



MAKÜMMF

MÜHENDİSLİK-MİMARLIK FAKÜLTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

İstiklal Yerleşkesi 15030/BURDUR

0248 213 27 00

0248 213 27 04

<https://mmf.maku.edu.tr>

MİSYON

Ulusal değerlere bağlı, uluslararası ölçekte bilgi üreten, öncelikli olarak bölgesel ve ulusal sorunlara çözüm önerileri geliştiren, yaşam kalitesinin iyileşmesine katkıda bulunacak projeler üreten, üniversite-sanayi iş birliğini ön planda tutan ve nitelikli mezunlar yetiştiren bir bölüm olarak misyonumuz; analitik düşünebilen, liderlik ve yaratıcılık nitelikleri ile etik değerlere sahip, bilgiyi ve teknik donanımları etkin ve verimli kullanabilen, yaşam boyu öğrenmenin ve mesleki gelişimin gerekliliğini benimseyen sorumluluk sahibi gıda mühendisleri yetiştirmektir.

VİZYON

Nitelikli akademik personel ve güçlü araştırma alt yapısını kısa sürede oluşturarak gıda mühendisliği eğitiminde akredite olma yolunda ilerleyen, ulusal ve uluslararası rekabet gücüne sahip, donanımlı eğitim ve araştırma araç-gereçlerinin bulunduğu, bilim ve teknoloji dünyası ile ilişkileri gelişmiş, ulusal ve uluslararası alanda söz sahibi olan güçlü bir bölüm olmaktadır.

BÖLÜMÜMÜZ

Bölümümüz 2011 yılında kurulmuş ve 2012 yılında eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Gıda Mühendisliği lisans programında öğrenim dili Türkçe olup süresi 8 yarıyıldır (4 yıl). Bu sürede öğrenciler 240 AKTS kredi ders almakta ve bir adet zorunlu staj yapmaktadır. Dört yıllık eğitim programını başarı ile tamamlayan öğrencilere lisans diploması verilir ve Gıda Mühendisi unvanı alırlar. Bölümümüzü tercih eden öğrenciler üniversitemiz Yabancı Diller Yüksekokulu'nda bir yıl süreli isteğe bağlı İngilizce Hazırlık Programı'na devam edebilmektedir. Bu programı başarı ile tamamlayan öğrencilere Başarı Belgesi verilmektedir.

Yurtdışı tecrübesi olan ve alanında uzman öğretim üyelerinin lisans ve lisansüstü öğrenciler ile eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerine devam ettiği bölümde, Gıda Bilimleri ve Gıda Teknolojisi olmak üzere iki anabilim dalı mevcuttur. Halen 3 Profesör, 2 Dr. Öğretim Üyesi, 3 Araştırma Görevlisi ile faaliyetlerini sürdüren bölümümüzün Fen Bilimleri Enstitüsü bünyesinde aktif olan Yüksek Lisans ve Doktora programları da bulunmaktadır.

NEDEN MAKÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ?

- Alanlarında uzman, deneyimli, uluslararası tecrübeye sahip, sektördeki ve bilim dünyasındaki gelişmeleri sürekli takip eden akademik kadro
- Öğrencilerin bireysel ve mesleki gelişimlerine yönelik aktif danışmanlık
- İsteğe bağlı 1 yıl süreli yabancı dil eğitimi alma imkânı
- Bölgedeki gıda işletmelerinin de desteklediği yerinde öğrenme çalışmaları
- TÜBİTAK projeleri yapma veya mevcut projelerde görev alma imkânı
- ERASMUS+ programı ile yurtdışında öğrenim ve staj imkânı
- Sosyal, kültürel, sportif veya mesleki faaliyetlerde bulunan öğrenci topluluklarına katılım olanakları
- Lisans programı sonrası bölüm Yüksek Lisans ve Doktora programlarına devam etme imkânı
- Mezuniyet sonrası kamu ve özel sektör kuruluşlarında çalışma fırsatları

ÇALIŞMA ALANLARIMIZ

TEMEL BÖLÜM DERSLERİMİZ

LABORATUVAR OLANAKLARIMIZ

MEZUN ÇALIŞMA ALANLARI

MEZUN PROFİLİ

ÖĞRENCİ TOPLULUKLARI

Akademik kadromuzun çalıştığı başlıca araştırma alanları:

- Yenilikçi Gıda İşleme Teknolojileri
- Gıda İşleme Mühendisliği
- Gıda Biyoteknolojisi
- Gıda Mikrobiyolojisi
- Gıda Kimyası
- Süt Teknolojisi
- Yağ Teknolojisi
- Et Teknolojisi

Eğitim programımız; matematik, fizik, kimya, biyoloji gibi temel bilim dersleri ile başlamakta; ısı transferi, termodinamik, akışkanlar mekaniği, kütle ve enerji denklilikleri, reaksiyon kinetiği, temel işlemler gibi temel mühendislik dersleri ile devam etmekte; gıda kimyası, gıda mikrobiyolojisi, gıda analizleri, gıda kalite kontrol ve mevzuat gibi gıda bilimi ile süt teknolojisi, et teknolojisi, yağ teknolojisi, tahıl teknolojisi, meyve ve sebze teknolojisi, fermantasyon teknolojisi gibi gıda teknolojisi dersleri ile tamamlanmaktadır. Günün gereksinimlerine uygun teknik seçmeli derslerle iş sağlığı ve güvenliği, girişimcilik gibi çok sayıda sosyal seçmeli ders de programda yer almaktadır.

Bölümümüzde eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerinin yürütüldüğü dört adet donanımlı laboratuvarımız bulunmaktadır.

Mezunlarımız kamu ve özel sektöre bağlı farklı kurum ve kuruluşlarda görev alabilmektedir. Bu kuruluşlardan bazıları aşağıda verilmiştir:

- Tarım ve Orman Bakanlığı merkez ve taşra teşkilatları (İl Müdürlükleri, Gıda Kontrol Laboratuvarları vb.)
- Türk Standartları Enstitüsü
- Türkiye İstatistik Kurumu
- Gıda Üreten, İşleyen ve Dağıtım Yapan İşletmeler (Üretim, AR-GE, Kalite Kontrol, Satış ve Pazarlama gibi bölümlerde yönetici, mühendis vb. pozisyonlarda)
- Özel Gıda Laboratuvarları
- Hazır Yemek (Catering) İşletmeleri
- Sertifikasyon kuruluşları

Bölümümüz lisans ve lisansüstü programlarından;

- Analitik düşünme ve problem çözme yeteneğine sahip
 - Yeterli mesleki bilgi ve becerilere sahip
 - Araştırma-Geliştirme odaklı çalışmalar yürüten
 - Öğrenimi boyunca elde ettiği bilgi ve becerileri mesleki yaşamında etkin bir şekilde kullanabilen
 - Sunum ve raporlama becerileri edinmiş
 - Meslek etiğine uygun çalışan, sosyal yönü güçlü, çağın sorunlarına duyarlı, yaşam boyu öğrenme gereğinin bilincinde olan
- mezunlar yetiştirmek eğitim, öğretim ve araştırma faaliyetlerimizin başlıca amaçlarıdır.

Bölümümüz lisans ve lisansüstü öğrencilerinin aktif olarak görev aldığı çok sayıda öğrenci topluluğu bulunmakta olup bölümümüz öğrencileri tarafından kurulan Gıda Mühendisliği Araştırma ve Geliştirme Topluluğu bünyesinde öğrencilerimizin kişisel ve mesleki gelişimlerine katkı sağlayacak faaliyetler (teknik gezi, konferans, söyleşi vb.) gerçekleştirilmektedir.



BÖLÜM SEKRETERLİĞİ

☎ 0248 213 27 20

✉ mmfbolumsekreter@mehmetakif.edu.tr