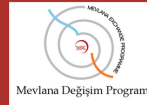


Ortaklıklar ve Programlar:



Ösym Sıralamasına göre;

- İlk 150.000 de: Eğitim gördüğü süre boyunca asgari ücretin üçte biri kadar burs + intörn staj ve iş garantisi
- İlk 150.000 ve ilk 5 tercihde: Eğitim gördüğü sürece asgari ücretin yarısı kadar burs + intörn staj ve iş garantisi



Gaziantep Üniversitesi

Gıda Mühendisliği Bölümü 1977

**Tarladan Çatala
her adımda güvenli
gıda için...**

İletişim:

+90 342 317 23 60

<https://fe.gantep.edu.tr/>

[gaziantepuni_gidamuhendisligi](https://www.instagram.com/gaziantepuni_gidamuhendisligi)



Hakkımızda:

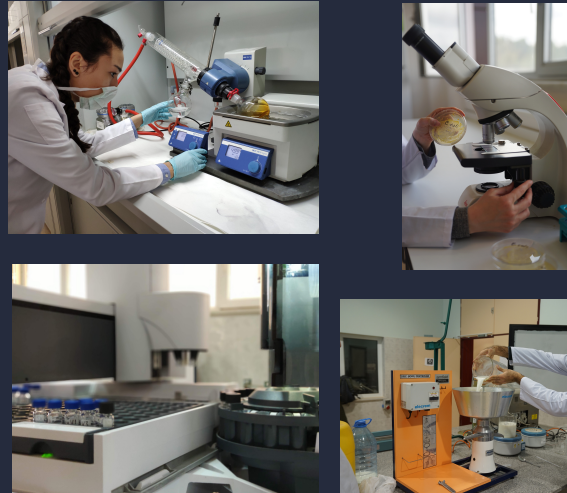
Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 1977 yılında Orta Doğu Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Gaziantep yerleşkesi olarak kurulmuş 1987 yılında Mühendislik Fakültesi altında Gıda Mühendisliği Bölümü olarak eğitim programlarını sürdürmüştür.

- Lisans
- Yüksek Lisans
- Doktora



Gıda Mühendisliği Bölümü

Altyapı ve Laboratuvarlar:



İmkanlar ve Alt yapı:

Güçlü akademik kadro,
Laboratuvar ve Uygulama alanları;

- Genel Kimya, Kalite Kontrol, Mikrobiyoloji, Biyoteknoloji, Birim operasyon, Aletli Analiz, Duyusal Analiz, Sanal Gerçeklik ve Tasarım, laboratuvarları

Teknik geziler, sosyal etkinlikler ve çalıştaylar.

Neden Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği ?

Güçlü akademik kadro ve altyapı imkanlarıyla Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği öğrencilerine gelecek planlarında sınırsız destek sunuyor.

- 01 Yüzde yüz ingilizce eğitim
- 02 MÜDEK akreditasyonu ile uluslararası standartlarda mühendislik eğitimi
- 03 Geniş laboratuvar uygulama alt yapıları ve intörn mühendis staj uygulamaları
- 04 Erasmus plus, Farabi, Mevlana öğrenci değişim programları ile yurt dışı deneyimi
- 05 Endüstriyel ortaklıklar ile öğrencilerimize finans desteği ve burs imkanı





GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2024-2025



MÜHENDİSLİK DİSİPLİNLERİ

Mühendislik; matematik ve bilimi kullanarak makinelerin, yapıların ve süreçlerin tasarlanması, test edilmesi ve inşa edilmesidir.

- Makine Mühendisliği
- Elektrik Mühendisliği
- İnşaat Mühendisliği
- Kimya Mühendisliği

01 Kimya Mühendisliği

Kimya mühendisliği, ürünlerin kimyasal işlemlerle üretilmesini içerir. Hammaddelerin rafine edilmesi ve kimyasalların karıştırılması, birleştirilmesi ve işlenmesi için ekipman, sistem ve süreçlerin tasarlanmasını içerir.

02 Gıda Mühendisliği

Gıda mühendisliği, gıda ürünlerinin işlenmesi, üretilmesi, taşınması, depolanması, korunması, kontrolü, paketlenmesi ve dağıtımını dahil olmak üzere gıda üretimi ve operasyonlarına mühendislik, bilim ve matematik ilkelerini yorumlayan ve uygulayan bilimsel, akademik ve profesyonel bir alandır.





GIDA MÜHENDİSLİĞİ EĞİTİMİ



1. Sınıf

2. Sınıf

3. Sınıf

4. Sınıf

1. Dönem

Kod	Dersin Adı
Leng 101	Freshman English I
Math 151	Calculus I
ME 101	Engineering Graphics
FE111	General Chemistry
GME100	General and Professional Ethics
EEE241	Computer Programming
TURK 101	Turkish Language-I
TDP101	Social Awareness Project-I

Kod	Dersin Adı
FE211	Analytical Chemistry
FE221	Material and Energy Balances
FE243	Introduction to Statistics
FE271	Food Chemistry
Math 256	Differential Equations
HIST 201	Ataturk's Principles and the History of Turkish Re I

Kod	Dersin Adı
FE301	Mass Transfer
FE305	Food Microbiology
FE311	Applied Kinetics of Biological Reactions
FE315	Instrumental Analysis
FE321	Heat Transfer
FE345	Food Additives
FE361	Enzymology
INF398	Activities Participation

Kod	Dersin Adı
FE437	Mechanical Properties of Food Materials
FE465	Physical Properties of Foods
FE401	Food Technology
FE403	Food Process Control
FE411	Food Biotechnology
FE467	Food Engineering Design II
FE483	Food Operation Lab.
FE499	Graduation Project

2. Dönem

Kod	Dersin Adı
EP 116	General Physics
EP 120	General Physics Laboratory
Math 152	Calculus II
FE122	Introduction to Food Science and Technology
FE132	Organic Chemistry
Leng 102	Freshman English II
TURK 102	Turkish Language-II
KRY100	Career Planning
TDP102	Toplumsal Duyarlılık Projesi

Kod	Dersin Adı
FE204	General Microbiology
FE212	Biochemistry
FE218	Food Systems
FE222	Fluid Mechanics
FE224	Engineering Thermodynamics
HIST 202	Ataturk's Principles and the History of Turkish Re II

Kod	Dersin Adı
FE322	Food Production Management
FE356	Applied Mat. in Food Eng.
FE366	Food Eng. Design I
FE376	Food Quality Control
FE382	Food Operations I
FE384	Food Operations II
FE361	Enzymology

Kod	Dersin Adı
FE400	Engineering Orientation

Gıda Mühendisliği Bölümü Öz Görüşü

Gıda Mühendisliği Bölümünün öz görüşü, öğrencilerine sürekli gelişim anlayışıyla eğitim veren, öğrenim ve araştırma becerisini kazanmış mezunlar vermeye devam etmek, bilimsel araştırmalar yapan, birikimini toplumun yararına sunan ve insanlığın sorunlarına duyarlı, alanında uluslararası düzeyde önder bir eğitim ve araştırma kurumu olmaktır.

Bölüm öz görüşü ve öz görevi ile uyumlu olarak belirlenen **program eğitim amaçlarımız;**

1. Gıda üretim sistemlerinin tasarlanması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için gerekli olan mühendislik bilgi ve becerilerinin kazandırılması
2. Bilimsel çalışmaları yapabilecek bilgi ve becerilerinin kazandırılması
3. Hammaddeden tüketime kadar olan tüm aşamalarda güvenli ve kaliteli ürünler elde edebilme bilgi ve becerilerinin kazandırılması



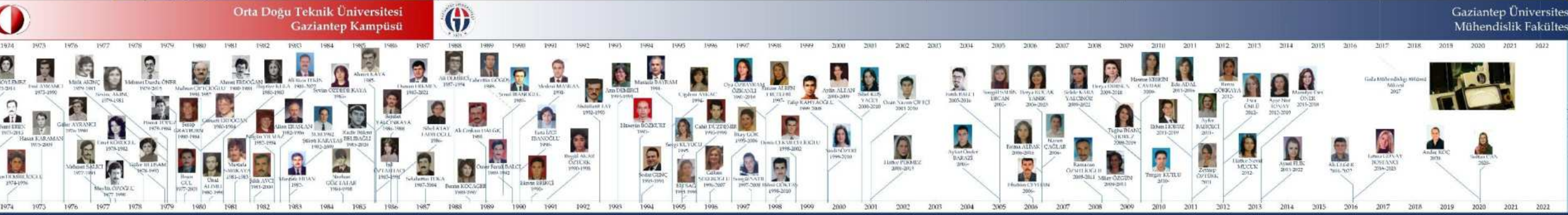
Gaziantep Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

GIDA MÜHENDİSLİĞİ AKADEMİK-İDARİ PERSONEL



Gaziantep Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi

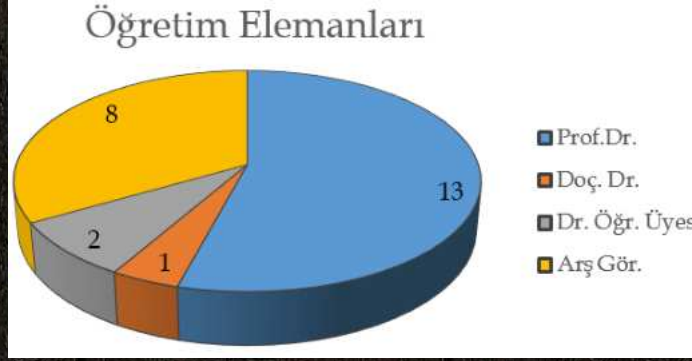
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 1977-2023



Prof. Dr. AHMET KAYA
Prof. Dr. ALİ COŞKUN DALGIÇ
Prof. Dr. ÇİĞDEM AYKAÇ
Prof. Dr. EMİNE ERÇELEBİ
Prof. Dr. ESRA İBANOĞLU
Prof. Dr. FAHRETTİN GÖĞÜŞ
Prof. Dr. HÜSEYİN BOZKURT

Prof. Dr. MEDENİ MASKAN
Prof. Dr. MUSTAFA BAYRAM
Prof. Dr. ŞENOL İBANOĞLU
Prof. Dr. SEVİM KAYA
Prof. Dr. SİBEL FADİLOĞLU
Doç. Dr. HASENE KESKİN ÇAVDAR
Dr. Öğr. Üyesi FATİH BALCI

Arş. Gör. ANDAÇ KOÇ
Arş. Gör. Dr. AYKUT ÖNDER BARAZI
Arş. Gör. Dr. BURCU GÖKKAYA ERDEM
Arş. Gör. Dr. ESRA ÜNLÜ
Doç. Arş. Gör. Dr. HATİCE NEVAL ÖZBEK
Arş. Gör. Dr. SONGÜL ŞAHİN ERCAN
Arş. Gör. SULTAN CAN





Gaziantep Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALT YAPI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALT YAPI

- Genel Kimya Laboratuvarı
- Analitik Kimya Laboratuvarı
- Gıda Kimyası Laboratuvarı





- Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı



- Biyoteknoloji Laboratuvarı





- Birim Operasyon Laboratuvarı





- Aletli Analiz Laboratuvarı





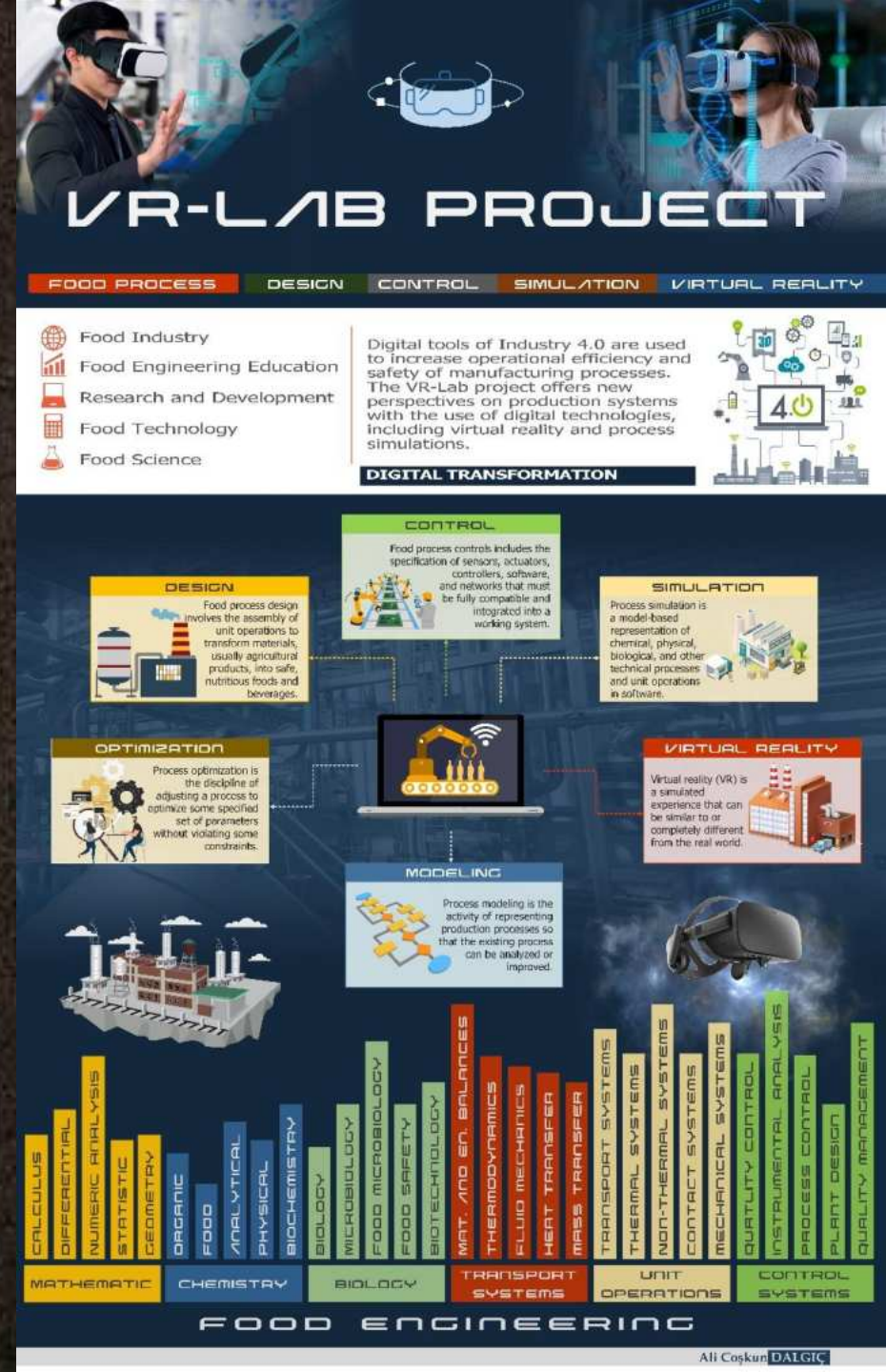
- Duyusal Analiz Laboratuvarı



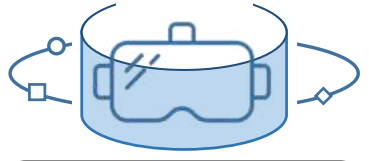
FOOD ENGINEERING MUSEUM



Sanal Gerçeklik Laboratuvarı (VR-LAB)



Sanal gerçeklik laboratuvarı (VR-LAB), Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü lisans, lisansüstü ve AR-GE faaliyetlerinin dijitalleşmesine katkı sağlamak amacı ile “GIDA ÜRETİM SÜREÇLERİ SANAL GERÇEKLİK (VR) AR-GE VE LİSANS EĞİTİM UYGULAMALARI” alt yapı projesi (MF.ALT.22.10) kapsamında GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJELERİ YÖNETİM BİRİMİ tarafından desteklenmiştir.



FOOD ENGINEERING VR-LAB PROJECT

GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

FOOD PROCESS

DESIGN

CONTROL

SIMULATION

VIRTUAL REALITY

SANAL GERÇEKLİK LABORATUVARI PROJESİ



GIDA ÜRETİM SÜREÇLERİ SANAL GERÇEKLİK (VR) AR-GE VE LİSANS
EĞİTİM UYGULAMALARI

Neden Gaziantep Gıda?





Tanıtım Videosu

<http://fe.gantep.edu.tr>
<http://fenguniverse.gantep.edu.tr>

GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ



GIDA MÜHENDİSLİĞİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

Gıda mühendisliği, gıda ürünlerinin işlenmesi, üretilmesi, taşınması, depolanması, korunması, kontrolü, paketlenmesi ve dağıtımı dahil olmak üzere gıda üretimi ve operasyonlarına mühendislik, bilim ve matematik ilkelerini yorumlayan ve uygulayan bilimsel, akademik ve profesyonel bir alandır.

ÇALIŞMA KONULARI

- Çevresel Etki Analizi
- Ambalajlama ve Depolama
- Gıda Üretimi ve İşleme
- Kalite Kontrol ve Gıda Güvenliği
- Mühendislik Ekonomisi
- Proses Mühendisliği
- Gıda Mevzuatı
- Makine ve Ekipman Tasarımı

NEDEN
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ?

- Güçlü Akademik Kadro
- Türkiye'de ilk İNTÖRN mühendislik uygulaması
- MÜDEK Akreditasyonu
- EUR-ACE Bachelor Etiketi
- Çift Anadal ve Yandal uygulamaları
- İngilizce dili ile eğitim
- Türkiye ve Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi
- Araştırma ve uygulama laboratuvarları
- ERASMUS, Mevlana ve Farabi programları
- Sanal gerçeklik ve süreç simülasyonu laboratuvarı



Gaziantep Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

Ortaklıklar ve Programlar



Erasmus+



Avrupa
Yeterlilikler
Çerçevesi

MÜDEK

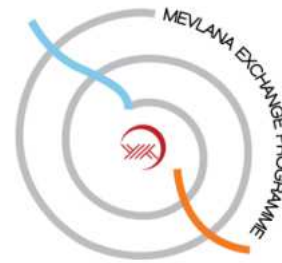
European
Accreditation
of Engineering
Programmes
EUR-ACE® Bachelor



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



Türkiye
Yeterlilikler
Çerçevesi



Mevlana Değişim Programı



FARABI
EXCHANGE
PROGRAMME



Matematik ve fen bilimleri bilgi birikimini kullanabilme becerisi.

01

Karmaşık gıda mühendisliği problemlerini çözme becerisi

02

Karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı veya ürünü tasarlama becerisi

03

Bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.

04

Deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi

05

Rapor yazma ve yazılı raporları anlama, tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi.

06

07

Bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi

08

Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk bilinci; mühendislik uygulamalarında kullanılan standartlar hakkında bilgi

09

Proje yönetimi, risk yönetimi ve değişiklik yönetimi gibi, iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi

10

Evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ve çağın mühendislik alanına yansıyan sorunları hakkında bilgi

11

Evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ve çağın mühendislik alanına yansıyan sorunları hakkında bilgi



Gıda Mühendisliği Bölümü Öz Görüşü

Gıda Mühendisliği Bölümünün öz görüşü, öğrencilerine sürekli gelişim anlayışıyla eğitim veren, öğrenim ve araştırma becerisini kazanmış mezunlar vermeye devam etmek, bilimsel araştırmalar yapan, birikimini toplumun yararına sunan ve insanlığın sorunlarına duyarlı, alanında uluslararası düzeyde önder bir eğitim ve araştırma kurumu olmaktır.

Bölüm öz görüşü ve öz görevi ile uyumlu olarak belirlenen **program eğitim amaçlarımız;**

1. Gıda üretim sistemlerinin tasarlanması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için gerekli olan mühendislik bilgi ve becerilerinin kazandırılması
2. Bilimsel çalışmaları yapabilecek bilgi ve becerilerinin kazandırılması
3. Hammaddeden tüketime kadar olan tüm aşamalarda güvenli ve kaliteli ürünler elde edebilme bilgi ve becerilerinin kazandırılması



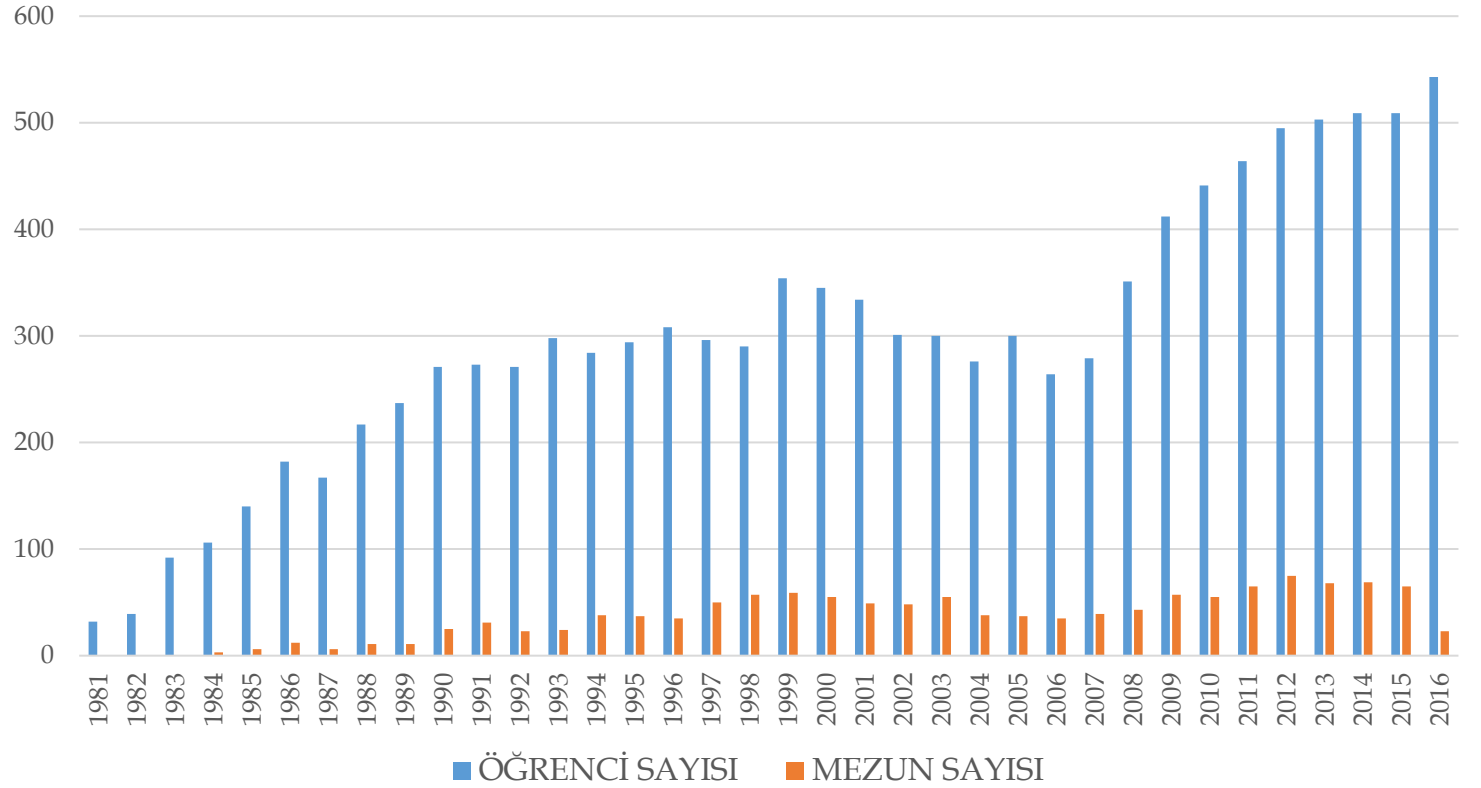
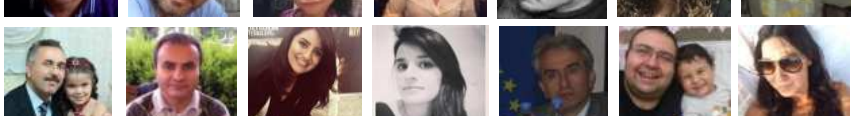
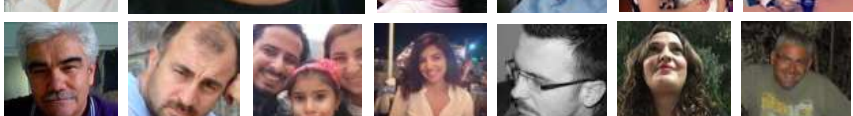
Gaziantep Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

MÜDEK ve EUR-ACE



gaziantepuni_gidamuhendisligi

MEZUNLARIMIZ



MEZUNLARIMIZ



Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜM BAŞKANLARI

EĞİTİM ÇALIŞTAYI



ETKİNLİKLER



gaziantepuni_gidamuhendisligi

2022



feng_universe

ETKİNLİKLER

100 

CUMHURİYETİMİZİN KURULUŞUNUN 100. YILINDA

16 EKİM

DÜNYA GIDA GÜNÜ

16 Ekim 2023
Gaziantep/Türkiye

Daha iyi üretim, daha iyi beslenme,
daha iyi çevre ve daha iyi yaşam

GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNÜN
KURULUŞUNUN 45. YILINDA**

MEZUNLAR BULUŞMASI

16 Ekim 2023
Gaziantep/Türkiye

FENG-UNIVERSE
FOOD ENGINEERING UNIVERSE

GAZİANTEP UNIVERSITY
ENGINEERING FACULTY
FOOD ENGINEERING DEPARTMENT
<http://fenguniverse.gantep.edu.tr>

[feng_universe](https://www.instagram.com/feng_universe) [fenguniverse.gantep.edu.tr](https://www.facebook.com/fenguniverse.gantep.edu.tr) [Feng Universe](https://www.linkedin.com/company/feng-universe) feng_universe@gantep.edu.tr

**SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA MÜHENDİSLİĞİ EĞİTİMİ VE
ARAŞTIRMALARINDA DİJİTAL DÖNÜŞÜM**

**SÜREÇ MÜHENDİSLİĞİNDE
DİJİTAL
DÖNÜŞÜM**

ÇALIŞTAYI

16 Ekim 2023
Gaziantep/Türkiye

**ORTAK
ARAŞTIRMA
KÜLTÜRÜ
GELİŞTİRME**

TOPLANTISI

17 Ekim 2023
Gaziantep/Türkiye

**SÜRDÜRÜLEBİLİR
GIDA
MÜHENDİSLİĞİ
EĞİTİMİ**

ÇALIŞTAYI

ÇALIŞTAY KONULARI

Dijital İktisat

- Süreç Tasarımı
- Süreç Kontrol
- Süreç Modelleme
- Süreç Optimizasyonu
- Süreç Simülasyonu

Yapay Zeka
Artırılmış Gerçeklik
Sanal Gerçeklik

TOPLANTI KONULARI

- Üniversite Ar-Ge olanakları
- Endüstri Ar-Ge Merkezleri
- AR-GE tabanlı ortaklıklar

FENG-UNIVERSE
FOOD ENGINEERING UNIVERSE

GAZİANTEP UNIVERSITY
ENGINEERING FACULTY
FOOD ENGINEERING DEPARTMENT
<http://fenguniverse.gantep.edu.tr>

[feng_universe](https://www.instagram.com/feng_universe) [fenguniverse.gantep.edu.tr](https://www.facebook.com/fenguniverse.gantep.edu.tr) [Feng Universe](https://www.linkedin.com/company/feng-universe) feng_universe@gantep.edu.tr



feng_universe@gantep.edu.tr



Fenguniverse.gantep.edu.tr



Feng Universe



feng_universe

Destekler



Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü ile Gaziantep Sanayi Odası
arasında “Öğrenci Destek Sistemi İşbirliği” protokolü



22.05.2024 tarihinde Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda mühendisliği Bölümü ile Gaziantep Sanayi Odası arasında “Öğrenci Destek Sistemi İşbirliği” protokolü imzalanmıştır. Protokol kapsamında;
ÖSYM sıralamasına göre burs miktarı ve
• İlk 150.000’de: Üniversite eğitimi süresinde aylık net asgari ücretin üçte biri kadar burs+ intörn stajı +mezun olduktan sonra iş garantisi
• İlk 150.000’de ve ilk 5 tercihinde bulunan: Üniversite eğitimi süresinde aylık net asgari ücretin yarısı kadar burs+ intörn stajı +mezun olduktan sonra iş garantisi yer almaktadır.



gaziantepgidamuh

ETKİNLİKLER

PROCESS ENGINEERING CHEMICAL FOOD BIO PHARMACY ENVIRONMENTAL

SÜREÇ MÜHENDİSLİĞİNDE
DİJİTAL DÖNÜŞÜM
ÇALIŞTAYI

WORKSHOP ON
DIGITAL TRANSFORMATION
IN PROCESS ENGINEERING

WORKSHOP TOPICS

- Process Design
- Process Control
- Process Modeling
- Process Optimization
- Process Simulation
- Circular Economy
- Life Cycle Assessment

CAUŞTAY KONULARI

- Süreç Tasarımı
- Süreç Kontrol
- Süreç Modelleme
- Süreç Optimizasyonu
- Süreç Simülasyonu
- Döngüsel Ekonomi
- Yaşam Döngüsü Değerlendirmesi

Artificial Intelligence

- Artificial Neural Network
- Augmented Reality
- Virtual Reality
- Internet of Things
- 3D Printing
- Science and Technology
- Virtual Labs
- Sensory Analysis
- Experimental Design

Yapay Zeka

- Yapay Sinir Ağları
- Artırılmış Gerçeklik
- Sanal Gerçeklik
- Nesnelerin İnterneti
- 3D Baskı
- Bilim ve Teknoloji
- Sanal Laboratuvarlar
- Veri Analizler
- Deney Tasarımı

16 Ekim 2023
October 16, 2023
Gaziantep/Türkiye

SÜREÇ MÜHENDİSLİĞİ KİMYA GIDA BİYO ECZACILIK ÇEVRE

FENG-UNIVERSE
FOOD ENGINEERING UNIVERSITY

GAZİANTEP UNIVERSITY
ENGINEERING FACULTY
FOOD ENGINEERING DEPARTMENT
http://fenguniverse.gantep.edu.tr

FOOD ENGINEERING SCIENCE CONTROL PROCESS ECONOMY TECHNOLOGY

SÜRDÜRÜLEBİLİR
GIDA MÜHENDİSLİĞİ EĞİTİMİ
ÇALIŞTAYI

WORKSHOP ON
SUSTAINABLE FOOD ENGINEERING EDUCATION

17 Ekim 2023
October 17, 2023
Gaziantep/Türkiye

DİJİTAL TRANSİFORMASYON

DESIGN CONTROL SIMULATION OPTIMIZATION MODELING VIRTUAL REALITY

CALCULUS DIFFERENTIAL NUMERICAL ANALYSIS STATISTICS GEOMETRY ORGANIC FOOD ANALYTICAL PHYSICAL BIOCHEMISTRY BIOLOGY MICROBIOLOGY FOOD SAFETY BIOTECHNOLOGY MAT. AND EN. BALANCES THERMODYNAMICS FLUID MECHANICS HEAT TRANSFER MASS TRANSFER TRANSPORT SYSTEMS THERMAL SYSTEMS NON-THERMAL SYSTEMS FOOD TECHNOLOGY MECHANICAL SYSTEMS QUALITY CONTROL INSTRUMENTAL ANALYSIS PROCESS CONTROL PLANT DESIGN QUALITY MANAGEMENT

MATHEMATIC CHEMISTRY BIOLOGY TRANSPORT SYSTEMS UNIT OPERATIONS CONTROL SYSTEMS

FENG-UNIVERSE
FOOD ENGINEERING UNIVERSITY

GAZİANTEP UNIVERSITY
ENGINEERING FACULTY
FOOD ENGINEERING DEPARTMENT
feng.gantep.edu.tr

PROCESS ENGINEERING CHEMICAL FOOD BIO PHARMACY ENVIRONMENTAL

ORTAK ARAŞTIRMA KÜLTÜRÜ GELİŞTİRME
TOPLANTISI

COLLABORATIVE
RESEARCH CULTURE
DEVELOPMENT MEETING

17 Ekim 2023
October 17, 2023
Gaziantep/Türkiye

Problem Finansal Katkı ve Kaynaklar Ortak Çalışma Araştırma Sonucu Endüstriyel Çıktı Endüstriyel Kulu

Alkalmazık Yığın Akademiik Çıktı Toplumsal Değer

ORTAK ARAŞTIRMA SÜRECİ

TOPLANTI KONULARI

Endüstri Ar-Ge Merkezleri
Gıda Mühendisliği Bölümleri Ar-Ge olanakları
AR-GE tabanlı ortaklıklar

SÜREÇ MÜHENDİSLİĞİ KİMYA GIDA BİYO ECZACILIK ÇEVRE

FENG-UNIVERSE
FOOD ENGINEERING UNIVERSITY

GAZİANTEP UNIVERSITY
ENGINEERING FACULTY
FOOD ENGINEERING DEPARTMENT
http://fenguniverse.gantep.edu.tr



feng_universe@gantep.edu.tr



Fenguniverse.gantep.edu.tr



Feng Universe



feng_universe