

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

HAKKIMIZDA

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 EĞİTİM AMAÇLARIMIZ

- 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.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ EĞİTİMİ VE MÜFREDATI

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 işlemler:** 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 LABORATUVARLARIMIZ





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

LABORATUVAR DERSLERİNDEN KARELER



ULUSLARARASI ANLAŞMALAR



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

Arjantin	National University of La Plata (UNLP)	Kırgızistan	Kyrgyz Turkish Manas University
Arjantin	Universidad Nacional de Mar del Plata	Mozambik	Catholic University of Mazambique
Arnavutluk	Agricultural University of Tirana	Sri Lanka	Rajarata University of Sri Lanka
Azerbaycan	Azerbaijan Technical University	Sudan	Alzaeim Alazhari University
Bangladeş	Noakhali Science and Technology University	Suudi Arabistan	King Faisal University
Bosna Hersek	University of Tuzla	Şili	Universidad de Santiago de Chile
Brezilya	Federal University of Santa Catarina	Tunus	Universite De Carthage
Etiyopya	Bahir Dar University	Uganda	Islamic University in Uganda
Kazakistan	Kostanay Regional University	Yeni Zelanda	University of Otago

BÖLÜM YÖNETİMİ



Prof. Dr. Ramazan GÖKÇE
Bölüm Başkanı



Prof. Dr. Haluk ERGEZER
Bölüm Başkan Yrd.



Prof. Dr. Hakan KARACA
Bölüm Başkan Yrd.



Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL
1. Sınıf Danışmanı



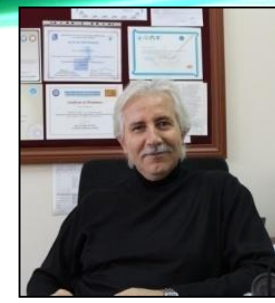
Prof. Dr. Ramazan
GÖKÇE



Prof. Dr. Sebahattin
NAS



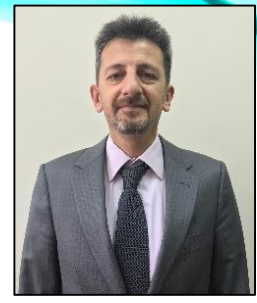
Prof. Dr. Aydın
YAPAR



Prof. Dr. Yahya
TÜLEK



Prof. Dr. Sami Gökhan
ÖZKAL



Prof. Dr. Çetin
KADAKAL



Prof. Dr. Fatma
IŞIK

Prof. Dr. Hakan
KARACA



AKADEMİK PERSONEL

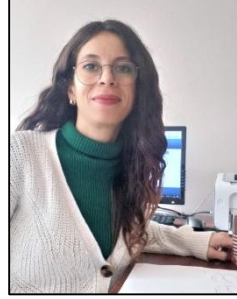


Prof. Dr. Haluk
ERGEZER

Prof. Dr. Seher
ARSLAN



Prof. Dr. Engin
DEMİRAY



Dr. Öğr. Üyesi Aysun
YURDUNUSEVEN YILDIZ



Dr. Öğr. Üyesi H. Betül
KAPLAN YELER



Doç. Dr. Ezgi
ÖZGÖREN ÇAPRAZ



Arş. Gör. Dr. Ufuk Gökçe
AYRANCI

ETKİNLİKLER



SEKTÖR TEMSİLCİLERİ İLE GERÇEKLEŞTİRİLEN SEMİNERLER



Döhler Denizli Fabrika Müdürü
Mustafa ÖMEROĞLU



Anadolu Etap Fabrika Müdürü
Serkan YILDIRIM

TEKNİK GEZİLER



LİSANS TEZİ SUNUMLARI¹⁶



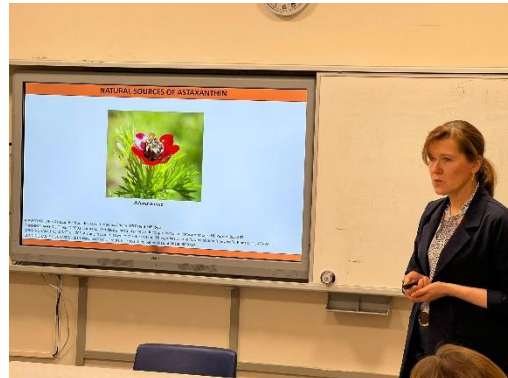
Desteklenmeye Hak Kazanan TÜBİTAK 2209-A ve 2209-B Projeleri

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. Üyesi 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 PROGRAMI KAPSAMINDA BÖLÜMÜMÜZÜ ZİYARET EDEN BİLİM İNSANLARI



Polonya Poznan
Üniversitesi



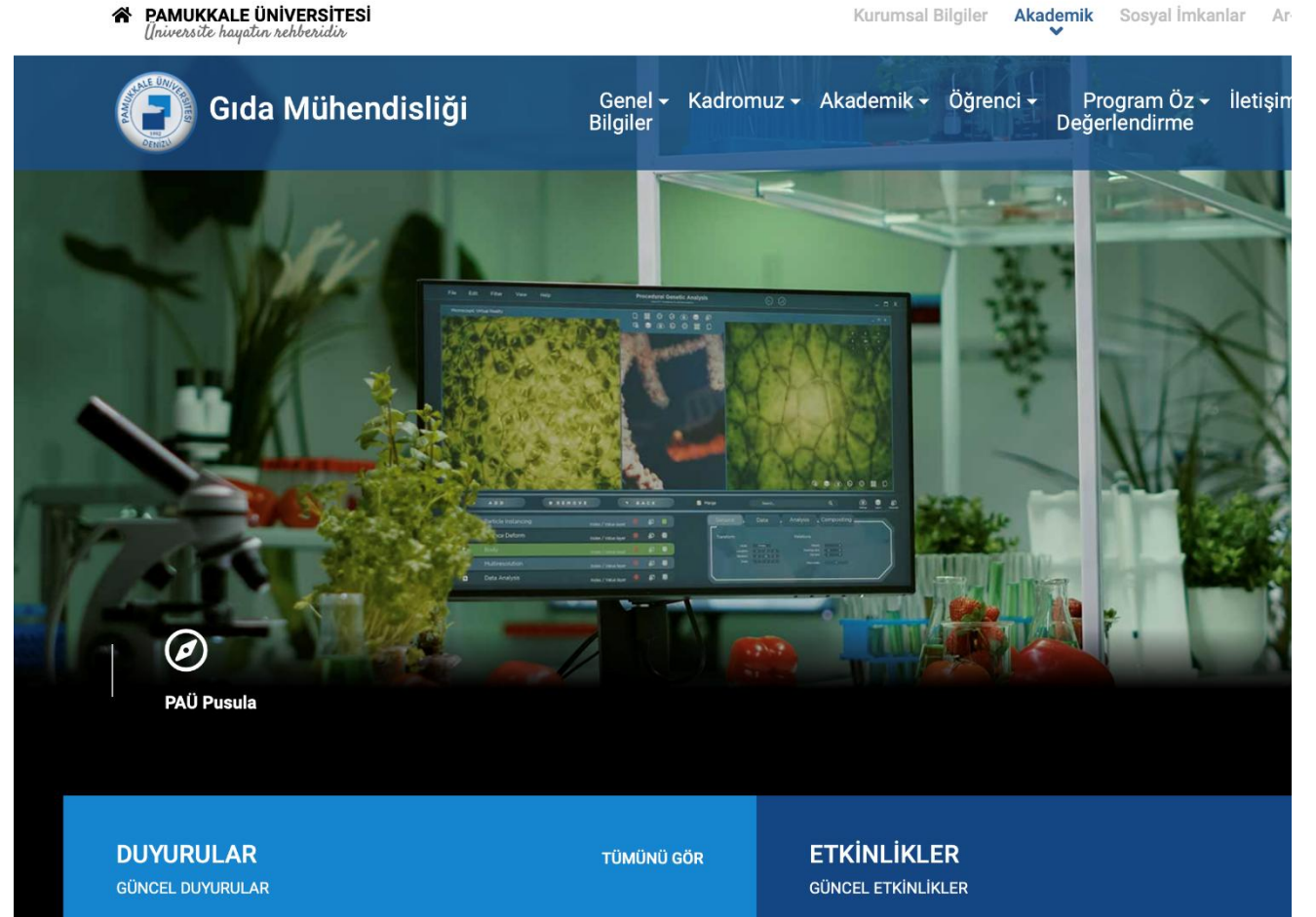




2025-2026 AKADEMİK YILI MEZUNİYET TÖRENİMİZ



BÖLÜM İNTERNET SİTEMİZ





ORYANTASYON PROGRAMI
İLE İLGİLİ AYRINTILI BİLGİ İÇİN
WWW.PAU.EDU.TR/PDREM