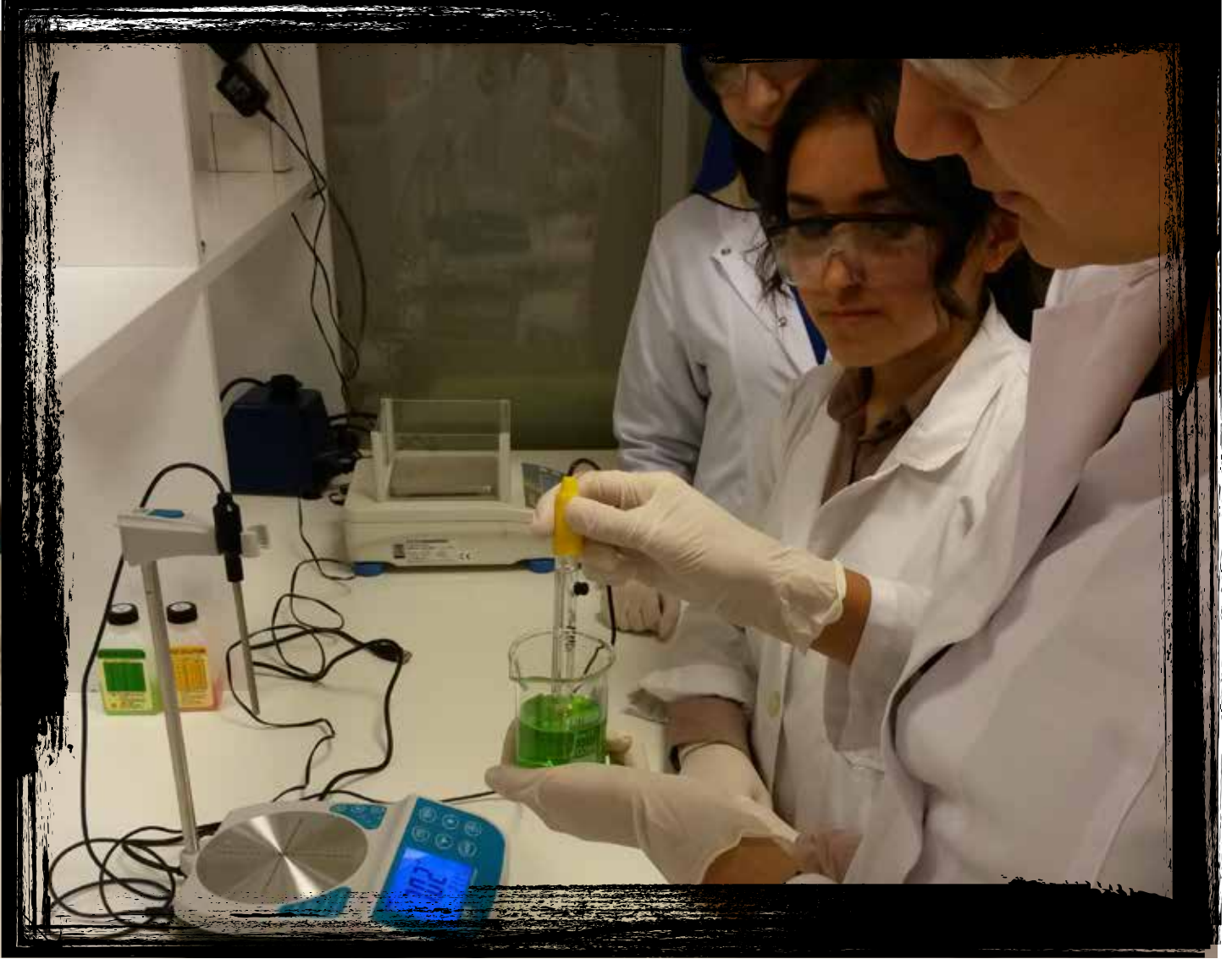


## GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI (N.Ö.-İ.Ö.)

Öğrenim Dili: Türkçe İngilizce Hazırlık: İsteğe Bağlı Puan Türü: TYT



Gıda Teknolojisi Programı; "Gıda Teknikerliği" mesleğinin yapısı gereği farklı disiplinlerin gücünü bünyesinde barındıran, inovatif yaklaşım anlayışı kazandırılmış, küçük, orta ve büyük ölçekte gıda üretimi yapan işletmelerde, gıda sanayinde üretim ve kalite kontrol alanlarında "Gıda Teknikeri" unvanı ile çalışabilecek insan gücünü yetiştirmektedir.

Gıda Teknikeri, gıda maddelerinin sağlık koşullarına uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması, depolanması sırasında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapan, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere sahip olan teknik meslek elemanıdır.

### İstihdam Olanakları

Gıda Teknolojisi Teknisyenleri,

- Gıda sanayii ile ilgili kamu kuruluşları
- Tarım ve Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları,

- Halk Sağlığı Kontrol Laboratuvarları ,
- Belediyeler,
- İl Sağlık Müdürlükleri vb.
- Özel sektör kuruluşlarında gıda üreten fabrikaların gıda laboratuvarlarında ve
- Özel gıda laboratuvarlarında ara teknik eleman olarak çalışırlar.
- Ayrıca kendi kurabilecekleri özel gıda işletmelerin de çalışma alanı bulabilmektedirler

### Alandaki Kariyer İmkânları

- Beslenme ve diyetetik (Diyetisyenlik)
- Bitki koruma
- Gıda mühendisliği
- Kimya
- Tarımsal biyoteknoloji

Bu bölümlere DGS sınavı ile geçiş yapılabilmektedir.

## DERS PROGRAMI

## BİRİNCİ SINIF

GÜZ DÖNEMİ (I. YARIYIL)					BAHAR DÖNEMİ (II. YARIYIL)						
Kod	Ders Adı	T	U	K	AKTS	Kod	Ders Adı	T	U	K	AKTS
GTE113	GIDA İŞLEME İLKELERİ	3	0	3	5	GTE114	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	2	3
BIK101	BIYOKİMYA	2	0	2	2	GTE116	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	2	0	2	4
MIK101	TEMEL MİKROBİYOLOJİ	2	0	2	2	GTE122	GIDA SAĞLIĞI GÜVENİLİRLİĞİ VE GIDA MEVZUATI (BSEÇ)	2	0	2	3
MAT101	TEMEL MATEMATİK	2	0	2	3	GTE110	ORGANİK TARIM VE UNLU MAMÜLLER TEKNOLOJİSİ	2	0	2	4
GTE111	GIDA TEKNOLOJİSİNDE GENEL KİMYA (BSEÇ)	2	2	3	5	GTE112	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2	2	3	4
RPSI209	POZİTİF PSİKOLOJİ VE İLETİŞİM BECERİLERİ (ÜSEÇ)	2	0	2	3	BES101	BESLENME İLKELERİ (BSEÇ)	2	0	2	3
ATA101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I*	2	0	2	3	ATA102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II*	2	0	2	3
TURK101	TÜRK DİLİ-I*	2	0	2	3	TURK102	TÜRK DİLİ-II*	2	0	2	3
INGU101	İNGİLİZCE-I*	3	0	3	3	INGU102	İNGİLİZCE-II*	3	0	3	3
RKUL101	ÜNİVERSİTE KÜLTÜRÜ-I (ÜSEÇ)	0	2	1	1	RKUL102	ÜNİVERSİTE KÜLTÜRÜ-II (ÜSEÇ)	0	2	1	1
<b>Toplam</b>		<b>20</b>	<b>4</b>	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>Toplam</b>		<b>19</b>	<b>4</b>	<b>21</b>	<b>31</b>

\* Uzaktan eğitim şeklinde verilecektir.

## İKİNCİ SINIF

GÜZ DÖNEMİ (III. YARIYIL)					BAHAR DÖNEMİ (IV. YARIYIL)						
Kod	Ders Adı	T	U	K	AKTS	Kod	Ders Adı	T	U	K	AKTS
GTE217	GIDA TEKNOLOJİLERİ UYGULAMALARI-I	0	6	3	8	GTE220	BITKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ (BSEÇ)	2	0	2	3
GTE233	ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	2	4	GTE222	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	2	4
GTE229	HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ VE ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (BSEÇ)	3	0	3	5	GTE228	GIDA TEKNOLOJİLERİ UYGULAMALARI-II	0	6	3	6
GTE221	GIDA ANALİZ UYGULAMALARI-I	0	4	2	6	GTE224	GIDA ANALİZ UYGULAMALARI-II (BSEÇ)	0	4	2	6
GTE223	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ	3	0	3	4	GTE 999	YAZ STAJI	0	20 İş Günü	0	9
GTE231	GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ	2	0	2	2	MET101	MESLEK ETİĞİ	2	0	2	2
<b>Toplam</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>29</b>	<b>Toplam</b>		<b>6</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>30</b>

(T) TEORİK SAATLER (U) UYGULAMA SAATLERİ (K) YEREL KREDİ (AKTS) AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ

BSEÇ: Bölüm Seçmeli Dersler

ÜSEÇ: Üniversite Seçmeli Dersler

MEZUNİYET İÇİN GEREKLİ OLAN KRİTERLER	
TEORİK SAAT	55
UYGULAMA SAAAT	28
YEREL KREDİ	69
AKTS	120
TOPLAM SEÇMELİ DERS AKTS Sİ (ÜNİVERSİTE+BÖLÜM+MYO)	30
(TOPLAM AKTS MİKTARININ %25 İ)	30

#oışsende