



Gıda Mühendisliği

Gıda Mühendisliği, insanların hayatında vazgeçilmez bir ihtiyaç olan gıdaların nitelik ve niceliklerini en az yitirecekleri biçimde işlenmesi, korunması ve dağıtımında çağdaş bilimsel yöntemleri ve mühendislik kavramlarını uygulayan bir mühendislik dalıdır. Meslek alanı olarak çeşitli disiplinleri içerdiğinden, gıda mühendislerinin temel mühendislik, biyokimya, mikrobiyoloji, biyoteknoloji, yöneticilik, ekonomi ve beslenme gibi bilgilerle donanmış olmaları gereklidir. ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü mezunlarını problem çözme becerisi, takım çalışması, bilgiye ulaşabilme, yaratıcılık, yönetim becerileri ve insan ilişkileri konularında ayrıcalıklı kılmaktadır.

1982 yılında kurulmuş olan ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü, Mühendislik Fakültesi'nin en genç bölümlerinden biridir ve bölüm öğretim üyeleri öğrencilerine en güncel bilgileri, araştırma ve geliştirme sonuçları ile birlikte vermektedir. Lisans ve lisans üstü eğitim ve öğretim kadromuz 10 profesör, 1 doçent, 4 yardımcı doçent ve 15 araştırma görevlisinden oluşmaktadır. Öğretim üyeleri araştırma konularına bağlı olarak her sene en az bir uluslararası toplantıya katılmakta, en son araştırma sonuçlarını sunmakta ve uluslararası kabul görmüş bilimsel dergilerde makalelerini yayımlamaktadırlar. Öğretim üyelerinin yayımlanmış bilimsel veya ders kitapları bulunmaktadır. Bölümün endüstri ile ortak çalışmaları bulunmakta ve bu da AR-GE çalışmalarımızın temelini oluşturmaktadır. Ayrıca TÜBİTAK ve AB fonları kanalıyla yürütülen ulusal ve uluslararası araştırmalarımız mevcuttur.

Gıda Mühendisliği Bölümü, ofisler, bir amfi, 4 sınıf ve lisans eğitimi ve lisansüstü araştırmalarında kullanılan laboratuvarlar, bir bilgisayar odası, ve bir kantinden oluşan 4 katlı bir binada yer almaktadır. Bölümde bulunan laboratuvarlar şunlardır:

- Gıda Biyokimyası ve Mikrobiyolojisi Laboratuvarı
- Ar-Ge, Genel İşlem Laboratuvarı
- Gıda Mühendisliği Temel İşlemler Laboratuvarı
- Uygulamalı Genetik Laboratuvarı
- Biyoteknoloji Laboratuvarı
- Isısız Olmayan Gıda İşleme Yöntemleri Laboratuvarları
- Süperkritik Akışkan Ekstraksiyon Laboratuvarı
- Biyoproses Laboratuvarı
- Kapsülleme Uygulamaları Laboratuvarı
- Mikrodalga Uygulamaları Laboratuvarı
- Gıda Katkı Maddeleri ve Fiziksel Özellikler Laboratuvarı
- Gıda Görüntüleme ve MR Laboratuvarı
- Kalite Kontrol ve Gıda Analiz Laboratuvarı

fde.metu.edu.tr

İş Olanakları

Avrupa Birliği'ne tam üyelik süreci, kamu denetiminin artması ve özel sektörün hızla büyümesi sonucu gıda mühendisi istihdam oranı gıda güvenilirliği ve güvencesinin önemli olması nedeniyle günden güne artmaktadır. Türkiye'de bulunan toplam 48 farklı Gıda Mühendisliği programı arasında ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü birinci sırada yer almakta ve mezunları endüstri tarafından en çok tercih edilenlerdir. Mezunların çalıştığı sektörler alkollü içecekler, alkolsüz içecekler, baharatlar, bal, bebek mamaları ve ek besinleri, çay-kahve ve kakao ürünleri, çerezler ve kuruyemiş, et ve et ürünleri, gıda katkı maddeleri, hububatlar ve baklagiller, içme suyu, meyve ve sebze ürünleri, pastacılık ürünleri ve hammadde-leri, su ürünleri, süt ve süt ürünleri, şeker ve şekerli ürünler, un ve unlu mamuller, yağlar ve yağlı tohumlar sektörleridir. Mezunlarımızın büyük çoğunluğu gıda sanayii kuruluşlarında üretim mühendisi olarak çalışmakta, ayrıca kalite kontrol, pazarlama, araştırma geliştirme ve üst yönetimde de hizmet vermektedirler. Mezunlarımız başta Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olmak üzere kamu kuruluşlarında da iş bulabilmektedirler. Bölümümüz, mezunlarla ilişkilerini aktif bir şekilde yürütmekte ve onlarla öğrenciler arasında bir köprü görevi üstlenmektedir.

Birinci Dönem			Kredi
MATH	119	Kalkülüs-Analitik Geometri	5
PHYS	105	Genel Fizik I	4
CENG	230	C Programlamaya Giriş	3
BIO	107	Genel Biyoloji	3
ENG	101	Akademik İngilizce I	4
FDE	101	Gıda Mühendisliğine Giriş	1
IS	100	Bilgi Sistemleri Uygulamalarına Giriş	-

İkinci Dönem			Kredi
MATH	120	Kalkülüs-Çok Değişkenli Fonksiyonlar	5
PHYS	106	Genel Fizik II	4
CHEM	107	Genel Kimya	4
ME	105	Teknik Resim	3
ENG	102	Akademik İngilizce II	4

Üçüncü Dönem			Kredi
MATH	219	Türevsel Denklemler	4
CHEM	229	Organik Kimya	4
FDE	201	Madde ve Enerji Dengesi	4
ENG	211	İleri Okuma ve Sözlü İletişim	3
HIST	2201	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I Serbest Seçmeli Ders	- 3

Dördüncü Dönem			Kredi
CHEM	230	Müh. İçin Analitik Kimya	4
CHE	204	Mühendislik Termodinamiği	4
ECON	210	Ekonomi Prensipleri	3
FDE	224	Gıda Müh. İşlemleri I Sınırlı Seçmeli Ders	4 3
HIST	2202	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	-

Beşinci Dönem			Kredi
ES	303	Mühendislik İstatistiği	3
FDE	311	Gıda Mikrobiyolojisi	3
FDE	313	Gıda Kimyası	3
FDE	321	Gıda Müh. İşlemleri II	4
FDE	305	Gıda Mikrobiyolojisi Lab. Teknik Seçmeli Ders	1 3
TURK	303	Türkçe I	-
FDE	300	Yaz Stajı I	-

Altıncı Dönem			Kredi
FDE	310	Gıda Maddeleri Lab.	1
FDE	314	Gıda Maddelerinin Fiziksel Özellikleri	3
FDE	320	Uygulamalı Kinetik	3
FDE	324	Gıda Müh. İşlemleri III	4
CHE	423	Kimya Müh. Ekonomisi Teknik Seçmeli Ders	3 3
TURK	304	Türkçe II	-

Yedinci Dönem			Kredi
FDE	407	Gıda Müh. Proses Kont. Uyg.	3
FDE	413	Gıda Teknolojisi Teknik Seçmeli Ders Teknik Olmayan Seçmeli Ders	3 3 3
FDE	400	Yaz Stajı II	-
FDE	425	Gıda Müh. Tasarımı	3

Sekizinci Dönem			Kredi
FDE	426	Gıda Ürün ve Fabrika Tasarımı	3
FDE	416	Gıda Müh. İşlemleri Lab. Teknik Seçmeli Ders Teknik Seçmeli Ders Teknik Olmayan Seçmeli Ders	3 3 3 3

Dumlupınar Bulvarı, 06800
Çankaya, Ankara

+90 (312) 210 63 88

+90 (312) 210 ODTÜ

+90 (312) 210 METU

adayogrenci@metu.edu.tr

www.metu.edu.tr

