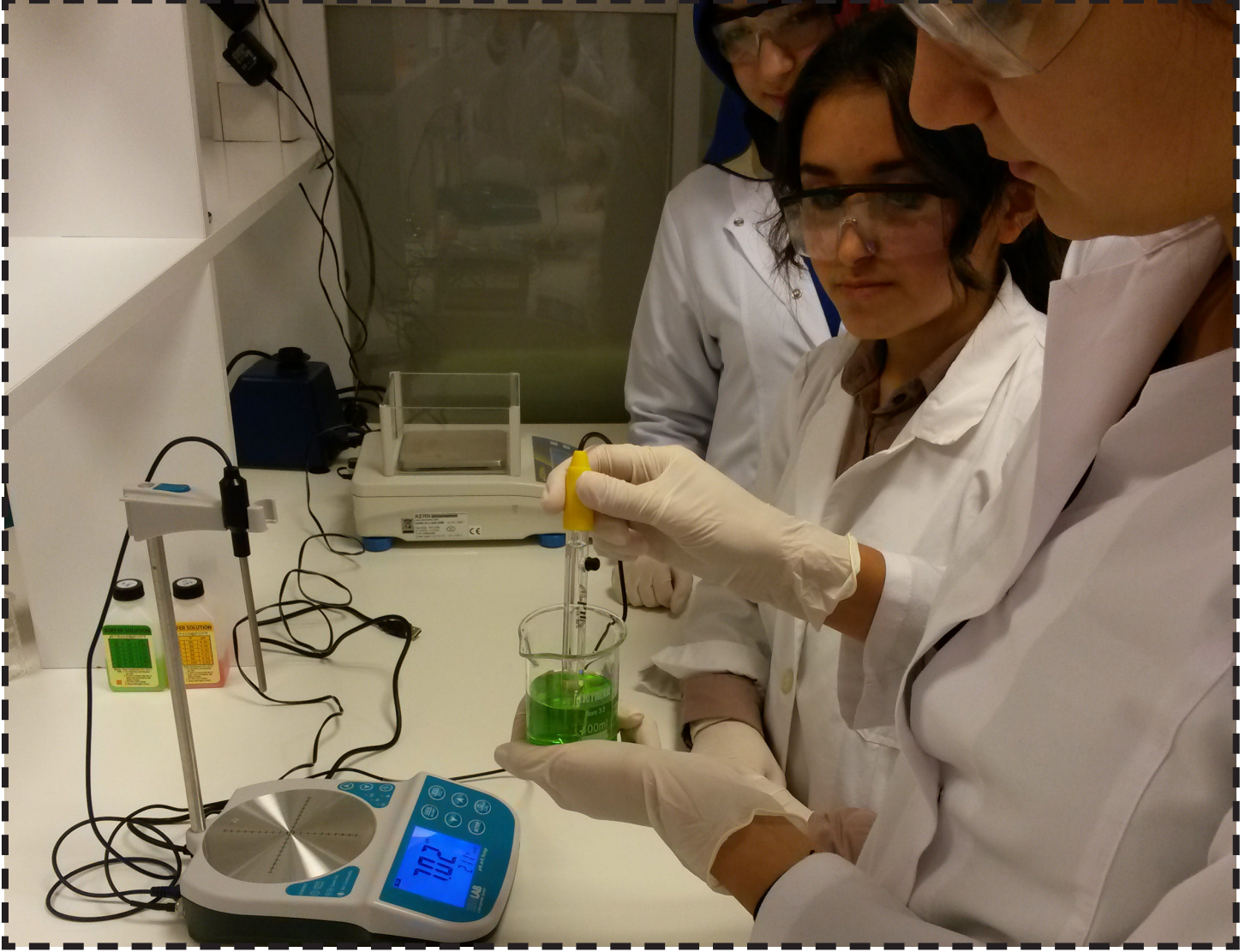


Türkiye'nin Beyin Üssü

## 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 küçük, orta ve büyük ölçekte gıda üretimi yapan işletmelerde kişiye inovatif yaklaşımlar kazandırarak yardımcı teknik elemanlar 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 yardımcı meslek elemanıdır. Program, gıda sanayinde üretim ve kalite kontrol alanlarında "Gıda Teknikeri" unvanı ile çalışabilecek insan gücünü yetiştirmektedir.

### İSTİHDAM OLANAKLARI

#### Gıda Teknikerleri;

- Gıda sanayii ile ilgili kamu kurum ve kuruluşları
- Tarım ve Orman Bakanlığı kontrol laboratuvarları,
- Halk Sağlığı Müdürlüğü (Hıfzıssıhha Enstitüsü)
- Belediyeler,

- İl Sağlık Müdürlükleri vb.
- Özel sektör kuruluşlarında gıda üreten fabrikaların gıda laboratuvarlarında, kalite kontrol birimlerinde
- Özel gıda laboratuvarlarında ara teknik eleman olarak çalışırlar.
- Ayrıca kendi kurabilecekleri özel gıda işletmelerin de çalışma alanı bulabilmektedirler

### ALANDAKİ KARIYER İMKANLARI

- Beslenme ve diyetetik (DİYETİSYENLİK)
- Bitki koruma
- Bitkisel Üretim ve Teknolojileri
- Gıda mühendisliği
- Gıda Teknolojisi
- Kimya
- Tarımsal Biyoteknoloji
- Tarımsal Genetik Mühendisliği

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	
ATA103	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	2	2	ATA104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	2	2	
BIK101	BİYOKİMYA	2	0	2	2	BES101	BESLENME İLKELERİ (BZSEÇ)	2	0	2	3	
GTE113	GIDA İŞLEME İLKELERİ	3	0	3	5	GTE116	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	2	0	2	4	
GTE111	GIDA TEKNOLOJİSİNDE GENEL KİMYA* (BSEÇ)	2	2	3	5	GTE100	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	2	4	
INGU103	İNGİLİZCE I	2	0	2	2	GTE112	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ*	2	2	3	4	
RPSI209	POZİTİF PSİKOLOJİ VE İLETİŞİM BECERİLERİ (ÜSEÇ)	2	0	2	3	GTE118	GIDA SAĞLIĞI GÜVENİLİRLİĞİ VE GIDA MEVZUATI	2	0	2	5	
MAT101	TEMEL MATEMATİK	2	0	2	3	INGU104	İNGİLİZCE II	2	0	2	2	
MIK101	TEMEL MİKROBİYOLOJİ	2	0	2	2	TURK104	TÜRK DİLİ II	2	0	2	2	
TURK103	TÜRK DİLİ I	2	0	2	2	RKUL104	ÜNİVERSİTE KÜLTÜRÜ II* (ÜSEÇ)	0	2	1	4	
RKUL103	ÜNİVERSİTE KÜLTÜRÜ I* (ÜSEÇ)	0	2	1	4							
<b>Toplam</b>		<b>19</b>	<b>4</b>	<b>21</b>	<b>30</b>	<b>Toplam</b>		<b>16</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	

İKİNCİ SINIF												
GÜZ DÖNEMİ (III. YARIYIL)						BAHAR DÖNEMİ (IV. YARIYIL)						
Kod	Ders Adı	T	U	K	AKTS	Kod	Ders Adı	T	U	K	AKTS	
GTE235	ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	2	5	GTE200	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	2	0	2	4	
GTE221	GIDA ANALİZ UYGULAMALARI I*	0	4	2	6	GTE224	GIDA ANALİZ UYGULAMALARI II *	0	4	2	6	
GTE231	GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ	2	0	2	2	GTE230	GIDA TEKNOLOJİLERİ UYGULAMALARI II**	0	6	3	7	
GTE217	GIDA TEKNOLOJİLERİ UYGULAMALARI I **	0	6	3	8	MET101	MESLEK ETİĞİ	2	0	2	2	
GTE229	HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ VE ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (BSEÇ)	3	0	3	5	GTE234	ORGANİK TARIM VE UNLU MAMÜLLER TEKNOLOJİSİ	2	0	2	5	
GTE237	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ (BSEÇ)	2	0	2	4		SEÇMELİ DERS	2	0	2	2	
						GTE222	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	2	4	
<b>Toplam</b>		<b>9</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>Toplam</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>15</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	54
UYGULAMA SAATİ	28
YEREL KREDİ	68
AKTS	120
TOPLAM SEÇMELİ DERS AKTS Sİ (ÜNİVERSİTE+BÖLÜM+MYO)	30
(TOPLAM AKTS MİKTARININ %25'İ)	30

\* Uygulamalı Ders

\*\* İşletmede Mesleki Eğitim

\*\*\* Staj

