

## GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI



### Genel Bilgi

Gıda hammaddesi işleyen işletmelerde üretim biriminin kalite kontrol ve üretim departmanlarında yöneticilere yardımcı olacak veya kendi adına işyeri açıp çalıştırabilecek uzman kişiler yetiştirmeyi amaçlayan, gıdanın temel ilkelerinde ve konularında uygulama odaklı bir eğitim gerçekleştirerek gelişen teknolojilere uyum sağlayabilen bir yükseköğretim ön lisans programıdır.

Gıdaların bileşimi, işlenmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri, kalite kontrolü, gıda ile ilgili mevzuatları ve işletme kontrollerini sektörün talep ve gelişmelerine cevap verecek şekilde gıda biliminde bilgili, imalat işlemlerinde becerili, gıda işleme makine ve ekipmanlarını kullanabilecek, gıda yönetmeliklerini ve mevzuatlarını uygulayabilecek, gıda laboratuvarlarında kalite kontrol yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve beceri verilir. Öğrenciler pratik uygulama becerilerini ders dönemlerinde yüksekokulumuz bünyesinde bulunan Mikrobiyoloji ve Kimya Laboratuvarında uygulamalı derslerle, 3+1 sistemi ile 1 dönem işyerinde tam zamanlı işyeri eğitimi, işyeri uygulaması ve ilave olarak zorunlu 30 işgünü staj ile işletmelerde geliştirmektedir.

### Çalışma Alanları

Gıda sanayiinin her dalında gerek üretim gerekse laboratuvar bölümlerinde çalışabilmektedir. İlgili Bakanlıkların Kontrol Laboratuvarları, Hıfzıssıhha Enstitüsü, Tarıf, Belediyeler, Kamu Kurumları özel sektöre bağlı gıda endüstrisinde yönetim, üretim ve laboratuvar alanlarında çalışabilmekte veya kendileri işletmeler açabilmektedirler. Özellikle hazır yemek sektöründen ve gıda işleme fabrikalarında iş imkanı artmaktadır.

### Dikey Geçiş Yapılabilecek Lisans Bölümleri

Beslenme ve Diyetetik / Bitki Koruma/ Bitkisel Üretim ve Teknolojileri / Gıda Mühendisliği / Gıda Teknolojisi / Kimya / Tarımsal Biyoteknoloji / Tarımsal Genetik Mühendisliği

### Çap ve Yan Dal İmkanları

Öğrencilerimiz, Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi / Laboratuvar Teknolojisi programlarında ÇAP yapabilmektedir. Ayrıca, Peynir Üretim Uygulamaları Yandal Programı bulunmaktadır.

### Programın Bulunduğu Meslek Yüksek Okulları

- Pamukova Meslek Yüksekokulu - [pmyo.subu.edu.tr](http://pmyo.subu.edu.tr)

### Ders Planları ve İçerikleri

Eğitim Bilgi Sistemi (EBS) üzerinden ders planları ve içeriklere ulaşabilirsiniz: [ebs.sabis.subu.edu.tr](http://ebs.sabis.subu.edu.tr)