



# Yüzüncü Yıl Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü



**Emrullah ATIŞ**  
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası  
Van İl Temsilcisi

# B

## Bölümün Tarihçesi

1982 yılında Gıda Bilimi ve Teknolojisi adıyla kurulan Bölümün adı 1995 yılında Gıda Mühendisliği olarak değiştirilmiştir. Gıda Mühendisliği bölümünün hedefi; çağın bilimsel, teknolojik ve ekonomik gelişmelerine katkıda bulunabilen, mesleki sorumluluklarının bilincinde, konusunda gerekli donanıma sahip ve çevresine duyarlı Gıda Mühendislerini yetiştirmektedir. Bu amaçla; temel bilimler, temel ve uygulamalı mühendislik, gıda üretim teknolojileri, yeni ürün geliştirme, kalite kontrol ve beslenme gibi birçok disiplinin temel prensipleri hakkında kazanılan bilgilerin, gıda hammaddelerinin temini, işlenmesi, muhafazası ve pazarlanması alanlarında uygulayabilme yeteneğinin kazandırılması hedeflenmiştir. Sonuçta bölümden mezun olan öğrenciler gıda endüstrisinde hammaddeden başlayıp, ürünlerin tüketimine kadar uzanan gıda zincirinde aktif rol oynayacaklardır

Bölüm lisans programı Bologna sürecinde mezunların hızla büyüyen ulusal ve uluslararası gıda endüstrisine adaptasyonu sağlamak ve rekabet edilebilirliği en üst seviyede tutmak amacıyla yeniden güncellenmiş ve geliştirilmiştir. Mezun olan gıda mühendislerinin bir kısmı Tarım, Sağlık, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Türk Standartları Enstitüsü ve Belediyeler gibi kamu sektöründe çalışabilmektedirler. Büyük bir çoğunluğu ise özel sektöre ait gıda işletmelerinde proje mühendisi, sorumlu yönetici, işletme mühendisi, yatırım uzmanı, danışman ve kalite uzmanı olarak görev alabilmektedirler. Ayrıca akademik hayata ilgi duyan öğrenciler ise bölümde lisansüstü eğitim ve araştırma (Yüksek lisans ve Doktora) yapma imkânına sahiptirler. Bu amaçla Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı çerçevesinde Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Süt Teknolojisi bilim dallarında Yüksek lisans ve Doktora programları yürütülmektedir.

Gıda Mühendisliği Bölümünde dört yıllık eğitim verilmektedir. Eğitim ve öğretim faaliyetleri 2 profesör, 2 doçent, 2 yardımcı doçent ve 7 araştırma görevlisi tarafından yürütülmektedir. Bölüme sayısal puanla öğrenci alınmakta olup toplam öğrenci kontenjanı 60 kişidir.

## Bölüm Kadrosu

Prof. Dr. İsmail Sait DOĞAN - Bölüm Başkanı  
Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER  
Yrd. Doç. Dr. Elvan OCAK  
Yrd. Doç. Dr. Seval ANDIÇ



## Yüzüncü Yıl Üniversitesi Mühendislik - Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Doç. Dr. İsa CAVIDOĞLU  
Doç. Dr. Yusuf TUNÇTÜRK  
Araş. Gör. Dr. Arzu ALTUNKAYA  
Araş. Gör. Dr. Gökhan BORAN  
Araş. Gör. Dr. Eda ÖNDÜL  
Araş. Gör. Dr. Emre BAKKALBAŞI  
Araş. Gör. Dr. M. Dilek AVŞAROĞLU  
Araş. Gör. Dr. Raciye MERAL  
Araş. Gör. Şenol Köse

Bölüm Lisans öğrenci sayısı: 240  
Bölüm Yüksek Lisans öğrenci sayısı: 8  
Bölüm Doktora öğrenci sayısı: 8

### Bölüm Projeleri

#### Bölümümüzde yürütülmekte olan projeler aşağıda sıralanmıştır:

- Otlu Peynirde Biyogen Amin Oluşumu Üzerine Starter Kültür ve Otların Etkileri (BAP-2008-ZF-B071). Proje Yürütücüsü: Yrd. Doç. Dr. Seval Andiç
- Van Piyasasından Temin Edilen Tereyağı ve Sadeyağların Bazı Özelliklerinin Karşılaştırılması (BAP-2010-FBE-YL023). Proje Yürütücüsü: Yrd. Doç. Dr. Seval Andiç
- Süt ve süt ürünlerinde Salmonella spp.'nin Real-Time PCR Yöntemi ile Tanısı için Kullanılan İki Önemli Gen Bölgesinin Karşılaştırılması. (ODTÜ-BAP). Proje Yürütücüsü: Prof. Dr. Candan GÜRAKAN
- Tutuklanmış Lipaz Geliştirilmesi ve Biyodizel Üretiminde Kullanılması. (Tübitak- MAG, 107M487 - tamamlandı). Proje Yürütücüsü: Yrd. Doç. Dr. Nedim Albayrak
- Van Yöresi Süt ve Süt Ürünlerinde Florozis" YÜBAPB destekli (2010-FBE-YL040). Proje Yürütücüsü: Yrd. Doç. Dr. Elvan Ocak
- Fonksiyonel Öne Sahip Doğal Bileşenlerin Hamur ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, (YYÜ-BAP-2008-FBE-D015). Proje Yürütücüsü: Prof. Dr. İsmail Sait DOĞAN
- Nar Çekirdeği, Uşkun ve İsrigan Otunun Hamur Reolojisi ve Ekmek Yapım Özelliklerine Etkisi, (YYÜ-BAP-2008-ZF-B063). Proje Yürütücüsü: Prof. Dr. İsmail Sait DOĞAN
- Farklı Formülasyon, Pişirme ve Depolama Sürelerinin Glütensiz Kek Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, (YYÜ-BAP-2009-FBE-D031). Proje Yürütücüsü: Prof. Dr. İsmail Sait DOĞAN
- İnteresterifikasyonun Pamuk ve Zeytin Yağının Tokoferol, Karoten, Yağ Asidi Bileşimi ve Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkisi (Bilimsel Araştırma Projeleri Başkanlığı-2008-ZF-B118). Proje Yürütücüsü: Doç. Dr. İsa Cavidoğlu
- Ağır Metal İyonları, Askorbil Palmitat, Sıcaklık ve Sürenin Yağların Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkileri (Bilimsel Araştırma Projeleri Başkanlığı-2009-FBE-D023). Proje Yürütücüsü: Doç. Dr. İsa Cavidoğlu

