



BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜM TANITIMI

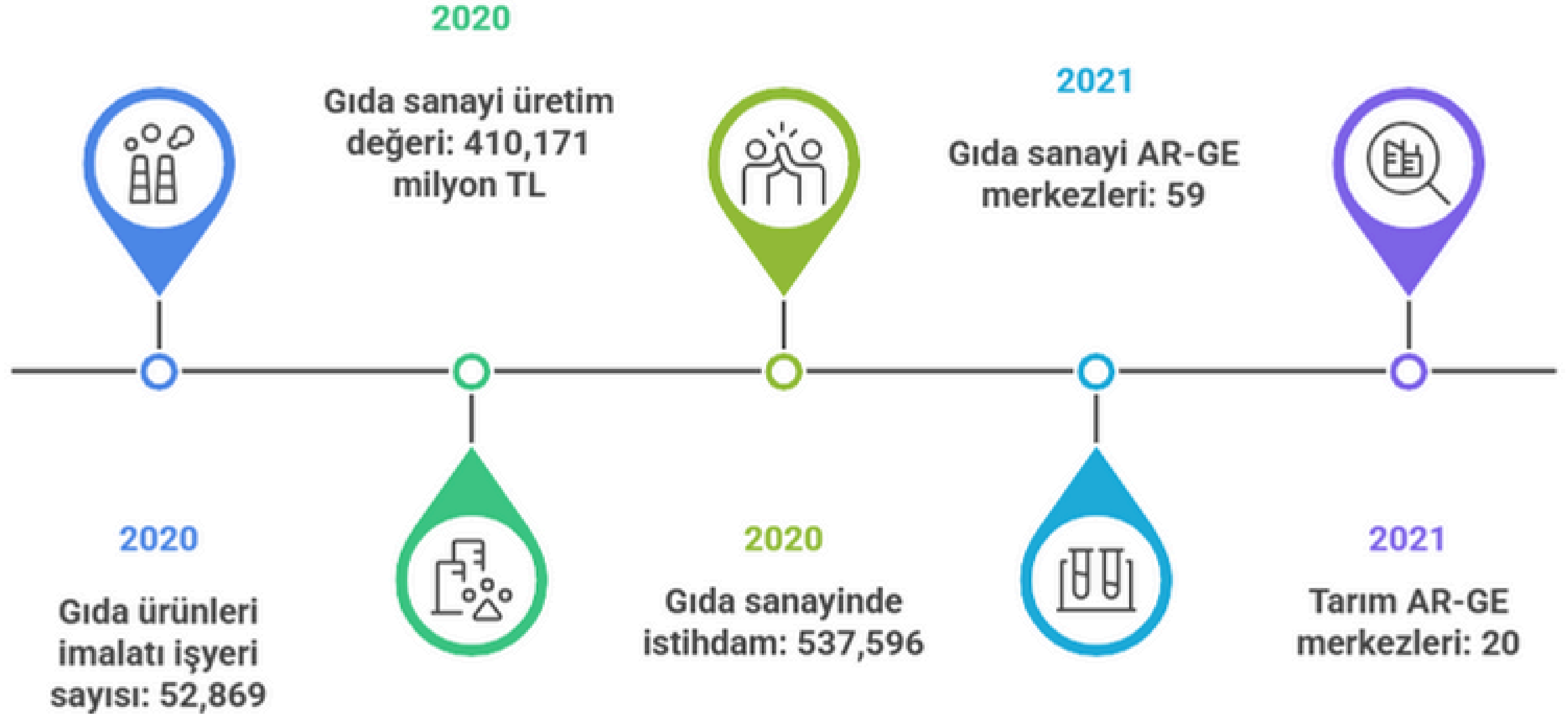


GIDA MÜHENDİSİ KİMDİR ?

Gıda mühendisi; gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar ki tüm süreçlerde güvenli ve kaliteli gıda üretilmesi, gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, gıda maddelerinin ambalajlanması ve depolanması, üretilen gıdaların kalite kontrollerinin yapılması, gıda alanında araştırma-geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi konularında görev ve sorumluluklar alan kişidir.



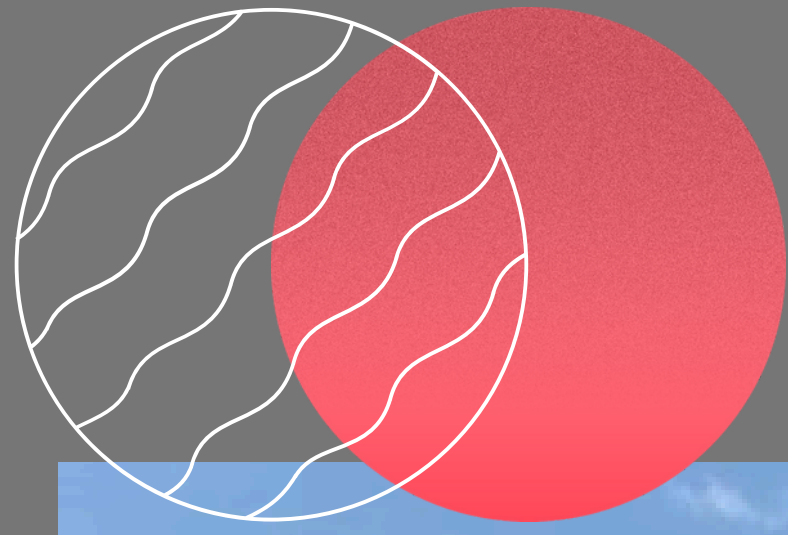
SAYILARLA GIDA SEKTÖRÜ *



Mezunlarımız Ne İş Yapar?

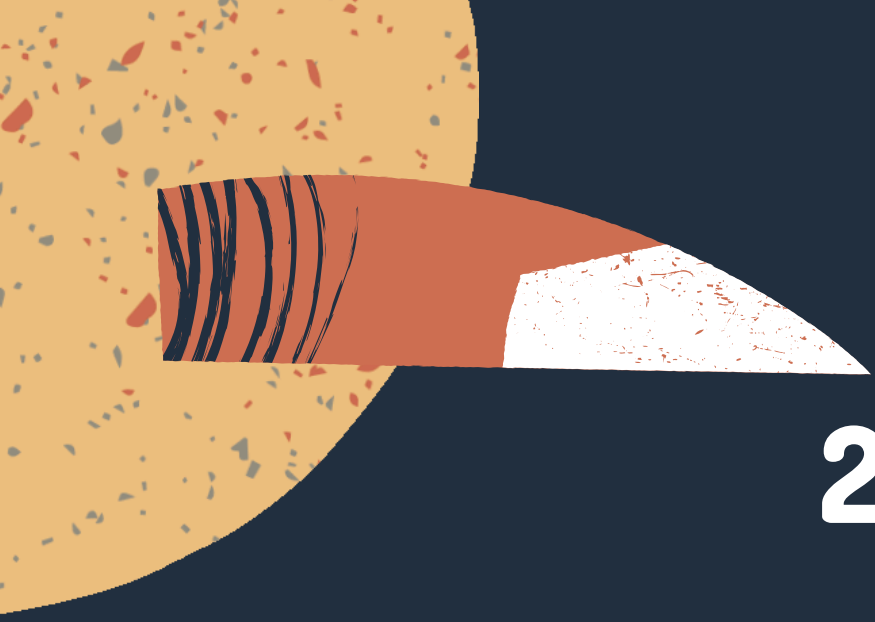
- Gıda sanayisinde ve ilgili sektörlerde
 - Üretim, Ar-Ge, Kalite Güvence, Laboratuvar vd.
- Tarım ve Orman Bakanlığı
- Türk Standartları Enstitüsü ve TÜRKA
- TÜBİTAK-MAM
- Özel kontrol laboratuvarları
- Danışmanlık şirketleri
- Girişimcilikle kendi işini kurabilir
- Akademik kariyer (Yüksek Lisans ve Doktora) yapabilir
- MEB Gıda Teknolojisi Programlarında Öğretmen (Formasyon)





MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ





Gıda Mühendisliği Bölümü
2004 yılında Fakültemizin ilk Bölümü olarak eğitim
öğretime başlamıştır.



2004

Lisans
Eğitimi



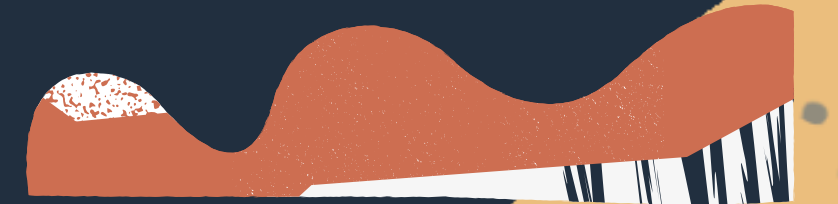
2007

Yüksek Lisans
Eğitimi



2010

Doktora
Eğitimi



GÜÇÜ



Nitelikli Akademik Kadro

Alanında uzman, 15 kişilik deneyimli akademik kadro ile kaliteli eğitim.



İntörn Mühendislik

7+1 müfredatımız ile sektörde tecrübe kazanarak mezun olma imkanı.



Laboratuvar ve Alt Yapı

Araştırma ve uygulama olanağı.



Araştırma ve Proje Olanakları

Öğrencilere aktif araştırma yapma fırsatı.



Yüksek Lisans ve Doktora Programları



Öğrenci Odaklı Yaklaşım



Uluslararasılaşma ve Erasmus+ Olanakları



Mezunlarımızın Başarısı

YANILARIMIZ

ÖĞRENCİ SAYILARIMIZ

	AKTİF	MEZUN
LİSANS	130	827
YÜKSEK LİSANS	14	98
DOKTORA	6	23

YÖK 100/2000 DOKTORA BURSUSU	6
------------------------------	---

ERASMUS DEĞİŞİM PROGRAMLARI	Giden Öğrenci: 20 Gelen Öğrenci: 4
-----------------------------	---------------------------------------

YABANCI UYRUKLU ÖĞRENCİ SAYISI	52 (Lisans)
--------------------------------	-------------



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜM BAŞKANI**

PROF. DR. İBRAHİM ÇAKIR



BÖLÜM BAŞKAN YARDIMCILARI



**DR. ÖĞR. ÜYESİ
DERYA ATALAY**



**DR. ÖĞR. ÜYESİ
ERCAN SARICA**



BÖLÜMÜMÜZDE

9 Profesör

1 Doçent

4 Doktor Öğretim Üyesi

1 Araştırma Görevlisi Dr.



olmak üzere

toplam 15 akademik personel
bulunmaktadır.



Prof. Dr. Hayri
COŞKUN



Prof. Dr. Ömer
EREN



Prof. Dr. İbrahim
ÇAKIR



Prof. Dr. Mehmet Şamil
KÖK



Prof. Dr. Erkan
YALÇIN



Prof. Dr. Hande Selen
ERGE



Prof. Dr. Seda
KARASU YALÇIN



Prof. Dr. Semra
TURAN



Prof. Dr. Esra
ACAR SOYKUT



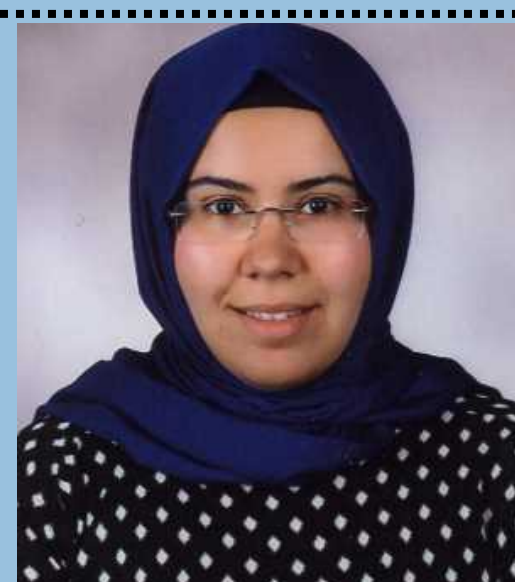
Doç. Dr. Hamza
GÖKTAŞ



Dr. Öğr. Üyesi İlker Turan
AKOĞLU



Dr. Öğr. Üyesi
Ercan SARICA



Dr. Öğr. Üyesi
Derya ATALAY



Dr. Öğr. Üyesi Kübra
ERYAŞAR ÖRER



Arş. Gör. Dr.
Gülsüme BIÇAKCI

MİSYONUMUZ

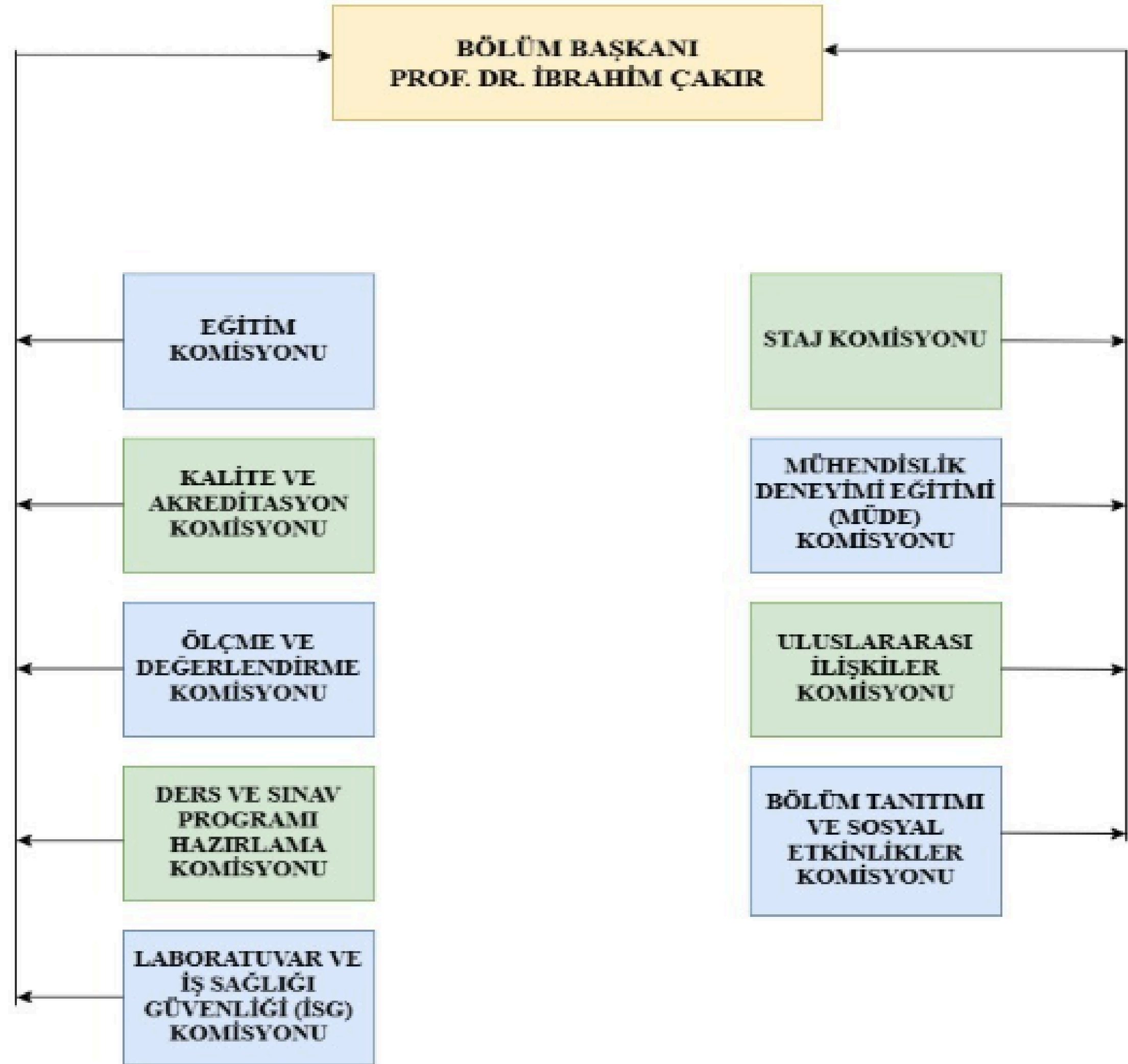
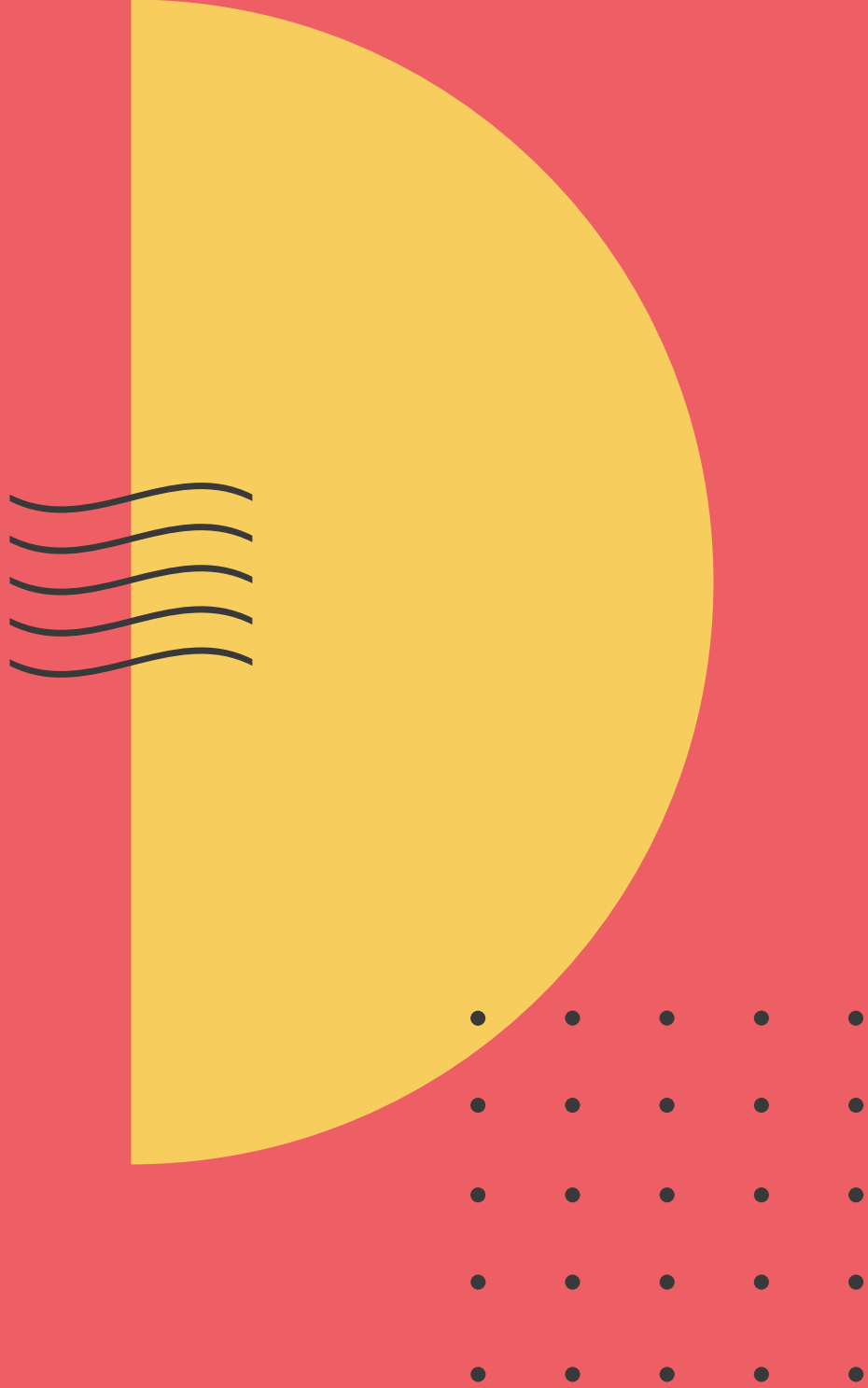
Verdiği eğitim ve sağladığı olanaklarla başarılı öğrenciler tarafından tercih edilen, yüksek kaliteli, dünya standardında, bilim, teknoloji ve mühendislik bilgileriyle donatılmış, kendini sürekli geliştiren, girişimci, mesleği ile ilgili dünyadaki gelişmeleri yakından takip edebilen, gıda sanayinin gelişmesine katkıda bulunacak, ekip çalışmasını bilen, etik kuralları ilke edinmiş, dürüst, çevreye duyarlı gıda mühendisleri yetiştirmektedir.



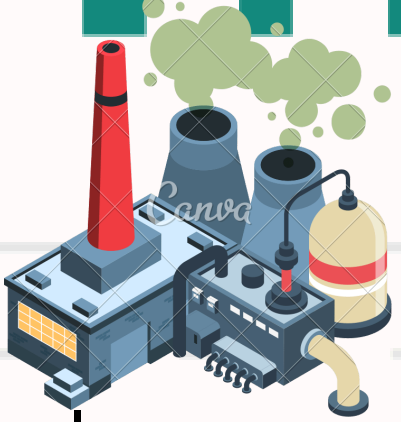
VİZYONUMUZ

Akademik personel ve araştırma alt yapısını tamamlayıp akredite olma yolunda ilerleyen; araştırma-geliştirme ve uygulama alanlarındaki faaliyetleri ile gıda mühendisliği alanında önemli bilimsel çalışmaları gerçekleştiren, ulusal ve uluslararası düzeyde eğitim-öğretim yapan, gıda sanayi ile işbirliğini artıran ve sorunlarına çözüm üreten, kendi alanında gelişmeyi ve ilerlemeyi sağlayacak kadroları yetiştiren ve ülkesinin ve insanlığın ilerlemesine katkıda bulunan bir bölüm olmaktır.

KONİTŞONLARIMIZ



MÜDE

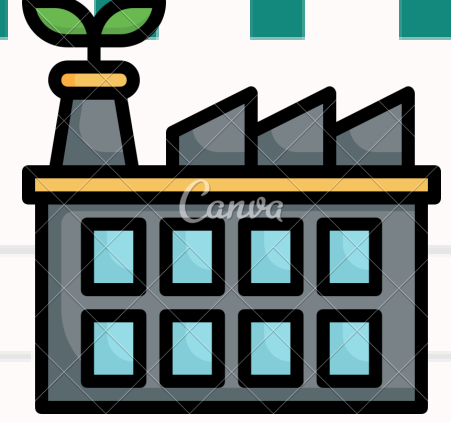


Bölümümüz

2022-2023 Eğitim-
Öğretim yılında
**Mühendislik Deneyimi
Eğitimi (MÜDE, 7+1)**
uygulamasına
başlamıştır.

Öğrencilerimiz
7+1 müfredatı ile son
dönemlerini uygun iş
yerlerinde MÜDE
kapsamında

stajyer mühendis
statüsünde çalışarak
tamamlayabiliyor.



Bölümde devam eden
öğrencilerimiz ise son
dönemlerinde Bitirme Tezi
ve seçmeli derslerden
oluşan eğitimini
tamamlayarak mezun
olabiliyorlar.



ÖĞRENCİ UYGULAMA VE ARAŞTIRMA LABORATUVARLARIMIZ



126- ÖĞRENCİ UYG. LAB. I

- SPEKTROFOTOMETRE
- ÇEKER OCAK
- ŞAF SU SİSTEMLERİ
- KÜL FIRINI



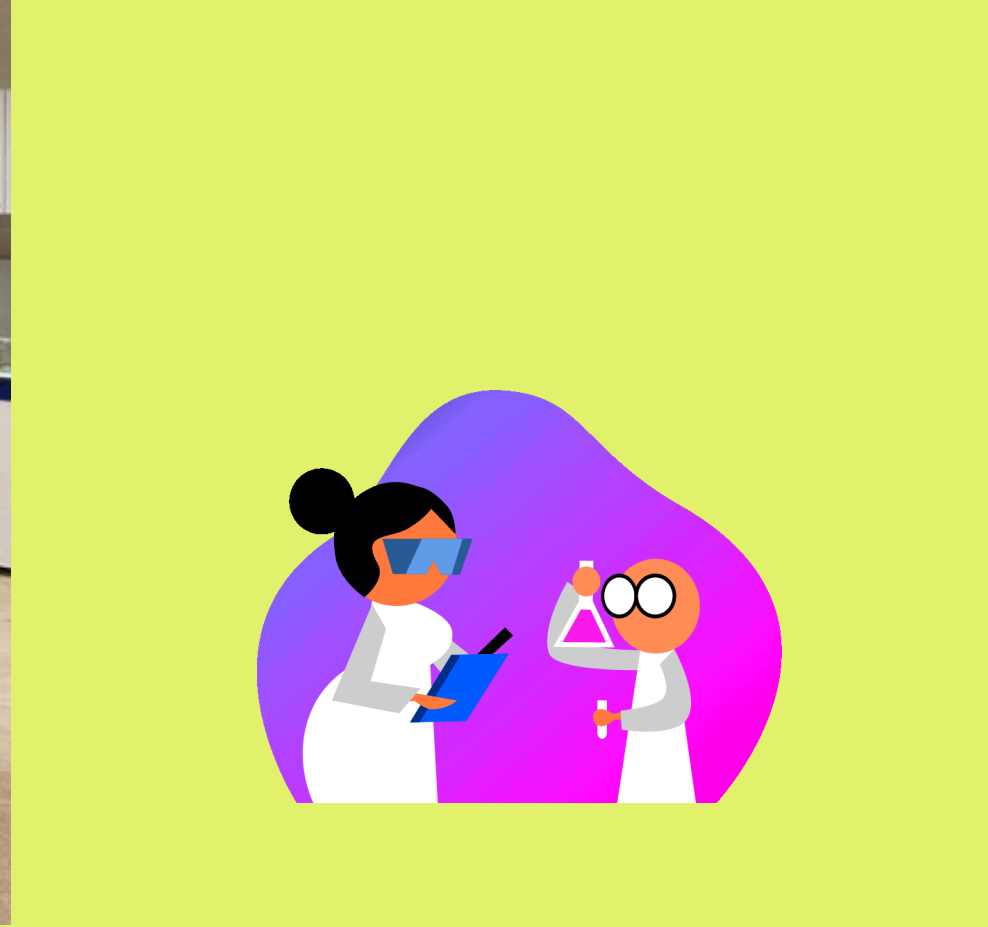
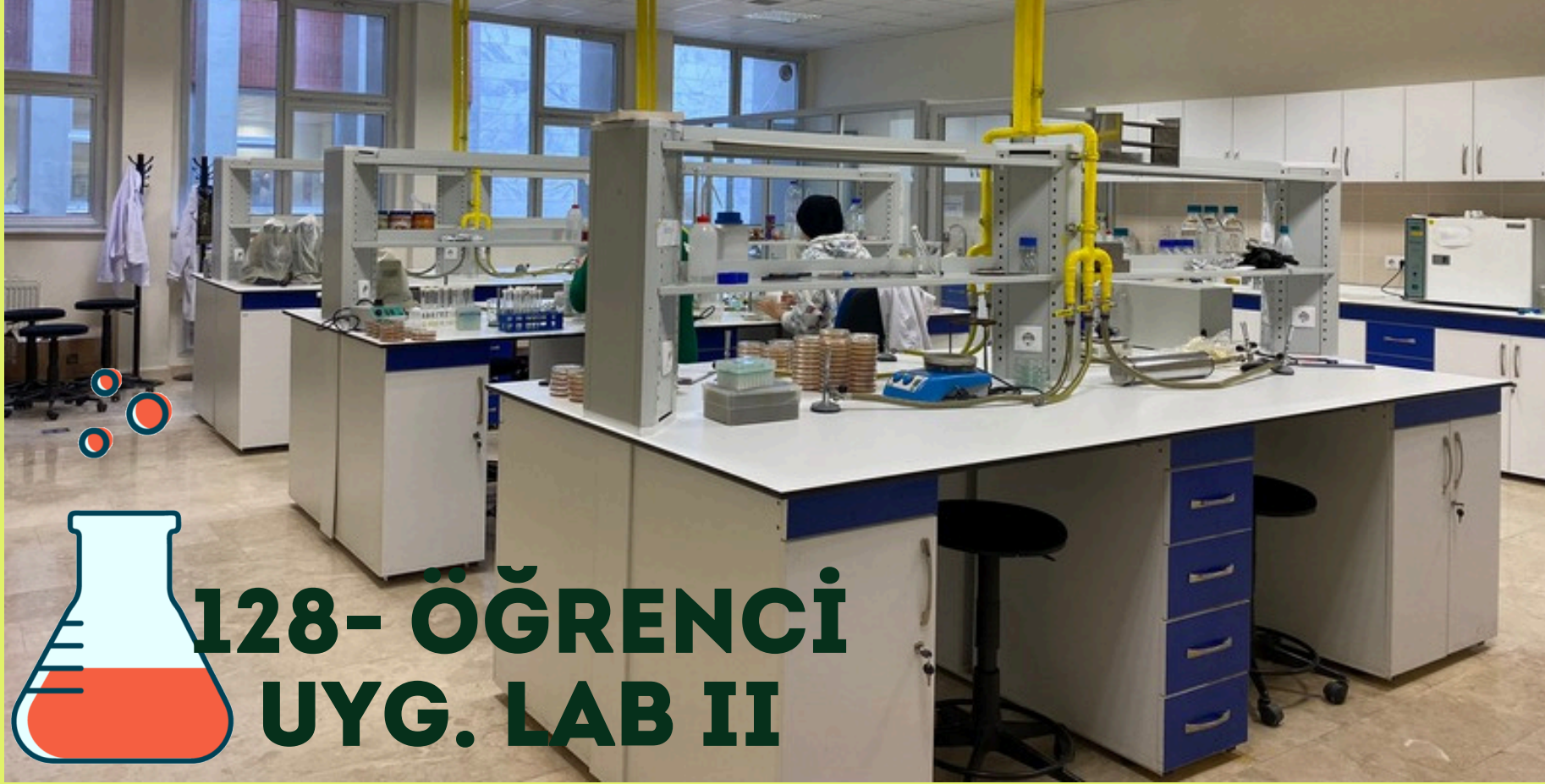
128- ÖĞRENCİ UYG. LAB II

- ETÜV
- MİKROSKOPLAR
- OTOKLAV
- İNKÜBATÖR
- JEL GÖRÜNTÜLEME SİST.



137- ÖĞRENCİ UYG. LAB III

- PROTEİN TAYİN CİHAZI
- ROTARY EVAPORATÖR
- ETÜV
- VİSKOZİMETRE
- SOXHELET YAĞ TAYİN CİHAZI





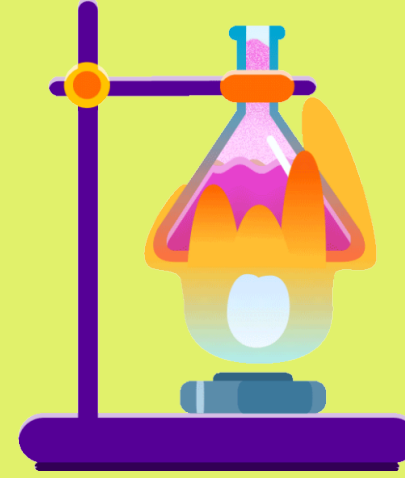
**127A- MİKROBİYOLOJİ
ARAŞTIRMA LAB**



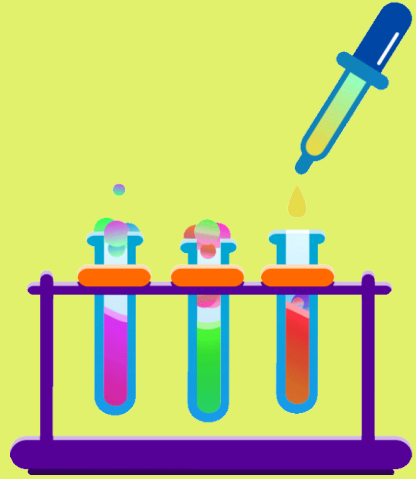
**127B- KİMYASAL İŞL. VE
BİYOTEKNOLOJİ ARAŞTIRMA
LAB**



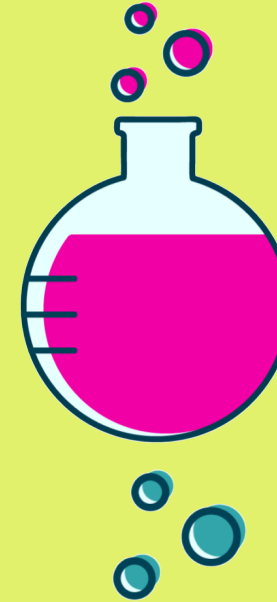
**129A- MEYVE VE SEBZE
TEKN. ARAŞTIRMA LAB**



**129B- TAHİL TEKN.
ARAŞTIRMA LAB**



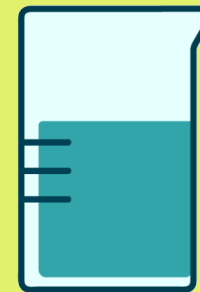
**132- BİTKİSEL YAĞ
ARAŞTIRMA LAB**



**133- GIDA MUHAFAZA VE
REOLOJİ ARAŞTIRMA
LAB**



**136A- SÜT TEKN.
ARAŞTIRMA LAB**



**136B- ET TEKN.
ARAŞTIRMA LAB**





Z-36 GIDA MÜH. AR-GE LABORATUVARI





GIDA
TOPLULUĞU

Topluluk Başkanı: Ezgi KARADAĞ
Topluluk Akademik Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Derya ATALAY



**TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI**

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Öğrenci Temsilciliği**



GIDAMUHDR
GIDA MÜHENDİSLERİ DERNEĞİ

**Gıda Mühendisleri Derneği
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Öğrenci Temsilciliği**

SOSYAL İMKÂNLAR VE ETKİNLİKLERİMİZ

Gıda Mühendisliği Bölümü bünyesinde özellikle bilimsel olarak öğrencilerimize ve akademisyenlerimize yönelik etkinlikler düzenlenmektedir.

Bu kapsamda, özel sektör, kamu ve diğer üniversitelerden konferanslar vermek üzere alanında isim sahibi kimseler bölümümüz aracılığı ile davet edilmektedir. Ayrıca, topluluklarımız ile teknik geziler, doğa gezileri ve sanatsal faaliyetler de gerçekleştirilmektedir.





ETKİNLİKLERİMİZ



ETKİNLİKLERİMİZ

Bölüm Sitemiz:

<http://gm.muhendislik.ibu.edu.tr/>

Bölüm Sosyal İletişim:

Facebook: BAİBÜ Gıda Mühendisliği

BAİBÜ Gıda Mühendisliği Mezunlar Grubu

Instagram: baibugidamuhendisligi

E-mail: baibugidamuh@gmail.com

Tel: 0 374 254 10 00-5815

