



# YALVAÇ

REHBERLİK VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

## Kimdir?

Gıda mühendisliği, bilimsel bilgiler ve mühendislik bilgileri yardımıyla gıdaların güvenilir bir şekilde üretimini, hazırlanmasını, işlenmesini, paketlenmesini, dağıtılmasını sağlayan ve gıdalardan uygun bir şekilde yararlanmayı sağlayan mühendislik dalıdır. Temel amacı insanların sağlıklı beslenmesidir.

Gıda Mühendisi, gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, sağlığa uygun, güvenli ve kaliteli gıda üretilmesi, gıda maddelerinin ambalajlanması ve depolanması, üretilen gıdaların kalite kontrollerinin yapılması konularında görev alan kişidir.

Gıda mühendisi olmak için mühendislik fakültelerinin gıda mühendisliği bölümünde eğitim almak gerekmektedir. Eğitim süresi 4 yıldır



## Gıda Mühendisleri Neler Yapar?

Beslenme değeri yüksek ve sağlık açısından güvenli besinlerin üretilmesini sağlar. Gıda işlemede biyokimyasal, teknolojik ve ekonomik değerlendirmeleri yaparak yeni işleme teknikleri ve yöntemleri geliştirir. Gıda hammaddelerini değerlendirir. Gıda kaynak savurganlığını önlemek, nitelik ve nicelik yönünden korunmasını sağlar. Atıklardan yeni gıdalar üretir.

## Çalışma Alanları

Özel ve kamu kuruluşlarında çalışabilirler. Gıda bulunan her işletmede gıda mühendisi çalıştırma zorunluluğu bulunmaktadır. Fırınlara, restoranlara, marketlere, otellere, gıda fabrikalarına gıda mühendislerinin çalışabileceği alanlardır.

# GIDA MÜHENDİSLİĞİ

