TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

TERCİH REHBERİ

Gıda Mühendisleri Odası tarafından hazırlanan bu belgede, gıda mühendisliği ve ilişkili meslek alanları ile temel bilgilerin yanı sıra iş hayatı ve çalışma koşulları hakkında bilgiler yer almaktadır.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

GIDA MÜHENDİSLİĞİ NEDİR?

Gıda Mühendisliği, gıdaların üretiminden tüketimine kadar bütün süreçleri mesleki bilgi ve deneyimleri kullanıp en az maliyet ve kayıpla yöneterek ürünlerin kaliteli, sağlığa uygun şekilde üretilmesi ve tüketilmesi için sorumluluk alarak çağdaş bilimsel yöntemleri ve mühendislik kavramlarını uygulayan bir mühendislik dalıdır.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

GIDA MÜHENDİSİ KİMDİR?

Gıda mühendisi; gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar tüm süreçlerde insan sağlığına uygun, güvenilir ve kaliteli gıda üretilmesi, gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, gıda maddelerinin ambalajlanması, muhafazası ve depolanması, üretilen gıdaların ve temas eden materyalin kalite ve güvenlik kontrollerinin yapılması, gıda alanında hijyen gerekliliklerinin sağlanması, araştırma-geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi, mevzuat oluşturulması ve tüm bu süreçlerin resmi otorite marifetiyle denetlenmesi, politikalar geliştirilmesi ve uygulanması konularında görev ve sorumluluklar alan kişidir.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

GIDA MÜHENDİSLİĞİ EĞİTİMİ

Türkiye'de Gıda Mühendisliği eğitiminin tarihçesi 1970'li yıllara dayanır. Ege, Hacettepe ve Orta Doğu Teknik Üniversitesi ile başlayan fakülteleşme ve gıda mühendisliği öğrenimi süreci sonucunda Gıda Mühendisliği Bölümleri ilk mezunlarını 1979 yılında vermiştir. 2024 yılı itibariyle 45 üniversitede gıda mühendisliği bölümü bulunmaktadır.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

Gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar olan tüm süreçlerde görev alan bir meslek olarak gıda mühendisliği çok disiplinli bir yapıya sahiptir. Biyolojik bir malzeme ile çalışılması, bu malzemenin çok çeşitli değişimlere açık olması, malzemenin istenilen nitelikte son ürüne dönüştürülmesinin hedeflenmesi ve tüm dönüşüm süreçlerinin kontrolünün gerekmesi, gıda mühendisliğinin çok disiplinli karaktere uygun bir bilgi birikimine sahip olmasını zorunlu kılmaktadır.

Bu doğrultuda, temel bilimler eğitimi (fizik, kimya, biyoloji, matematik) ile başlayan gıda mühendisliği ders programları, temel mühendislik (kütle ve enerji dengesi, akışkanlar mekaniği, termodinamik, ısı ve kütle transferi, temel işlemler, süreç tasarımı ve kontrolü vb), gıda bilimi (gıda kimyası, gıda mikrobiyolojisi, gıda biyokimyası, beslenme, gıda kalite kontrolü vb) ve gıda teknolojisi (çeşitli gıdaların üretim teknolojileri, gıda biyoteknolojisi, gıda ambalajlanması vb) alanlarındaki dersler ile sürdürülmektedir. Bu derslerin önemli bir çoğunluğu uygulamalı olarak (laboratuvar, etüt, pilot üretim vb) gerçekleştirilmektedir. Ayrıca lisans eğitimi boyunca seçmeli dersler alınarak öğrenciler kendi öğrenim süreçlerine yön de verebilmektedir.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

MESLEKİ VE KİŞİSEL EĞİTİM

Mühendislik Fakülteleri, mesleki eğitim yapılan, bir çeşit “yüksek okul” olmaktan öte, mühendislik bakış açısıyla sorunların algılanmasını ve çözüm üretilmesini öğretmeyi hedefleyen ve bu süreçte bir “yan ürün” olarak meslek edindiren birimlerdir. Bir başka ifadeyle, Gıda Mühendisliği eğitimi süresince alınan eğitimle, bir gıda mühendisinin karşılaşabileceği her spesifik duruma dair uygulayacağı çözümlerin öğretilmesi hedeflenmemektedir. Gıda Mühendisliği eğitimi ile hedeflenen, gıdaya dair en temel bilginin ve yaklaşımların edinilerek, mühendislik bakış açısıyla birleştirilmesi ve bilimsel yöntemle beraber karşılaşılabilecek durumlara dair çözüm üretme konusunda temel bilginin/deneyimin edinilmesidir.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

Bu anlamda, çalışılacak spesifik işe göre kimi ek ve işe özgü spesifik bilgiye ihtiyaç olabilmektedir. Bu bilgi iş yaşamında zamanla edinilebilirken, mesleki eğitimlerle de sağlanabilmektedir. İstenilen ve merak edilen bölümde staj yapılması da kariyeri yönlendirmede oldukça önemlidir.

Teori ve pratik birbiriyle kıyaslanabilecek kavramlar değildir, aksine birbirini tamamlayan kavramlardır. Bu sebeple lisans eğitimine ek olarak sektöre yönelik bazı temel eğitimlerin alınması kişinin kariyer planına faydalı olabilmektedir.

Gıda mühendisleri mesleki ve kişisel eğitimler ile kendini sürekli geliştirirken mesleklerini de geliştirebilmek adına üzerine düşen sorumlulukları yerine getirmelidir.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

GEREKEN ÖZELLİKLER

Gıda mühendisi; gıdaların üretilmesinden tüketime sunulmasına kadar tüm aşamaları çok iyi bilen ve yönetebilen, verimliliği artırıcı yöntemler konusunda üretken olabilen, mesleği konusunda sürekli okuyan ve kendisini geliştiren, ekip çalışmasına yatkın, yazılı ve sözlü iletişim yeteneği olan, gıda hijyeni ve güvenliği konularında hassasiyet gösterebilen, güçlü analitik ve sayısal beceriye sahip bir kişi olmalıdır.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

NERELERDE ÇALIŞILABİLİR?

Gıda mühendisleri temel olarak gıda üretimi yapan her türlü firmada veya kurumda, hammadde alım, planlama, üretim, tasarım, araştırma ve geliştirme, laboratuvar, projelendirme, depolama ve sevkiyat, kalite kontrol, standardizasyon gibi alanlarda çalışmakla birlikte, bu firma ya da kurumların, ithalat, ihracat, lojistik, yönetim, satış, satın alma, pazarlama gibi birimlerinde de görev alabilmektedir. Kamuda, başta Tarım ve Orman Bakanlığı, Üniversiteler, TÜBİTAK, Sağlık Bakanlığı, TSE, Yerel Yönetimler olmak üzere, yasal mevzuatın düzenlenmesinde, uygulanmasında, denetim ve kontrol hizmetlerinde, gıda mühendisliği ve ilgili yan alanlardaki eğitimlerin gerçekleştirilmesinde, gıda politikalarının oluşturulmasına yönelik tüm araştırma, planlama, strateji geliştirme çalışmalarında ve politikaların uygulanmasında da görev alabilirler. Gıda mühendisi, gıda ile ilgili tüm sektörlerde ve bu sektörlerin herhangi bir departmanında yönetici olarak çalışabilme yetkinliğine sahiptir.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

	İŞ GÜVENCESİ	FAZLA MESAİ	YENİLİKÇİ ÇALIŞMA	DÜZENLİ ÜCRET
Kamu Kurumu	🟢	🔴	🔴	🟢
Akademi	⚪	⚪	🟢	🟢
Kurumsal Firma	🔴	🟢	⚪	🟢
KOBİ	🔴	🟢	🟢	⚪
Girişim	🔴	🟢	🟢	🔴

🟢 Var ⚪ Kısmen 🔴 Yok

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

MESLEĞİN GELECEĞİ

Küreselleşme süreçleri ile beraber sağlık hizmetlerinin ücretli ve oldukça pahalı hale gelmesinin ardında, sağlık sorunlarının bireylerin sorunu olarak algılanması, hastalıkların önlenmesi ve/veya tedavi edilmesi süreçlerini de bireyselleştirilmesi yaklaşımı bulunmaktadır. Bireylerin sağlıklı olabilmek için üretebildikleri en temel "bireysel çözüm" ise beslenmenin düzenlenmesi ile yaşamın sağlıklı hale getirilmesidir. Sonuçta, bireysel beslenme, bireylere yönelik gıda, sağlıklı yaşam için geliştirilmiş gıdalar, fonksiyonel gıdalar gibi kavramlar öne çıkmıştır ve bu yaklaşım hızla yaygınlaşmaktadır. Bu durum yeni gıdaların geliştirilmesini ve bu gıdaların tasarımında/geliştirilmesinde gıda mühendislerinin önemini arttırmıştır.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

Bir diğer uluslararası eğilim ise küresel ısınma ve çevre sorunlarından hareketle, tüm dünyadaki üretim/tüketim süreçlerinin yeniden planlanması yönündedir. Dünyada küresel ısınma, su ve enerji kaynaklarının sınırlılığı gibi konularda en önemli sektörlerden birisi gıda sektörüdür ve gıda sektörünün sürdürülebilir üretim süreçlerine uyumlu hale getirilmesi için tüm üretim/tüketim süreçlerinin yenilenmesi, yeniden değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda, var olan sistemlerin verimliliğinin arttırılmasına çabalanırken, bunun ötesinde bitkisel protein kaynaklarının öne çıkartılmasından, biyoteknolojik yaklaşımlara kadar farklı alternatiflere odaklanılmaktadır.

Tüm bu değişim süreçleri gıda mühendislerini göreve çağırmaktadır.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

TMMOB VE GIDAMO

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) Anayasa'nın 135. maddesinde belirtilen kamu kurumu niteliğinde tüzel kişiliğe sahip bir meslek kuruluşudur.

Anayasa'ya göre TMMOB, meslektaşlarımızın ortak ihtiyaçlarını karşılamak, meslekî faaliyetlerini kolaylaştırmak, mesleğin menfaatlere uygun olarak gelişmesini sağlamak, meslek mensuplarının birbirleri ve halk ile olan ilişkilerinde dürüstlüğü ve güveni hâkim kılmak üzere meslek disiplini ve ahlâkını korumakla yetkilidir.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

Gıda Mühendisleri Odası 6235 sayılı “TMMOB Yasası” uyarınca kurulmuş kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur. Türkiye sınırları içinde mesleklerini yapmaya yasal olarak yetkili mühendis, mimar ve şehir plancılarını bünyesinde toplayan TMMOB'ne bağlı ve tüzel kişiliğe sahip olan 24 odadan biridir.

Gıda Mühendisleri Odası; kuruluş amaçlarına uygun olarak üyelerinin yasal haklarını korumak ve geliştirmek, bilimsel ve teknik gelişmeleri takip ederek mesleki eğitim, meslek etiği, gıda politikaları ve gıda mühendisliğinin kamuoyu nezdinde temsili ve tanıtımı konularında çalışmaktadır. Ayrıca oluşturulan bilimsel ve güncel görüşlerle ülkemizin gıda politikasını yönlendirmeyi amaçlamaktadır.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

MESLEK ODASI YÜKÜMLÜLÜKLERİ

TMMOB Kanunu, TMMOB Ana Yönetmeliği ve Gıda Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliği maddeleri gereğince; Gıda mühendisleri, Türkiye‘de gıda mühendisliği mesleğinde çalışabilmek için Odaya üye olmak ve üyelik koşullarını korumak zorundadır. Oda kayıtlarında ve mesleği yapmada lisans eğitim esastır. Dolayısıyla Gıda Mühendisleri Odası‘na sadece lisans diplomasında ‘gıda mühendisi‘ unvanına sahip kişiler üye olabilmektedir.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

GIDAMO VE ÖĞRENCİLER

Gıda Mühendisliği bölümlerinde lisans programına kayıtlı öğrenciler Gıda Mühendisleri Odası'nın herhangi bir birimine başvurarak öğrenci üyeliğine kabul edilirler. Bu şekilde, Oda bünyesinde oluşturulabilecek komisyon vb. çalışma birimlerinde öğrenci üye statüsüyle bulunabilir ve Odanın düzenlediği faaliyet, etkinlik ve eğitimler ile staj olanaklarından öncelikli olarak yararlanabilirler.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

Gıda Mühendisleri Odası'nın öğrenci üyeliği, Odamızın gerçekleştireceği her türlü kongre, seminer, panel, meslek içi eğitim ve sosyal faaliyetlerden yararlanarak ileride meslektaş olacağınız her üniversiteden öğrenci arkadaşlarımızla tanışmak, kaynaşmak ve donanımlı bir gıda mühendisi olarak mezun olup hayata atılmak konularında önemli kazanımlar sağlayacaktır.

Odamızda çalışmalarını sürdüren Öğrenci Temsilciliklerinde ve etkinliklerimizde, eğitim hayatınız süresince sizlerle birlikte olmaktan gurur duyacağız.

Mesleki ve teknik olarak gelişmek ve dayanışma faaliyetleri içerisinde bulunmak için tüm gıda mühendisliği bölümü öğrencilerimizi öğrenci komisyonlarımıza bekliyor, yeni bir yaşama merhaba derken eğitim ve öğretim hayatınızda başarılar diliyoruz.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

ÜNİVERSİTELER

ADANA ALPARSLAN TÜRKEŞ BİLİM VE TEKNOLOJİ ÜNİVERSİTESİ
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
ALANYA ALAADDİN KEYKUBAT ÜNİVERSİTESİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
BURSA TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ
ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
EGE ÜNİVERSİTESİ
ERCİYES ÜNİVERSİTESİ
ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
İNÖNÜ ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL SABAHATTİN ZAİM ÜNİVERSİTESİ
İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
İZMİR YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ
KAFKAS ÜNİVERSİTESİ
KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ
KIRGIZİSTAN-TÜRKİYE MANAS ÜNİVERSİTESİ
MANİSA CELÂL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
MERSİN ÜNİVERSİTESİ
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

ÜNİVERSİTELER

ORDU ÜNİVERSİTESİ
ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
TEKİRDAĞ NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
UŞAK ÜNİVERSİTESİ
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ
YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

BİZİ TAKİP EDİN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası gidamo.org.tr adresinde yayın yapmaktadır. Bunun yanısıra Odamızın Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn ve Youtube'ta paylaşım sayfaları vardır. Bu sayfalara erişim için bütün sosyal mecraların arama/search bölümlerine "TMMOB Gıda Mühendisleri Odası" yazmak yeterli olacaktır.