

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ



Hakkımızda

Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü kuruluş önerisi 1994 yılında Mühendislik Fakültesi Dekanlık görevini yürüten Prof. Dr. Hüsnü Yusuf GÖKALP tarafından yapılmıştır.

Gıda Mühendisliği Bölümü, 1995 yılında ilk defa öğrenci alarak eğitim-öğretim hayatına başlamıştır.

Bölümümüzde Yüksek Lisans ve Doktora Programları bulunmaktadır.

Gıda Bilimleri ve **Gıda Teknolojisi** olmak üzere iki bilim dalı mevcuttur.



Program Eğitim Amaçlarımız

- Gıda hammaddelerini en iyi şekilde değerlendirerek bunları en kaliteli gıdalara dönüştürmeyi başarabilen **Gıda Mühendisleri** yetiştirmek.
- 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 Gıda Mühendisine, **gıdaya ulaşmanın en temel insan hakkı olduğunun**, gerek üretim ve gerekse denetim noktalarında **güvenli gıda üretimi** ve denetimi yapması gerektiğinin bilincini kazandırmaktır.

Gıda Mühendisliği Eğitimi ve Müfredatı

Gıda Mühendisliği eğitimi kapsamında hem teorik hem de laboratuvar uygulamalarını içeren dersler bulunmaktadır.

Temel başlıklar altında bölümümüzde;

- **Gıda Kimyası:** Gıdaların temel bileşimi, yapısı ve özellikleri, gıda işleme sırasında meydana gelen kimyasal değişimler
- **Gıda Analizleri:** Gıdaların ve gıda bileşenlerinin fiziksel ve kimyasal analizleri için kullanılan teknikler ve bu yöntemlerin temel prensipleri
- **Gıda Mikrobiyolojisi:** Gıdaların mikrobiyal ekolojisi, mikrobiyal gelişmeyi etkileyen çevresel faktörler, gıdalardan mikroorganizmaları uzaklaştırma yöntemleri, gıda maddelerinin mikrobiyolojik değerlendirilmesi
- **Gıda İşleme Teknolojisi:** Hammaddelerin genel karakteristikleri, gıda muhafaza yöntemleri, üretim sırasında kaliteyi etkileyen işlem faktörleri
- **Temel İşlemler:** Kütle ve enerji denklikleri, gıda mühendisliğinde temel işlemler, termodinamik, akışkanlar mekaniği, ısı ve kütle aktarımı gibi konular öğretilmektedir.
- Ayrıca bölümümüzde 20'şer günden oluşan 2 adet meslek stajı da zorunludur.



Bölüm

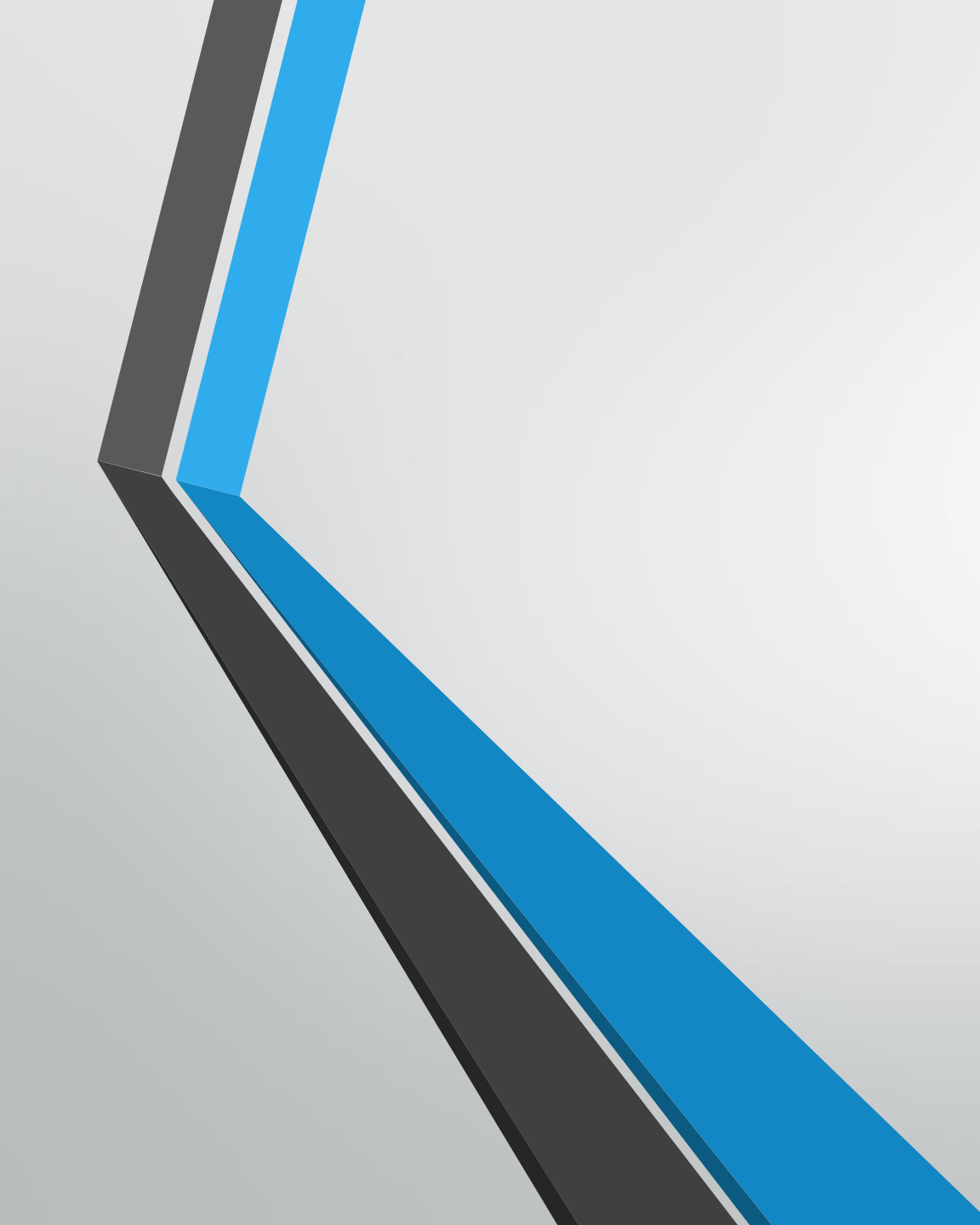
Laboratuvarlarımız



Gıda Kimyası ve Süt Ürünleri Araştırma Laboratuvarı
Enstrümental Analiz Araştırma Laboratuvarı
Et ve Et Ürünleri Araştırma Laboratuvarı
Temel İşlemler, Meyve-Sebze ve Yağ Teknolojisi Araştırma Laboratuvarı
Biyoteknoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi Araştırma Laboratuvarı
Tahıl Ürünleri Araştırma Laboratuvarı
Mikrobiyolojik Analizler Uygulama Laboratuvarı
Kimyasal Analizler Uygulama Laboratuvarı

DERSLERİNDEN LER





ULUSLARARASI ANLAŐMALAR

Gıda Mühendisliği Bölümü

Güncel Erasmus+ KA131 (AB Ülkeleri) Anlaşmaları

İtalya	Università degli Studi di Teramo
Litvanya	Vilniaus Kolegija University of Applied Sciences
Macaristan	Szegedi Tudományegyetem
Polonya	Poznan University of Life Sciences
Portekiz	Polytechnic Institute of Coimbra
Romanya	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

Güncel Erasmus+ KA171 (Ortak Ülkeler) Anlaşmaları

Arnavutluk	Agricultural University of Tirana
Bangladeş	Noakhali Science and Technology University
Bosna Hersek	University of Tuzla
Kazakistan	Kostanay Regional University
Kazakistan	Shakarim State University of Semey
Kazakistan	Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi
Tunus	Universite De Carthage
Ukrayna	Odessa National Academy of Food Technologies

Bölüm Yönetimi



Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL
Bölüm Başkanı



Doç. Dr. Haluk ERGEZER
Bölüm Başkan Yrd.



Doç. Dr. Engin DEMİRAY
Bölüm Başkan Yrd.



Prof. Dr. Sami Gökhan
ÖZKAL



Prof. Dr. Sebahattin
NAS



Prof. Dr. Aydın
YAPAR



Prof. Dr. Yahya
TÜLEK



Prof. Dr. Ramazan
GÖKÇE



Prof. Dr. Çetin
KADAKAL



Prof. Dr. Fatma
IŞIK



Prof. Dr. Hakan
KARACA



Doç. Dr. Haluk
ERGEZER



Prof. Dr. Seher
ARSLAN

Akademik Personel



Doç. Dr. Engin
DEMİRAY



Dr. Öğr. Üyesi Aysun
YURDUNUSEVEN YILDIZ



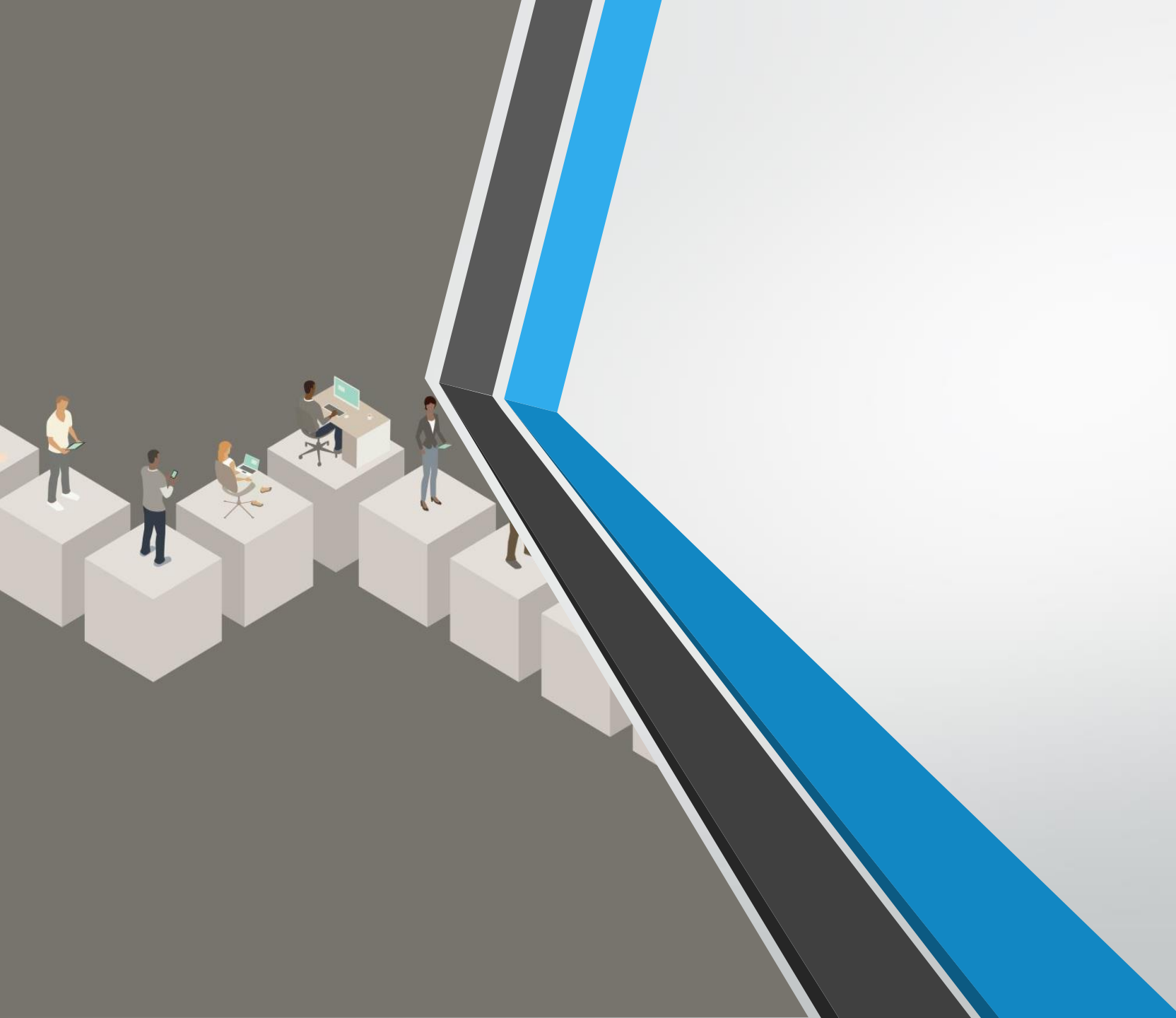
Dr. Öğr. Üyesi H. Betül
YELER



Doç. Dr. Ezgi
ÖZGÖREN ÇAPRAZ



Arş. Gör. Ufuk Gökçe
AYRANCI



Etkinlikler

Sektör Temsilcileri ile Gerçekleştirilen Seminerler



Döhler Denizli Fabrika Müdürü
Mustafa ÖMEROĞLU



Anadolu Etap Fabrika Müdürü
Serkan YILDIRIM

Teknik Geziler



Akademisyenlerimizin Başarıları



Lisans Tezi Sunumları



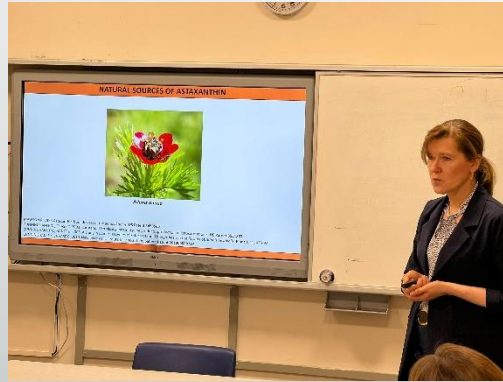
Desteklenmeye Hak Kazanan TÜBİTAK 2209-A ve 2209-B Projeleri

Proje Ekibi	Proje Danışmanı	Proje Adı
İlayda Taşdelen Rabia Yavuz	Doç. Dr. Ezgi Özgören Çapraz	Siyah pirinç unu ve bakla unu kullanımının glutensiz ekstrüde cipslerin kalite özelliklerine etkisi
Beyza Nur ARSLAN Özen GÜÇLÜSES	Dr. Öğr. Gör. Aysun Yurdunuseven Yıldız	Tekrarlanan Derin Yağda Kızartma İşlemleri Sırasında Kullanılan Rafine Bitkisel Yağlarının Oksidatif Kararlılığına Kekik Esansiyel Yağının Etkisi: Kızartma Yağı Kaç Kez Kullanılabilir?

Erasmus Programı Kapsamında Bölümümüzü Ziyaret Eden Bilim İnsanları



Polonya Poznan
Üniversitesi





2024-2025 Akademik Yılı Mezuniyet Törenimiz



Bölüm İnternet Sitemiz

