**PROGRAMLA İLGİLİ BİLGİLER**

**1. Programın adını belirtiniz.**

Gıda Teknolojisi

**2) Program Öğrenme Çıktıları**

1. Gıda teknolojisi alanında temel bilgiye sahip olma.
2. Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilme.
3. Temel kimya ve mikrobiyoloji laboratuar bilgisine ve deneyimine sahip olabilme.
4. Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme.
5. Bireysel ve ekip halinde çalışabilme.
6. Kalite konularında bilinç sahibi olabilme.
7. Laboratuar araç ve gereçlerinin kullanımı hakkında bilgiye sahip olma.
8. Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme.
9. Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme.
10. Meyve-sebze, hububat, et, süt, yağ, meyve-suyu, donmuş gıda, konserve gıda, üretim, ambalajlama, depolama, dağıtım, gıda kalitesi, gıda güvenliği, gıdaların besin değeri ve ekonomik önemini anlama becerisine sahip olma.
11. Gıda üretimi ile çevre kirliliği arasında ilişki kurabilmek çevre korumasına ve çevre sağlığına duyarlı olma.
12. Sözlü ve yazılı iletişimde Türk Dilini etkin kullanabilme, Türk dili ve edebiyatında önemli eserler hakkında bilgi sahibi olma.
13. Güncel mesleki yayınları ve olayları Türkçe ve İngilizce olarak bilişim sistemlerinde kullanarak takip edebilme ve çözüm arama.
14. Osmanlı Devletinin son dönemlerindeki yenilik hareketleri ve Osmanlı Devletinin gerilemesi ve sebepleri, Türk İstiklal Savaşı, Türkiye Cumhuriyeti Devletinin kuruluşu ve Atatürk İlke ve İnkılâpları hakkında bilgi sahibi olma.

**3. Programdan mezun olacakların nerelerde istihdam edilebilecekleri, piyasanın bu mezunlara olan talebi hakkında bilgi veriniz?**

Bu program mezunları;

1. Gıda fabrikalarının, üretim, dağıtım, satış, pazarlama, satın alma ve kalite kontrol bölümlerinde,
2. Gıda sanayisinin çeşitli sektörlerinde ve hemen her kademesinde,
3. Süpermarketlerin gıda üretim ve gıda kontrol bölümlerinde,
4. Gıda güvenliği denetçisi olarak çeşitli firmalarda,
5. Gıda kalite kontrol sorumlusu olarak yemekhanelerde, pastanelerde ve benzeri gıda üreten şirketlerde,
6. Gıda malzemesi ambalajlayan şirketlerde,
7. Tarım ve Orman Bakanlığında,
8. Okul, kolej, üniversite, hastane, devlet dairesi gibi günlük yemek hazırlayan, alan ve satan yerlerde istihdam edilebilme olanakları vardır.

**GIDA TEKNOLOJİSİ PRGRAMI DERS MÜFREDATI**

**1.YIL 1.YARIYIL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS KODU** | **DERS ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| 9901110 | Yabancı Dil-I | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 9901111 | Atatürk İlk. Ve İnkılap Tarih-I | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 9901112 | Türk Dili-I | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3505113 | Matematik-I | Z | 4 | 0 | 4 | 4 |
| 3505114 | Genel Mikrobiyoloji | Z | 4 | 0 | 4 | 4 |
| 3505115 | Temel Bilgi Teknolojileri | Z | 3 | 0 | 3 | 3 |
| 3505117 | Gıda Kimyası | Z | 4 | 0 | 4 | 4 |
| 3505116 | Gıdalarda Temel İşlemler-I | Z | 2 | 1 | 3 | 4 |
| 3505118 | Laboratuvar Teknikleri-I | Z | 2 | 1 | 3 | 3 |
| 3505119 | Gıda Katkı Maddeleri | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **TOPLAM** |  |  | **27** | **4** | **29** | **29/30** |

T: Teori U: Uygulama UK: Ulusal Kredi AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

**1.YIL 2.YARIYIL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS KODU** | **DERS ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| 9901201 | Atatürk İlk. Ve İnkılap Tarihi-II | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 9901202 | Yabancı Dil-II | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 9901203 | Türk Dili-II | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3505211 | Matematik-II | Z | 4 | 0 | 4 | 4 |
| 3505212 | Gıda Endüstrisi Makinaları | Z | 4 | 2 | 5 | 5 |
| 3505213 | Gıda Maddeleri Mevzuatı | Z | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3505214 | Gıdalarda Temel İşlemler-II | Z | 2 | 2 | 3 | 4 |
| 3505215 | Laboratuvar Teknikleri-II  | Z | 2 | 2 | 3 | 4 |
| **3505216** | Bitkisel Yağ teknolojisi | Z | 3 | 0 | 3 | 3 |
|  | Seçmeli Ders | S | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **TOPLAM** |  |  | **25** | **6** | **28** | **28/30** |

|  |
| --- |
| **SEÇMELİ DERSLER** |
| **DERS KODU** | **DERS ADI** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| 3505217 | İletişim | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3505218 | Meslek Etiği | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3505219 | Kalite Güvencesi ve Standartları | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3505220 | Hijyen ve Sanitasyon | 2 | 0 | 2 | 2 |

T: Teori U: Uygulama UK: Ulusal Kredi AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

**2.YIL 1.YARIYIL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS KODU** | **DERS ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| 3505312 | İş Sağlığı ve Güvenliği | Z | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 3505313 | Mesleki İngilizce | Z | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 3505314 | Et Ürünleri Teknolojisi | Z | 2 | 2 | 3 | 4 |
| 3505315 | Gıda Mikrobiyolojisi | Z | 4 | 2 | 5 | 5 |
| 3505316 | Meyve ve Sebze Teknolojisi | Z | 2 | 2 | 3 | 4 |
| 3505317 | Süt Teknolojisi | Z | 3 | 2 | 4 | 5 |
| 3505318 | Tahıl Teknolojisi | Z | 2 | 2 | 3 | 4 |
|  | Seçmeli Ders | S | 2 | 0 | 2 | 2 |
| **TOPLAM** |  |  | **19** | **10** | **24** | **24/30** |

|  |
| --- |
| **SEÇMELİ DERSLER** |
| **DERS KODU** | **DERS ADI** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| 3505311 | Etkili Sunum Teknikleri | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3505319 | Girişimcilik | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3505320 | Biyoteknoloji | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3505321 | Çevre Koruma | 2 | 0 | 2 | 2 |

T: Teori U: Uygulama UK: Ulusal Kredi AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi

**2.YIL 2.YARIYIL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERS KODU** | **DERS ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **K** | **AKTS** |
| 3505411 | İşyeri Eğitimi İşyeri Uygulaması | Z | 5 | 10 | 10 | 18 |
| 3505412 | Bitirme Projesi | Z | 0 | 2 | 1 | 6 |
| 3505413 | Staj | Z | 0 | 2 | 1 | 6 |
| **TOPLAM** |   |  | 5 | 14 | 12 | 30 |

T: Teori U: Uygulama UK: Ulusal Kredi AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi