

BÖLÜM HAKKINDA

Bölümümüzün hedefi; yüksek teknolojik alt yapıya sahip laboratuvarlarımız, AR-GE ve inovasyona dayalı eğitim anlayışımız ile gıda sanayi tarafından tercih edilen mühendisler yetiştirmektir. Bölümümüzde fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, duyuusal ve kromatografik analizlerin yapılabildiği, yüksek teknolojiye sahip laboratuvarlar bulunmaktadır.

Bölümümüzde, yeterli sayıda öğrenci ile uygulamalı eğitim yapılmaktadır. Öğrenci projelerini destekleyen, yurt dışı öğrenci değişimi ve staj imkanları sağlayan, öğrenci merkezli eğitimi benimseyen bölümümüze; bilimsel ve kaliteli eğitim almak isteyen bütün öğrencileri bekliyoruz.

ÇALIŞMA ALANLARI

Gıda mühendisliği, mühendislik prensip ve yaklaşımlarının gıda üretim ve işlemleri ile ilgili her konuda yorumlanmasını ve uygulanmasını sağlar. Tüm geleneksel mühendislik disiplinlerini bünyesinde birleştiren gıda mühendisliği; mühendislik ile gıda bilimleri arasında gıda endüstrisi için kurulması zorunlu olan bağı sağlar ve bu bakımdan gıda endüstrisi için özgün ve vazgeçilmezdir. Gıda mühendisliği, hem gıdalar ile bileşenlerinin fiziksel temellerin tanımlanması ve oluşturulması aşamalarında hem de gıdaların üretimi, taşınması, depolanması, işlenmesi, ambalajlanması ve dağıtımı aşamalarında, bilimsel yöntemleri ve ileri teknolojileri kullanan bir mühendislik dalıdır. Gıda Mühendisleri kamu kurumlarında ve özel sektörde üretim, tasarım, kalite kontrol, pazarlama ve araştırma-geliştirme bölümlerinde iş bulma olanaklarına sahiptir.

