

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ



- 2018 yılından bu yana lisans eğitimi devam etmektedir.
- Bölümümüzde Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı bulunmaktadır.
- Bölümümüzde 1 Doçent, 1 Doktor Öğretim Üyesi ve 1 Araştırma Görevlisi görev yapmaktadır.

TEMEL İLKEMİZ

- Gıda hammaddelerini en iyi şekilde değerlendirerek bunları en kaliteli gıdalara dönüştürmeyi başarabilen Gıda Mühendisleri yetiştirmektir.
- Bu amaçla, bitkisel ve hayvansal gıda hammaddelerini en iyi şekilde öğrencilere tanıtmak, bunlara uygulanacak en yeni ve etkili teknolojiyi öğretmektir.
- Bu esnada insan sağlığını ve doğanın korunması gerekliliğini de vurgulamaktır.
- Bölümden mezun olan her Gıda Mühendisine, gıdaya ulaşmanın en temel insan hakkı olduğunun, gerek üretim ve gerekse denetim noktalarında güvenli gıda üretimi ve denetimi yapması gerektiğinin bilincini kazandırmaktır.

GIDA MÜHENDİSİ KİMDİR?

- Gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadarki tüm süreçlerde sağlığa uygun, güvenli ve kaliteli gıda üretilmesi,
- Gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi,
- Gıda maddelerinin ambalajlanması ve depolanması,
- Üretilen gıdaların kalite kontrollerinin yapılması,
- Gıda alanında araştırma-geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi konularında görev ve sorumluluklar alan kişidir.



GIDA MÜHENDİSİ KİMDİR?

- Hammadde seçimi ve kalitesinden sorumludur!
- Gıdaların işlenmesi konusunda araştırma yapar!
- Gıdaların depolanması konusunda araştırma yapar!
- Yeni fonksiyonel ambalaj materyalleri geliştirir!
- Gıdaların mikrobiyolojik güvenliğinden sorumludur!
- Gıda maddelerinin yapısında yer alan tüm önemli bileşenleri bilir ve araştırır!
- Gıda üretiminin tüm işlem basamaklarından sorumludur!
- Gıdaların kalite kontrolünden sorumludur!
- Yeni gıda üretim makinaları tasarlar veya var olanları geliştirir!



İŞ OLANAKLARI

- Başta Tarım ve Orman Bakanlığı olmak üzere Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Belediyeler, TÜBİTAK, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Türk Patent Enstitüsü (TPE), Türk Silahlı Kuvvetleri (TSK) gibi kamu kuruluşlarında mühendis veya araştırmacı olarak,
- Gıda üretimi yapan tüm yerli veya yabancı işletmeler (ETİ, Ülker, TAT, MİGROS, METRO, Pınar, Maret, Aytaç, Pepsi, Coca Cola, Mc Donalds, Doritos, Komili gibi),
- Özel laboratuvarlar,
- Üniversitelerde akademik personel olarak,
- Yemek fabrikaları (Catering servisleri),
- Oteller



BÖLÜM LABORATUVARLARININ KULLANIMI

- Öğrenciler ders uygulamaları haricinde Bölüm Öğretim Üyeleri danışmanlığında bölüm laboratuvarlarını çeşitli projeler gerçekleştirmek amacıyla kullanabilmektedirler.
 - TÜBİTAK Projeleri
 - SÜ Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP)
 - Gıda Firmalarının düzenlediği Proje Yarışmaları
 - TEKNOFEST Yarışmaları

