

İZMİR YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

İZMİR INSTITUTE OF TECHNOLOGY
DEPARTMENT OF FOOD ENGINEERING



2024 YKS Puan Tablosu 2024 YKS (Minimum) Entry Scores

En Yüksek Puan Highest Score	En Düşük Puan Lowest Score	En Büyük Puan Sırası Highest Score Rank	En Küçük Puan Sırası Lowest Score Rank	Puan Türü/Kontenjan Score Type/Capacity
414,75145	378,54530	76.037	117.165	SAY Quantitative 40



%20



%80

ÖĞRENCİ SAYISI
NUMBER OF STUDENTS

346

26 öğrenciye
students per 1 öğretim elemanı
instructor

Çift Anadal
Double Major Programs



Yan Dal
Minor Programs



Tarihçe - History

Gıda Mühendisliği Bölümü, Mühendislik Fakültesi'nin ilk altı bölümden biri olarak 1996 yılında kurulmuştur. Bölümümüz lisans, yüksek lisans ve doktora derecelerinde eğitim-öğretim vermektedir. Bölümümüzün temel amacı, gelişen gıda endüstrisi için yenilikçi süreçleri tasarlayabilen ve sağlık kaygılarına yönelik güvenli, güvenilir ve fonksiyonel gıdaları üretebilen mühendisler yetiştirmektir.

The Department of Food Engineering was founded in 1996 as one of the six departments of Engineering Faculty. Our department offers undergraduate, master, and doctorate degree programs. The main aim of our department is to educate engineers who are able to design innovative processes for the developing food industry and to produce safe, secure and functional food products for health concerns.



Akreditasyon - Accreditation

AKTS (Avrupa Kredi Transfer Sistemi), AKTS Diploma Eki

ECTS (European Credit Transfer System), ECTS Diploma Supplement



Erasmus Anlaşmalı Ülkeler - Erasmus

Polonya, İsveç, Yunanistan, Portekiz, İtalya, Romanya, İngiltere, Hırvatistan, Slovakya, Belçika, Norveç

Poland, Sweden, Greece, Portugal, Italy, Romania, England, Croatia, Slovakia, Belgium, Norway



Staj - Summer Practice and Field Trips

Bölümümüz öğrencilerine, 1. döneminde aldıkları Gıda Mühendisliğine Giriş dersi kapsamında 2 teknik gezi, 7. dönemde aldıkları Gıda Güvenliği ve Kalite Sağlama Prensipleri dersinde 1 teknik gezi ve 8. dönemde aldıkları Gıdalarda Duyusal Analizler dersinde 1 teknik gezi organize edilmektedir. Öğrencilerimiz 3. yılın sonunda ise, gıda üretimi yapan bir fabrikada veya gıda fabrikalarının araştırma-geliştirme merkezlerinde en az 20, en fazla 30 iş günü süreyle yaz stajı yapmak zorundadırlar.

Two technical trips for Introduction to Food Engineering course in the 1st semester, 1 technical trip for Principles of Food Safety and Quality Assurance course in the 7th semester and 1 technical trip for Sensory Analysis in Foods course in the 8th semester are organized. At the end of the 3rd year, students have to complete a minimum 20 and maximum 30 days of Summer Practice at a food processing plant or research and development centers of food companies.



Devlet, Özel Firmalar, Üniversiteler

Government, Private Companies and Universities

Akademik Kadro Academic Staff

Unvanı - Adı Name	Doktora Doctorate	Araştırma ve Uzmanlık Alanları Research Specialization Area
Prof. Dr. H. Şebnem HARSA	The University of Reading	Gıda Biyobilimleri ve Biyoteknoloji, Fonksiyonel Gıdalar, Beslenme-Sağlık, Katma Değeri Yüksek Biyoürünler ve Biyomalzemeler <i>Food Biosciences and Biotechnology, Functional Foods, Nutritional Health, Value Added Bioproducts and Biomaterials</i>
Prof. Dr. Ahmet YEMENİCİOĞLU	Ankara Üniversitesi	Yenilebilir Filmler ve Aktif Paketleme, Gıda Enzimleri, Gıda Hidrokolloitleri
Prof. Dr. E. Figen TOKATLI	Illinois Institute of Technology	Gıda Sistemlerinde Çok Değişkenli İstatistiksel Modelleme, Kalite Kontrol ve Optimizasyon <i>Multivariate Modelling, Statistical Quality Control and Optimization of Food Processes</i>
Prof. Dr. Figen KOREL	University of Florida	Gıda Güvenliği, Gıda Kalite Sağlama, Aktif Ambalajlama, Yenilebilir Filmler, Fonksiyonel Ürünler <i>Food Safety, Food Quality Assurance, Active Packaging, Edible Films, Functional Foods</i>
Prof. Dr. F. Banu ÖZEN	Purdue University	Gıda Kimyası, Gıda Analizleri, Infrared Spektroskopi <i>Food Chemistry, Food Analysis, Infrared Spectroscopy</i>
Prof. Dr. Sevcan ÜNLÜTÜRK	Illinois Institute of Technology	Gıda Muhafazası, UV Işınlama, Alternatif Yeni Gıda İşleme Yöntemleri <i>Food Preservation, UV Irradiation, Alternative New Food Processing Methods</i>
Prof. Dr. Efe SEZGİN	Stony Brook University	Nutrigenetik, Nutrigenomik, Mikrobiyom, Biyoistatistik, Epidemiyoloji <i>Nutrigenetics, Nutrigenomics, Microbiome, Biostatistics, Epidemiology</i>
Doç. Dr. Çağatay CEYLAN	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	Biyoteknoloji ve Gıda Kimyası-Melanoidinler, Gıda Biliminde FTIR Spektroskopisi, Protein agregasyonu ve presipitasyonu <i>Food Chemistry-Melanoidins Protein Aggregation and Precipitation, FTIR Spectroscopy in Biotechnology and Food Science</i>
Doç. Dr. A. Handan BAYSAL	Ege Üniversitesi	Gıda Bilimleri ve Teknolojisi, Gıda Mikrobiyolojisi, Moleküler ve Uygulamalı Mikrobiyoloji, Mikrobiyal Biyoteknoloji <i>Food Sciences and Technology, Food Microbiology, Molecular and Applied Microbiology, Microbial Biotechnology</i>
Doç. Dr. Ali Oğuz BÜYÜKKİLEÇİ	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	Gıda Biyoteknolojisi, Biyoproses Mühendisliği, Gıda ve Tarım Atıklarının Değerlendirilmesi <i>Food Biotechnology, Bioprocess Engineering, Food and Agricultural Waste Valorization</i>
Doç. Dr. Beste BAYRAMOĞLU	University of California, Davis	Biyomoleküler ve Kolloidal Sistemlerin Moleküler Modellemesi ve Simülasyonu, Gıda Nanoteknolojisi, Gıda Ambalajlama <i>Molecular Modelling and Simulations of Biomolecular and Colloidal Systems, Food Nanotechnology, Food Packaging</i>
Doç. Dr. Şükrü GÜLEÇ	University of Florida	Moleküler Beslenme ve İnsan Fizyolojisi, Metabolik Hastalıklar, Biyoyararlanım, Biyofonksiyonellik <i>Molecular Nutrition and Human Physiology, Metabolic Diseases, Bioavailability, Biofunctionality</i>
Doç. Dr. Sibel UZUNER	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	Katma değeri yüksek ürünlerin üretilmesi, Gıda atık yönetimi, Yenilikçi teknolojiler <i>Production of value-added products, Food waste management, Novel Technologies</i>

