



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ
KONYA

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Mühendislik ve Mimarlık
Fakültesi



Gıda Mühendisi kimdir?

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



GIDA MÜHENDİSLİĞİ EĞİTİMİ:

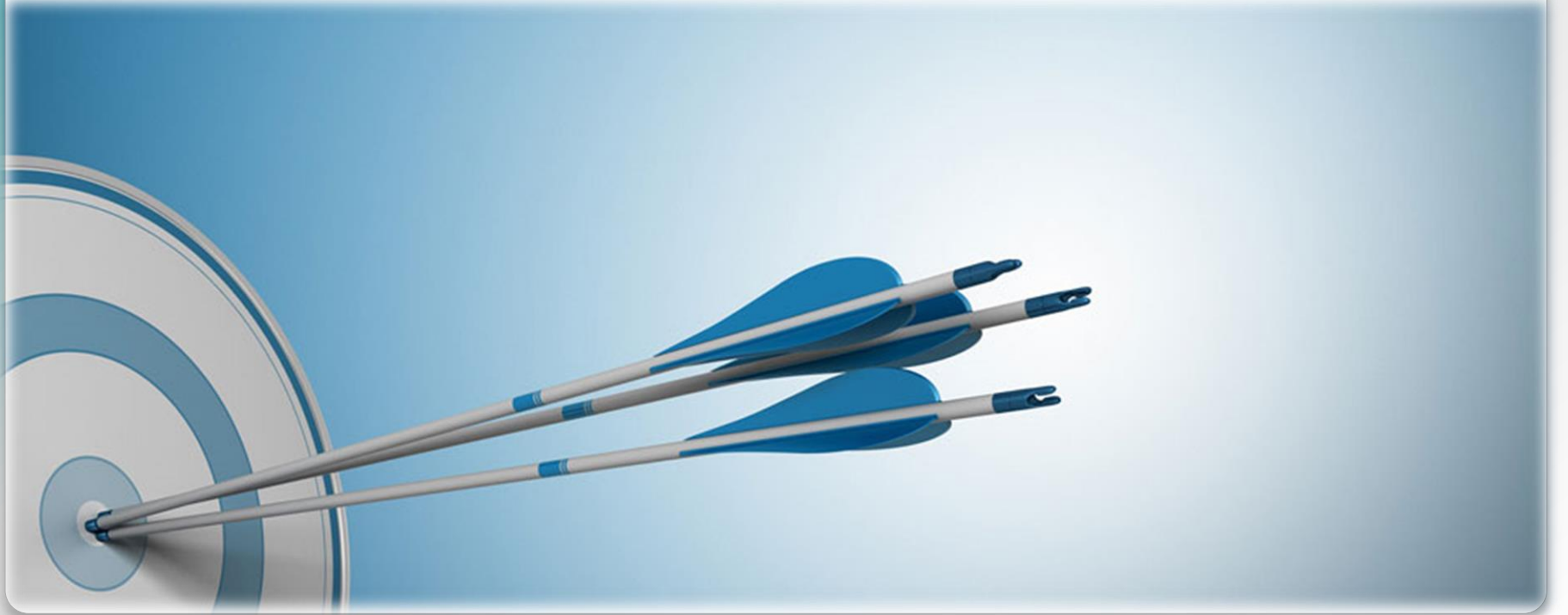
Süresi ve İçeriği

Eğitim süresi **4 yıldır**. Müfredatta, Matematik, Fizik, Kimya, Gıda Mühendisliğine Giriş, Teknik Resim, Bilgisayar, Enerji ve Kütle Denkliği, Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Kimyası, Beslenme İlkeleri, Gıda Analizleri gibi dersler ile birlikte, Et İşleme, Süt İşleme, Tahıl İşleme, Meyve-Sebze İşleme ve Yemeklik Yağ Teknolojisi gibi dersler mevcuttur.



MİSYON

Bölümümüz, konusunda uzman, yeniliklere açık, genç ve dinamik kadrosuyla yüksek kalitede ve güvenli gıda üretimini gerçekleştirecek, gelişen teknolojiye ayak uydurabilecek, gıda bilimi ve teknolojisi konusunda uzmanlaşmış ve etik değerlere sahip, ülkemiz gıda endüstrisinin gereksinim duyduğu teknik elemanları yetiştirmeyi amaçlamaktadır.





VİZYON

Ulusal ve uluslararası alanlarda araştırmalar ve projeler yaparak gıda bilimi ve endüstrisinin sorunlarına çözüm getiren, Konya ve çevresinde bulunan gıda sanayi ile ortak projeler yürüterek üniversite-sanayi işbirliği sağlayan, bilgi birikimini toplumun faydası için kullanan, yenilikçi politikalarla lisans ve lisansüstü öğrenciler yetiştiren, ülkemizin önde gelen eğitim kurumlarından olmaktadır.

Akademik Kadromuz

- 2 profesör, 4 doçent, 3 yardımcı doçent, 3 araştırma görevlisi ve 1 öğretim görevlisi ile toplam **13 öğretim üyesi** eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerimize devam etmekteyiz.
- Bölümümüzde Tezli Yüksek Lisans ve Doktora programları bulunmaktadır ve **7 YÖK Doktora Bursiyeri (100/2000)** doktoralarını yapmaktadır.



Yönetim

Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Nilgün ERTAŞ

Bölüm Başkan Yardımcısı

Dr. Öğr. Üyesi İsmail TONTUL

Gıda Teknolojisi Ana Bilim Dalı Başkanı

Prof. Dr. Selman TÜRKER

Gıda Bilimleri Ana Bilim Dalı Başkanı

Doç. Dr. Derya ARSLAN DANACIOĞLU

Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı

Prof. Dr. Selman TÜRKER

Prof. Dr. Nermin BİLGİÇLİ

Doç. Dr. M. Kürşat DEMİR

Doç. Dr. Ahmet ÜNVER

Dr. Öğr. Üyesi Didem ŞANVER AKBAŞ

Arş. Gör. Gamze ÜÇÖK

Gıda Bilimleri Anabilim Dalı

Doç. Dr. Derya ARSLAN

Doç. Dr. Nilgün ERTAŞ

Dr. Öğr. Üyesi Durmuş SERT

Arş. Gör. İsmail TONTUL

Arş. Gör. Tekmile CANKURTARAN

Arş. Gör. Vildan TOP

Öğr. Gör. Sıddıka Yüsrâ ÖZKILIÇ

100/2000 YÖK Doktora Burslu Öğrencilerimiz:

Mine ASLAN

Elif YAVER

Ayşenur ACAR

Ümmügülsüm KARA

Fatma Nur UÇAR

Nezahat OLCAY

Merve AYDIN

Öğrenci Sayımız

Necmettin Erbakan Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 25.12.2011 tarihinde 3 öğretim üyesi ve 2012-2013 eğitim-öğretim yılında kaydolan 47 öğrencisi ile öğretime başlamıştır.

2019-2020 Güz Dönemi itibariyle

147 lisans

50 yüksek lisans

19 doktora

öğrencisi bulunmaktadır.



Tavan- Taban Puanımız

- 2019 ÖSS Taban Puanı : 260,761
- Başarı sırası : 218.000
- Puan Türü : MF-4

ERASMUS Programı

Erasmus programı kapsamında 4 Avrupa üniversitesiyle anlaşmamız bulunmaktadır.

- İtalya (2)
- Polonya (1)
- Bosna-Hersek (1)
- Macaristan (1)



ARAşTIRMA VE UYGULAMA TESİSİ



Laboratuvarlarımız

1-Makarna Üretim Birimi



2. Glutensiz Ürünler Üretim Birimi



3. AR-GE Laboratuvarı



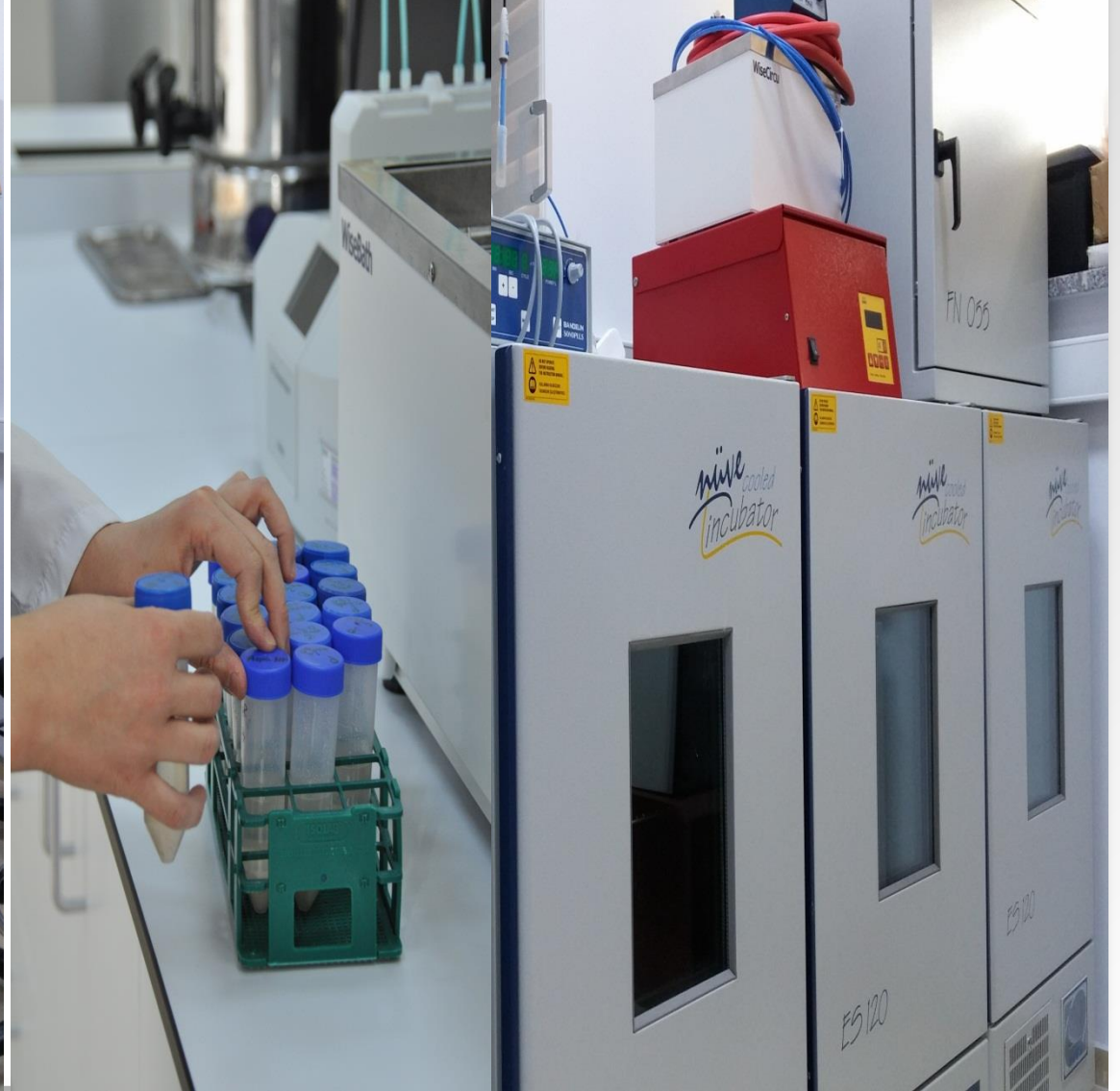
4. Öğrenci Uygulama Laboratuvarı



5-Unlu Mamuller Üretim Birimi



6. Mikrobiyoloji laboratuvarı



7. İmbikhane



FALİYETLERİMİZ...

Bölümümüzde Üretimi Yapılan Ürünlerimiz



1. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi (TABKON)



Kurulmasında ve Çalışmasında Destek Olduğumuz Bölüm ve Araştırma Merkezleri

Helal ve Sağlıklı Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi

'Helal ve sağlıklı gıda ile ilgili konularda bilimsel araştırmalar yapmak, helal ve sağlıklı gıda sanayisi ve tarımı alanındaki problemleri tespit ederek çözümllemek üzere bilimsel ve uygulamalı çalışmalar yapmak ve bu çalışmaları yönetmek'.

Tıbbi ve Kozmetik Bitkiler Uygulama ve Araştırma Merkezi

‘Türkiye’nin sahip olduğu tıbbi ve kozmetik bitki tür ve çeşitliliğini belirlemek, endüstriyel ölçekli tıbbi ve kozmetik bitki ve tohum üretimini sağlamak, geleneksel tıbbi bitkisel tedavi potansiyelini milli ilaç üretimi için değerlendirmek, öğretim elemanları ile kamu ve özel kuruluşların bitki ve ilaç konusundaki bilimsel araştırmalarına destek vermek, tıbbi ve kozmetik bitkiler konusunda araştırma, uygulama, takip, eğitim ve tanıtım yapmak’.

Gıda İşleme Bölümü (Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı)

'Güvenli, kaliteli ve ekonomik un ve unlu mamuller üretimini yapabilecek; çağdaş düzeyde bilimsel ve uygulamalı eğitim sunmaktır. Mevcut birikimini ilgili sanayi dalı ile toplum faydasına sunacak **bilgi ve becerilerle donatılmış personel yetiştirerek, bu alanda önemli bir gereksinimi karşılamak**'.

Öğrencilerimizle birlikte üretiyoruz.









Öğrencilerimizle Teknik Gezi Programlarımız









Öğrencilerimiz Projeleri ile Kongre ve Proje Pazarlarında çeşitli ödüller kazandılar.





Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odaları ile Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi tarafından düzenlenen V. Arge Proje Pazarında mansiyon ödülünü kazanmışlardır.

**Bölüm olarak 2016 yılında ilk mezunlarımızı
vermenin heyecanını ve gururunu yaşadık.**



Projelerimiz

- TÜBİTAK: 4
- BAP: 15
- AVRUPA BİRLİĞİ: 1
- TAGEM: 1 (Tamamlandı)



TÜBİTAK

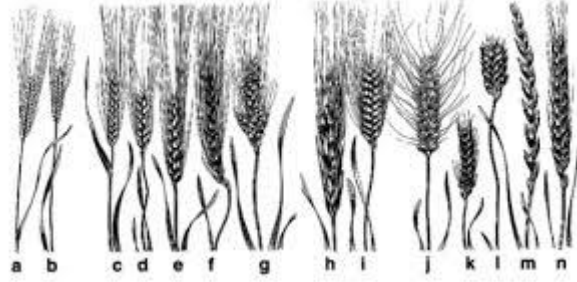
- Geleneksel Erişte Üretiminde Soya Sütünün Kullanım Olanakları (Devam ediyor)



- Zeytin yağı Üretiminde Ultrason Teknolojisi Parametrelerinin Hidrofilik Fenoliklerin Enzimatik Parçalanması (Biotransformasyonu) ve Yağa Geçişi Üzerindeki Etkileri (2015-2017 Uluslararası ikili işbirliği)



- Klasik ve Moleküler Islah Yöntemleri Kullanılarak Bazı Buğday Çeşitlerine Tuza Toleranslılık Genlerinin Aktarılması (Devam ediyor)



- Kurağa tolerans seviyesi belirlenmiş çerezlik kabak genotiplerinde, kuraklığa tolerans mekanizmasının fizyolojik yöntemlerle araştırılması (Devam ediyor)



- Toprağın Korunarak Buğdayda Verim Ve Kalite Artırılmasına Yönelik En Uygun Tarımsal Üretim Tekniğinin Geliştirilmesi (TAGEM- 2016)



- Besinsel Lif ve Antioksidan Maddece Zengin Bileşenler ile Bazı Proses Parametrelerinin Yaş Makarnanın Kalite Özellikleri ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi (2016)



- Geleneksel Kuskus Üretiminde Kinoa Tanesi ve Ununun Kullanım İmkanları (2015)



- Farklı stabilizasyon işlemleri uygulanmış buğday ruseymlerinin depolama stabiliteleri ve erişte üretiminde kullanım imkanları (2015)



- Ozon Gazı uygulanmış koyun sütü kullanarak geleneksel yöntemle üretilen beyaz peynirde depolama periyodunda bazı özelliklerindeki değişimlerin belirlenmesi (TAGEM/15/AR-GE/38)



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

**TAGEM/ 15 / AR-GE / 38 PROJESİ
BAŞLANGIÇ VE TANITIM TOPLANTISI**

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,
Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü,
TAGEM-AR-GE projeleri kapsamında desteklenen
'Ozon Gazı Uygulanmış Koyun Sütü Kullanılarak Geleneksel
Yöntemle Üretilen Beyaz Peynirlerde Depolama Periyodunda Bazı
Özelliklerdeki Değişimlerin Belirlenmesi'
konulu projenin başlangıç ve tanıtım toplantısına
teşriflerinizden onur duyarız.

Yrd. Doç. Dr. Durmuş SERT
Proje Yürütücüsü

Prof. Dr. Adnan ÖZDEMİR
Dekan

Toplantı Tarihi: 25/11/2015

Yer: Necmettin Erbakan Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık
Fakültesi Konferans Salonu

Saat: 14:00-15:30

PROGRAM

14:00	Sunuş ve Açılış Konuşmaları
	Prof. Dr. Adnan ÖZDEMİR Dekan
	Yrd. Doç. Dr. Ahmet ÜNVER Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı
	Dr. Mustafa ÇETİNDAG TAGEM Hayvan Sağlığı Gıda ve Yem Araştırmaları Daire Başkanı
14:30	Yrd. Doç. Dr. Durmuş SERT-Proje Yürütücüsü 'Ozon Gazı Uygulanmış Koyun Sütü Kullanılarak Geleneksel Yöntemle Üretilen Beyaz Peynirlerde Depolama Periyodunda Bazı Özelliklerdeki Değişimlerin Belirlenmesi' (TAGEM/ 15 / AR-GE / 38)
15:00	Görüş ve Öneriler
15:30	Kapanış



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ



HACETTEPE
ÜNİVERSİTESİ



Alt Yapı Projelerimiz

- "Kozmetik Ürünler Pilot Üretim Tesisi" altyapı projesi (Devam ediyor).



BAP

- Glutensiz Tarhana Üretimi Üzerine Araştırmalar (Devam ediyor).
- Çimlendirilmiş Kinoa Ununun Glutenli ve Glutensiz Makarna Üretiminde Kullanım İmkanları (Devam ediyor).
- Bazı Değirmencilik Yan Ürünlerinin Kek Üretiminde Kullanımı Besleyici Değeri Yüksek Glutensiz Makarna Üretiminde Havuç ve Nohut Ununun Kullanım İmkanlarının Araştırılması (Devam ediyor).
- Glutensiz bisküvi formülasyonlarının zenginleştirilmesi ve bisküvi kalitesinin arttırılması (Devam ediyor).

- Zeytin Yağı Üretiminde Verimi Artırmak Amacıyla Kullanılan Yardımcı Maddelerin Etkinliklerinin Belirlenmesi, Optimizasyonu ve Standardizasyonu (Devam ediyor).
- Farklı turunggillerden elde edilen albedoların bisküvi üretiminde kullanım imkanları (Devam ediyor).
- Farklı oranlarda kepek karışımı ilave edilen köftelerin fizikokimyasal tekstürel ve mikrobiyolojik özelliklerinin görüntü işleme teknolojisi ile tahmin edilebilirliği üzerine bir araştırma (Devam ediyor).

- Farklı bölgelere ait arı poleninin bazı biyoaktif nitelikleri ve bitkisel yağ stabilitesine etkisi bakımından araştırılması (Devam ediyor).
- Erişte Üretiminde Farklı Oran ve Kombinasyonlarda Karabuğday, Amarant ve Kinoa Unlarının Kullanım İmkanları (Devam ediyor).
- Bazı tahıl ve baklagil çimlerinin ekmek ve bisküvi üretiminde kullanım olanakları (Devam ediyor).
- Tam buğday unu ile ekşi hamur yöntemiyle ekmek ve simit üretimi üzerine bir araştırma (Devam ediyor).

- Türkiye'nin Farklı Bölgelerinden Toplanan Ekşi Hamurlardaki Laktik Asit Bakterilerinin Moleküler Yöntemle Tanımlanması (Devam ediyor).
- İçme Sütünde Mikrofiltrasyon Tekniğinin Kullanılması (Devam ediyor).
- Ev Tipi Güneş Enerjili Gıda Kurutucusu Tasarımı, Prototip Üretimi ve Performansının Model Gıdalarda İncelenmesi (Devam ediyor).
- Ruşeym Yağı İçeren Yumuşak Jel Kapsüllerin Stabilitesi Üzerine Jel Formülasyonunun Etkisinin Belirlenmesi (Devam ediyor).

- Erişte Üretiminde Farklı Oran ve Kombinasyonlarda Karabuğday, Amarant ve Kinoa Unlarının Kullanım İmkanları (2017).
- Tahıl-Baklagil Unu Karışımlarının Ticari ve Geleneksel Türk Ekmeklerinde Kullanımı (2016)
- Buğday, yulaf, piringç, mısır kepekleri ve susam kabuklarının ham fenolik ekstraktlarının ayçiçek yağında antioksidan aktivitelerinin karşılaştırılması (2016).
- Ultrason, Mikrodalga ve Enzim Ön Uygulamalarının Zeytin Yağının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Etkileri (2016)

- Tam Buğday Ununun Bisküvi Üretiminde Kullanım İmkânları
- Geleneksel tarhana üretim proseslerinde kinoa ununun kullanım olanaklarının araştırılması (2016).
- Geleneksel Tarhana Üretim Proseslerinde Kinoa Ununun Kullanım Olanaklarının Araştırılması (2016).
- Geleneksel tarhana üretiminde tam buğday ununun kullanımı (2016).
- Farklı distilasyon sürelerinde bilyalı kekikten elde edilen aromatik suların bazı kalite parametrelerinin değerlendirilmesi ve elde edilen aromatik suların depolama süresi boyunca kıymanın bazı kalite kriterlerine etkisi (2016).

- Gölevez (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Ununun Glutensiz Bisküvi ve Erişte Üretiminde Kullanımı (2016).
- Buğday Kepeği ve Ruşeyminin Dolgulu Yaş Makarnanın (Ravioli) Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi (2016).
- Fitik asit içeriği yüksek tahıl ve baklagil unları ve tahıl kepeklerinin tarhana prosesinde kullanılması ile fitik asit içeriğinin azaltılması, besinsel özelliklerinin artırılması üzerine bir araştırma (2015).
- Üzüm çekirdeği yağı ekstraksiyonunda su ilavesinin yağa geçen fenolik bileşenler ve bunların miktarına etkisi

- Tahin üretiminde uygulanan proses aşamalarının ürünün mineral madde ve fenolik bileşen içeriği ile radikal tutucu etkisinde meydana getirdiği değişimler
- Buğday, yulaf, pirinç, mısır kepekleri ve susam kabuklarının ham fenolik ekstraktlarının ayçiçek yağında antioksidan aktivitelerinin karşılaştırılması
- Piyasadan temin edilen bulgur örneklerinin fiziksel, kimyasal ve besinsel özelliklerinin tespit edilmesi (2013)
- Piyasada satışa sunulan Ayçiçek yağlarının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri açısından değerlendirilmesi

- Termosonikasyon Uygulanmış Sütten Üretilen Beyaz Peynirlerde Olgunlaşma Esnasında Mikrobiyal Florada, Kimyasal, Fiziksel Ve Duyusal Özelliklerde Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi (2015).

Ödüllerimiz



İzmir İhracatçılar Birliği tarafından 2015 yılında düzenlenen “III. Gıda Ar-Ge Proje Pazarı” nda bölümümüz öğretim üyesi **Yrd. Doç. Dr. Mustafa Kürşat DEMİR** projesi ile **2.lik ödülünü** kazanmıştır.



Arıcılık ve Arı Ürünleri Ar-Ge Proje Pazarı'nda bölümümüz öğretim üyelerinden Yrd. Doç. Dr. Durmuş Sert “Bal tozu üretiminde püskürtme kulesi iç sıcaklığı ve taşıyıcı ajan olarak maltodekstrin kullanım oranının etkisinin belirlenmesi” isimli projesiyle **üçüncülük** ödülünü kazanmıştır.



Bilim Şenliği Ispartek- 2014 Proje Pazarı'nda, bölümümüz öğretim üyelerinden Yrd. Doç. Dr. Mustafa Kürşat DEMİR'in projesi 'Tarım, Orman, Gıda ve Teknolojileri' alanında birincilik elde etmiştir.



Öğrencilerimizden "**Büşra Onat**" Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası ve Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi işbirliğince düzenlenen **4. Ar-Ge Proje Pazarında**, ödül kazanmıştır.

Bölüm Öğretim Üyelerimizin Bazı Faaliyetleri









AFYONKARAHİSAR
TIBBİ VE İTİ
BİTİMLER MERKEZİ



Bilim ve Teknik



Bilim Söyleşileri



Sağlıklı Beslenme

Prof. Dr. Selman Türker



Prof. Dr. Selman Türker Kimdir?

1961 yılında Balıkesir'de doğdu. İlk ve orta öğrenimini Balıkesir'de tamamladı. 1983 yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü'nden mezun oldu. Yüksek lisansını 1986 yılında Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında tamamladı. 1991'de Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Bilimi ve Teknolojisi Anabilim Dalında doktora derecesini aldı. 1985 yılında Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümünde Araştırma görevlisi olarak çalışmaya başladı. 1996 yılında Doçent olan TÜRKER, 2002'de Profesörlük unvanını aldı. Bölüm Başkanlığı ve Fakülte Kurulu ve Fakülte Yürütme Kurulu üyeliği görevlerinde bulundu. 1985 yılından, 2012 yılına kadar; kesintisiz olarak Selçuk Üniversitesi bünyesinde görev yaptı. 30 Kasım 2012'den bu yana Necmettin Erbakan Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde Öğretim Üyesi olarak görev yapmaktadır. 16 Temmuz 2013'te Seydişehir Ahmet Cengiz Mühendislik Fakültesine Dekan olarak atanmıştır.

Yer : Karatay Mevlana
Anadolu
İmam Hatip Lisesi
Tarih : 25.02.2015
Saat : 13.30

İstanbul'un Ekmeği



İSTANBUL HALK EKMEK



İSTANBUL
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ





NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

Mühendislik ve Mimarlık
Fakültesi