



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

İLETİŞİM

Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü, ANTALYA
Tel: 0 242 310 65 68
Faks: 0 242 227 45 64
gida@akdeniz.edu.tr
Web adresi: <http://gida.muhsak.akdeniz.edu.tr/tr>

A

Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi 1983 yılında kurulmuş olup, kuruluşundaki ilk bölümler arasında Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü yer almıştır. Bölümün ilk akademik personeli olan Prof. Dr. Hasan YAYGIN, 1989 yılında göreve başlamıştır. Bölümde 1993-1994 ders yılında yüksek lisans, 1994-1995 ders yılında da doktora programı açılmıştır. 1997-1998 ders yılında 20 öğrenci ile lisans eğitimine başlayan bölümün ismi, 1998 yılında Gıda Mühendisliği Bölümü olarak değiştirilmiştir. Bölümümüz, YÖK'ün 20.01.2009 Tarih ve 189 Sayılı onay yazısı ile Ziraat Fakültesi'nden ayrılarak Mühendislik Fakültesi'ne bağlanmıştır.

EĞİTİM ve ÖĞRETİM ÇALIŞMALARI

Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde öğrenciler; gıda üretim tekniklerinin uygulanmasını, teknoloji ve ürün geliştirilmesini, işletme koşullarının optimizasyonunu, fizibilite çalışmalarını ve her türlü gıda maddesinin analitik olarak çeşitli yönlerden kontrolünü gerçekleştirebilecek şekilde yetiştirilmektedir. Gıda Mühendisliği eğitimi ve öğretimi; gıda işleme mühendisliğinin yanı sıra, hammaddeden başlayarak tüketiciye kadar uzanan zincir içinde gıda güvenliğini bir bütün olarak ele alacak şekilde sunulmaktadır.

Bölümümüzde 2 profesör, 3 doçent, 8 yardımcı doçent olmak üzere 13 öğretim üyesi ve 2 öğretim görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca 6 araştırma görevlisi ve bunun yanında 7'si doktora, 22'si yüksek lisans olmak üzere 29 lisansüstü öğrencisi mevcuttur.

LABORATUVARLAR ve PİLOT TESİSLER

Bölümümüzde Ziraat Fakültesi Döner Sermaye Saymanlığına bağlı olarak faaliyet gösteren ve öğrencilerin uygulama ve staj yapma olanağı buldukları bir süt işletmesi pilot tesisi bulunmaktadır. Buna ek olarak gıdalar ile ilgili bilimsel araştırma çalışmalarında faaliyet gösteren araştırma laboratuvarlarımız mevcuttur. Bu laboratuvarlarda gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlendiği çeşitli akademik çalışmalar yapılmakta ve buna ek olarak uygulamalı eğitim çalışmaları da yürütülmektedir.

Bölümümüzde TÜBİTAK, sanayi ve kamu destekli çeşitli araştırma projeleri yürütülmektedir. 2009 yılında Devlet Planlama Teşkilatı'na sunulan altyapı projemiz kabul edilmiş ve enstrümantal gıda analizleri, gıda güvenliği ve biyoteknoloji alanında faaliyet gösterecek bir ArGe merkezi kurulması çalışmaları başlamıştır. Proje



Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

kapsamında kurulmakta olan ArGe merkezinin bina inşaatı tamamlanmış, kromatografik ve spektroskopik nitelikli çeşitli enstrümantal cihazlar ve biyoteknolojik çalışmaları yürütecek sistemlerin alımı sağlanmıştır.



Gıda Güvenliği Uygulama ve Araştırma Merkezi

Tarımsal üretimin ve gıda sanayinin öncelik alanlarının belirlenmesinde üretim artışı sağlayan modern tekniklerin uygulanmasının yanında her türlü toksik bileşenden arındırılmış kaliteli ürünlerin sunulması esastır. Türkiye tarımsal üretiminin lokomotifini Antalya ise ülkemizin örtü altı (sera) yetiştiriciliğinin %35'ini ve meyve sebze ihracatının %33'ünü tek başına gerçekleştirmektedir. Bölgenin Türkiye ve dünya tarım girdisine bu şekilde katkısına paralel olarak, Antalya'da tarımda kimyasal madde kullanımı da özellikle son 10 yılda giderek artmış ve sadece tarım ilaçlarında yıllık 5000 tona ulaşmıştır.

Bölümümüz tarafından yürütülen projenin nihai amacı, gıdalarda en önemli risk unsurlarından biri olan toksik kimyasal maddelerin analizini eksiksiz bir şekilde yapacak ve moleküler genetik ve biyoteknolojik yöntemlerle daha güvenli gıda üretim tekniklerinin geliştirilmesini sağlayabilecek bir Gıda Güvenliği ArGe Merkezi kurmaktır. Toksik organik ve inorganik kimyasallar üzerine kapsamlı analiz, izleme faaliyetleri, araştırma ve geliştirme çalışmaları yapabilecek böyle bir merkezin kurulması ile ulusal ölçekte büyük bir eksiklik de giderilmiş olacaktır.

ULUSLARARASI İLİŞKİLER

Bölümümüz Erasmus AB Eğitim ve Gençlik Programlarından LLP Programı bünyesinde yüksek öğretim düzeyindeki işbirliğine yönelik bir program olan Erasmus Programını başarı ile yürütmektedir. Erasmus Avrupa genelinde; üniversiteler arası işbirliğini, üniversite öğrencileri ve öğretim elemanlarının karşılıklı değişimini, yapılan çalışmaların Akademik olarak tanınmasını ve şeffaflığın geliştirilmesini teşvik etmektedir. Erasmus programı, belirlenen amaçları; üniversiteler arasında ülkelerarası işbirliğini teşvik ederek, öğrencilerin ve eğitimcilerin Avrupa'da karşılıklı değişimini sağlayarak ve programa katılan ülkelerdeki çalışmaların ve alınan derecelerin akademik olarak tanınması ve şeffaflığın gelişmesine katkıda bulunarak gerçekleştirmeye çalışmaktadır. Aşağıdaki çizelgede bölümümüzün ikili anlaşmaya sahip olduğu Üniversiteler sunulmuştur.



Bölümümüzün İkili Anlaşmaya Sahip Olduğu Erasmus LLP Üniversiteleri

Üniversite	Ülke	Bölüm	Anlaşma Süresi
Ziraat Bilimleri ve Veterinerlik Üniversitesi	Romanya	Gıda Bilimleri ve Teknolojisi	2008 - 2011
Tras-os-Montes Üniversitesi	Portekiz	Gıda Mühendisliği ve Teknolojisi	2007 - 2010
MTT Zirai Gıda Araştırma Enstitüsü	Finlandiya	Gıda Mühendisliği ve Teknolojisi	2007 - 2010
Corvinus Üniversitesi	Macaristan	Gıda Mühendisliği ve Teknolojisi	2007 - 2010
Debrecen Üniversitesi	Macaristan	Gıda Mühendisliği ve Teknolojisi	2007 - 2013
Hohenheim Üniversitesi	Almanya	Gıda Mühendisliği ve Teknolojisi	2007 - 2013
Dronten University of Applied Sciences	Hollanda	Gıda Mühendisliği	2009 - 2013

Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün gelişime ve yeniliğe açık bir bölüm olarak adından daha sıklıkla bahsettireceğini ve Gıda Bilimine uluslararası platformda da daha pek çok katkı sağlayacağını düşünmekteyiz. Bunun için yeni öğrenci ve araştırmacıları aramızda görmekten mutluluk duyarız.