



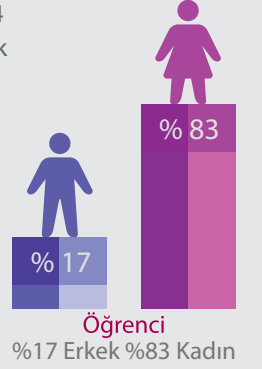
Bir Bakışta

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

Tarihçe



Bölümümüz resmen 1996'da kurulmuş, 1998 yılında yüksek lisans, 2007 yılında doktora ve 2014 yılında ise lisans eğitime başlamıştır. Bölüm akademisyenleri gıda alanında bilimsel, teknolojik ve mühendislik çalışmalarıyla ilgili kayda değer bir tecrübe ve birikime sahiptir. Son yıllarda bölümde fonksiyonel gıdalar ve beslenme alanları da ön plana çıkmaya başlamıştır.



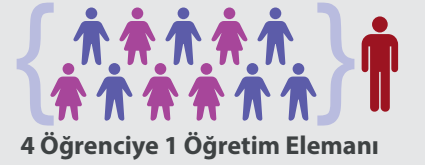
2016 LYS Puan Tablosu

En Yüksek Puan	En Düşük Puan	En Yüksek Sıra	En Düşük Sıra	Puan Türü	Kontenjan
379	334	63048	99848	MF-4	50

Çift Ana Dal Yan Dal



Gıda Mühendisliği Bölümünde çift ana dal ve yan dal programları henüz uygulanmamaktadır.



Akreditasyon



AKTS (Avrupa Kredi Transfer Sistemi), AKTS Diploma Eki

40 öğrenci sayısı

Erasmus



Erasmus Anlaşmalı Ülkeler;
Fransa, Polonya, İtalya, Avusturya, Yunanistan, Romanya

Araştırma Projeleri



Antimikrobiyel, antioksidant ve biyoaktif özelliklere sahip yenilebilir jellerin in vitro yöntemler ile insan sağlığı üzerindeki muhtemel etkilerinin belirlenmesi.

Proje Yürütücüsü: Prof. Dr. Ahmet Yemenicioğlu, İYTE BAP, 2016İYTE38

Zeytinyağların Yağ Asidi Alkil Esterleri, 1,2 Diasil Gliserol Ve Pigment İçeriğinin Tağış Kriteri Olarak Uygulanabilirliği ve Ftir Spektroskopi İle Tahmini.

Proje Yürütücüsü: Prof. Dr. Banu Özen, TÜBİTAK TOVAG-1150584

Elektrospinning yöntemiyle üretilen antimikrobiyal madde içeren biyobozunur filmlerin gıda ambalajlama uygulamalarında kullanımı. Proje Yürütücüsü: Prof. Dr. Figen Korel, İYTE BAP, 2016İYTE6

Depolama Süresi Sonunda Türk Zeytinyağlarının Kimyasal Parametrelerindeki Değişimlerin Belirlenmesi.

Proje Yürütücüsü: Prof. Dr. E. Figen Tokatlı, İYTE BAP, 2016İYTE39

Staj



Öğrencilerin aldıkları derslerde işlenen konulara paralel olarak kısa teknik geziler düzenlenmektedir. Stajlar öğrencilerin ilgi alanlarına göre belli başlı özel sektör firmaları arasından seçilmektedir.

İş Olanakları



Mezunlarımız gıda ve beslenme bilimleri, gıda teknolojisi ve mühendislik temel alanında faaliyet gösterecek her türlü kamu ve özel sektör kurumunda görev yapabilecekleri gibi, kendi özel iş alanlarını da yaratabilecek donanımda olacaklardır.

Mezunlarımız Nerede Çalışır



Beslenme bilimiyle ilgili bilgilerle donatılacak gıda mühendisliği mezunlarımızın özellikle sağlığa yararlı fonksiyonel gıdalar ve gıda katkı maddeleri, diyet ve light ürün üreten işletmeler ile nutrasötik endüstrisinde istihdam edileceği düşünülmektedir. Bunun dışında mezunların her tür gıda işletmesinde çalışması da mümkündür. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Türk Standartları Enstitüsü ve belediyeler de mezunlarımızın çalışabileceği kurumlardır.

Akademik Kadro

Unvanı - Adı	Doktora	Araştırma ve Uzmanlık Alanları
Prof. Dr. Ahmet YEMENİCİOĞLU	Ankara Üniversitesi	Aktif ve Biyoaktif Ambalajlama, Yenilebilir Ambalaj Malzemeleri
Prof. Dr. Şebnem HARSA	The University of Reading	Beslenme ve Gıda Mühendisliği Gıda Biyobilimleri
Prof. Dr. Canan TARI	Illinois Institute of Technology	Fermentasyon, Endüstriyel Enzim Üretimi Arttırma ve Optimizasyon
Prof. Dr. Figen TOKATLI	Illinois Institute of Technology	İstatistiksel Kalite Kontrol, Kinetik ve İstatistiksel Modellemeler
Prof. Dr. Banu ÖZEN	Purdue University	Gıda Kimyası Gıda Analizleri
Prof. Dr. Figen KOREL	University of Florida	Gıda Kalite Sağlama, Gıda Güvenliği, Aktif Paketleme
Doç. Dr. Sevcan ÜNLÜTÜRK	Illinois Institute of Technology	Gıda İşleme, Isısal Olmayan Gıda Koruma Metotları, Gıdaların Fiziksel Özellikleri
Doç. Dr. Efe SEZGİN	Stony Brook University	Nutrigenomik, Karmaşık Hastalıkların Genetik Sebepleri, Epidemiyoloji
Doç. Dr. A. Handan BAYSAL	Ege Üniversitesi	Gıda Mikrobiyolojisi, Mikrobiyal Kalite Kontrol, Moleküler Saptama Metotları
Yrd. Doç. Dr. Çağatay CEYLAN	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	FTIR Spektroskopisi, Patojen Saptamada Moleküler Metotlar
Yrd. Doç. Dr. A. Oğuz BÜYÜKKİLECI	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	Endüstriyel Biyoteknoloji, Biyomühendislik
Yrd. Doç. Dr. Beste BAYRAMOĞLU	University of California	Polimerik, Biyomoleküler ve Kolloidal Sistemlerin Moleküler Modellemesi
Yrd. Doç. Dr. Şükrü GÜLEÇ	University of Florida	Metabolik Hastalıklar, Moleküler Genetik ve Hücre Biyolojisi
Öğr. Gör. Huriye GÖKSUNGUR	Ege Üniversitesi	Endüstriyel Mikrobiyoloji



food.iyte.edu.tr

Telefon: 0(232) 750 6290
Faks: 0(232) 750 6196

İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü
Gıda Mühendisliği Bölümü
Urla / İZMİR 35430 Türkiye



www.facebook.com/IYTEM



twitter.com/iyteedutr

