uygulama)	Prof. Dr. Nevzat Konar Doç Dr. İlyas Atalar	Kasım 2023	1	U*	30
5	Gıda Ar-Ge, Ür-Ge ve Kalite Kontrol Çalışmalarında Tekstür ve Uygulamaları	Doç. Dr. Ömer Said Toker, Doç. Dr. İbrahim Palabıyık	Kasım 2023	2	T + U	30
6	Fonksiyonel Gıdalar ve Biyoaktif Bileşikler: Teori ve Ürün Geliştirme Yaklaşımları	Prof. Dr. Osman Sağdıç Prof. Dr. Nevzat Konar	Aralık 2023	1	T	50



Sertifikalı Eğitim Programı



Eğitim Yöntemi: Yüz yüze
Teorik ve Uygulamalı



Hedef Katılımcılar: Lisans ve Lisansüstü Üretim,
Kalite, Ar-Ge ve Ür-Ge Birimleri Çalışanları



Başvuru Formu:
ihbirakademi@iib.org.tr



Eğitim Yerleri: Dış Ticaret Kompleksi Yenibosna, İstanbul (Teorik), Yıldız Teknik Üniversitesi (YTÜ)
Kimya Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Davutpaşa İstanbul



Başvuru İletişim:
ihbirakademi@iib.org.tr



Eğitimde belirtilen kontenjan sayısı ilk başvuru sırasına göre alınacaktır.