



NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

<https://www.erbakan.edu.tr>

GIDA MÜHENDİSİ NE YAPAR ?

Gıda mühendisi, gıdaların kurallara uygun bir şekilde üretilmesi, paketlenmesi, nakledilmesi ve hijyen gerekliliklerinin sağlanması süreçlerini yürütür. Gıda mühendisi; kimya, fizik ve mikrobiyoloji gibi diğer sahalarla işbirliği içerisinde çalışmalar gerçekleştirir.



Bölümümüz 2012 yılında kurulmuştur ve 6 profesör, 5 doçent, 1 doktor öğretim üyesi, 1 araştırma görevlisi ve 1 öğretim görevlisi görev yapmaktadır. Eğitim süresi 4 yıldır. Müfredatta, Matematik, Fizik, Kimya, Gıda Mühendisliğine Giriş, Teknik Resim, Bilgisayar, Enerji ve Kütle Denkliği, Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Kimyası, Beslenme İlkeleri, Gıda Analizleri gibi dersler ile birlikte, Et İşleme, Süt İşleme, Tahıl İşleme, Meyve-Sebze İşleme ve Yemeklik Yağ Teknolojisi gibi dersler mevcuttur.

Çalışma Konuları

Kalite Kontrol ve Gıda Güvenliği

Gıda Üretimi ve İşleme

Gıda Mevzuatı

Proses Mühendisliği

Ambalajlama ve Depolama

Makine ve Ekipman Tasarımı



- Güçlü Akademik Kadro
- Modern Altyapı
- Pilot Tesis ve Araştırma Laboratuvarları
- Erasmus, Mevlana ve Farabi Programları
- Çift Anadal ve Yandal Uygulamaları
- Ortak Eğitim Programı
- Tezli Yüksek Lisans ve Doktora Programları