



BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

BÖLÜM TANITIMI



GIDA MÜHENDİSİ KİMDİR ?

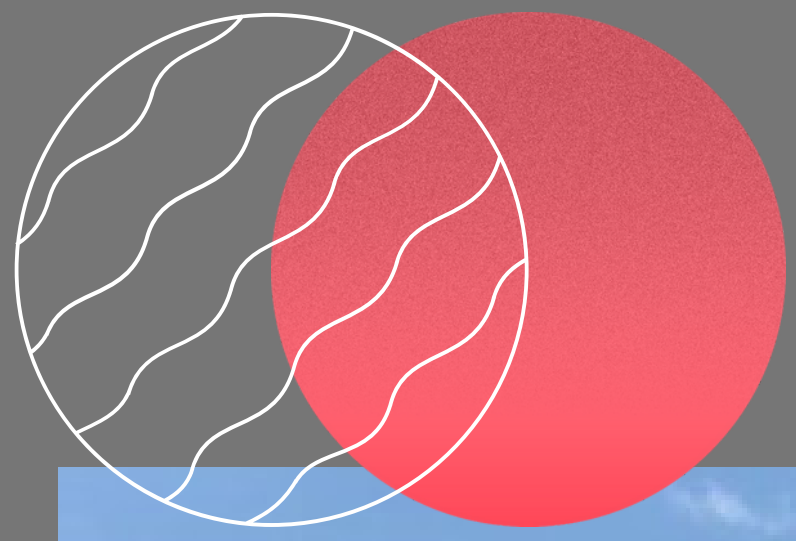
Gıda mühendisi; gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar ki tüm süreçlerde güvenli ve kaliteli gıda üretilmesi, gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, gıda maddelerinin ambalajlanması ve depolanması, üretilen gıdaların kalite kontrollerinin yapılması, gıda alanında araştırma-geliştirme faaliyetlerinin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



Mezunlarımız Ne İş Yapar?

- Gıda sanayisinde ve ilgili sektörlerde
 - Üretim, Ar-Ge, Kalite Güvence, Laboratuvar vd.
- Tarım ve Orman Bakanlığı
- Türk Standartları Enstitüsü ve TÜRKAK
- 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

ÖĞRENCİ SAYILARIMIZ

	AKTİF	MEZUN
LİSANS	252	777
YÜKSEK LİSANS	22	97
DOKTORA	14	16

YÖK 100/2000 DOKTORA BURSU	5
----------------------------	---

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
4 Doktor Öğretim Üyesi
1 Araştırma Görevlisi Dr.



olmak üzere
toplam 14 akademik personel
bulunmaktadır.



Prof. Dr. Hayri
COŞKUN



Prof. Dr. Ömer
EREN



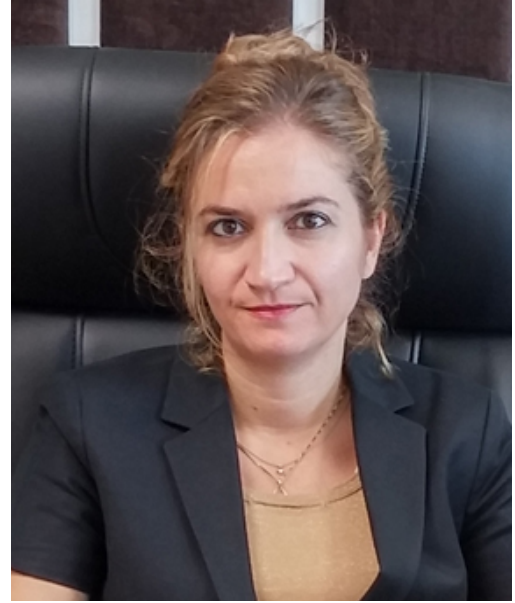
Prof. Dr. İbrahim
ÇAKIR



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



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

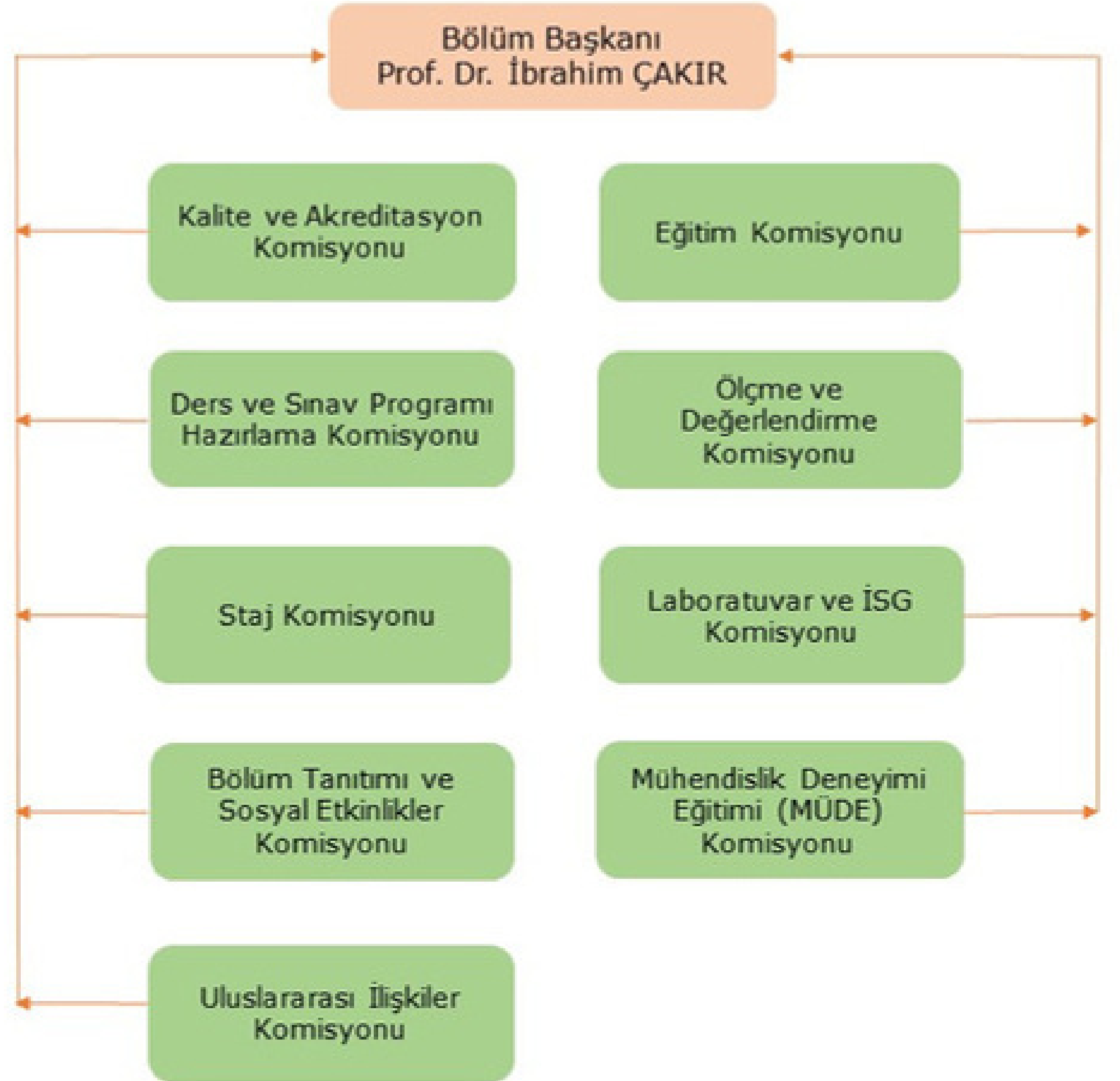
Verdiği eğitim ve sağladığı olanaklarla başarılı öğrenciler tarafından tercih edilen, yüksek kaliteli, dünya standardında, bilim, teknoloji ve mühendislik bilgileriyle donatılmış, kendini sürekli geliştiren, girişimci, mesleği ile ilgili dünyadaki gelişmeleri yakından takip edebilen, gıda sanayinin gelişmesine 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.

KOMİSYONLARIMIZ

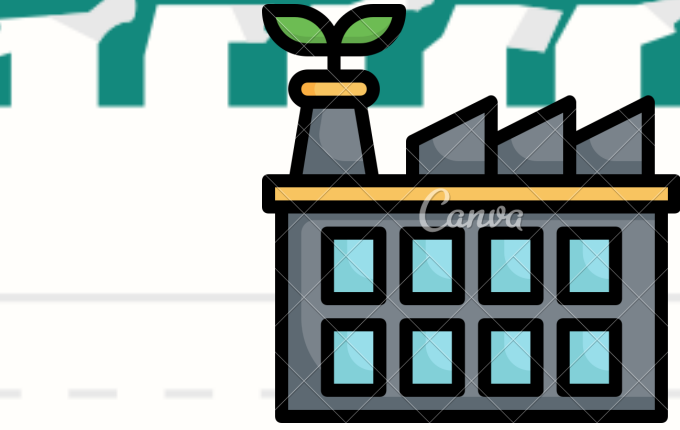


MÜDE



Bölümümüz 2022-2023
Eğitim-Öğretim yılında
**Mühendislik Deneyimi
Eğitimi (MÜDE)**
uygulamasına
başlamıştır.

İsteyen 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.

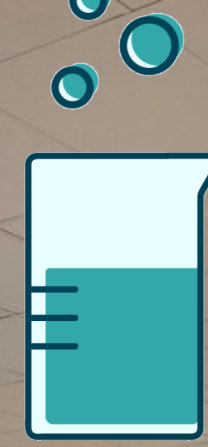


137- ÖĞRENCİ UYG. LAB III

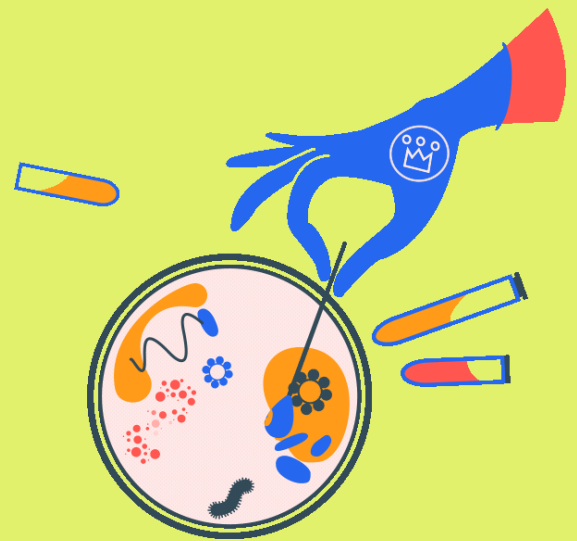
- PROTEİN TAYİN CİHAZI
- ROTARY EVAPORATÖR
- ETÜV
- VİSKOZİMETRE
- SOXHELET YAĞ TAYİN CİHAZI



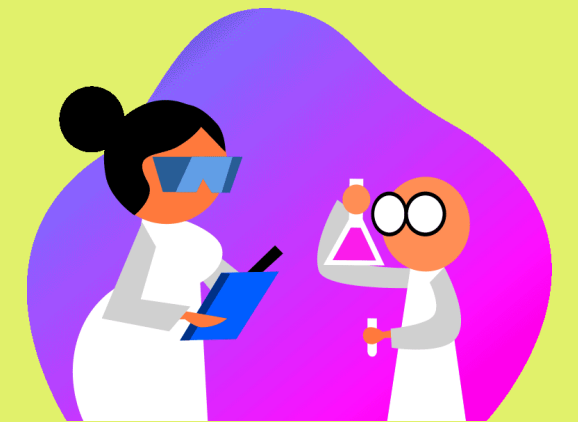
126- ÖĞRENCİ UYG LAB. I



137- ÖĞRENCİ UYG. LAB III



128- ÖĞRENCİ UYG. LAB II





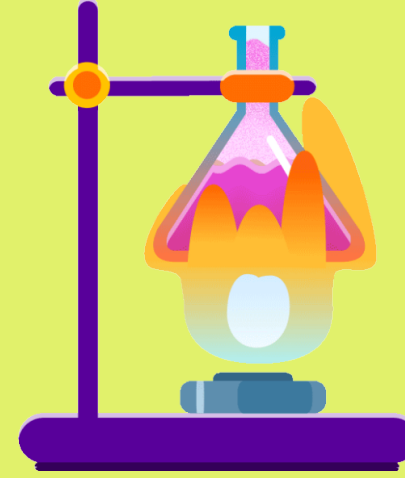
**127A- MİKROBİYOLOJİ
ARAŞTIRMA LAB**



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



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



**129B- TAHIL 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: İlayda UYGUR

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.



Bölüm Sitemiz:

<https://muhendislik.ibu.edu.tr/bolumlerimiz/gida-muhendisligi>

Bölüm Sosyal İletişim:

Facebook: BAİBÜ Gıda Mühendisliği
BAİBÜ Gıda Mühendisliği Mezunlar Grubu

Instagram: [baibugidamuhendisligi](https://www.instagram.com/baibugidamuhendisligi)

E-mail: baibugidamuh@gmail.com

Tel: 0 374 254 10 00-5816

