



T.C.
ADYAMAN ÜNİVERSİTESİ

TEKNİK BİLİMLER MESLEK
YÜKSEKOKULU

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

TANITIM KİTAPÇIĞI
2024-2025

İÇERİK

- ✓ Bölümümüz
- ✓ Misyon & Vizyon
- ✓ Gıda Teknolojisi Programı
- ✓ Programın Amacı
- ✓ Öğrenci Sayısı
- ✓ Kabul Koşulları
- ✓ Kazanılan Derece
- ✓ Üst Derece Programlara Geçiş
- ✓ Dikey Geçiş Sınavı İle Gidebileceği Bölümler
- ✓ Ders Kataloğu
- ✓ Kullanılan Eğitim Öğretim Yöntemlerinden Örnekler

2006

Bölümümüz

1983 Yılında Malatya İnönü Üniversitesi bünyesinde kurulan Meslek Yüksekokulunun 1 Mart 2006 tarih ve 5467 sayılı kanunla, 17 Mart 2006 tarih ve 26111 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanarak yürürlüğe giren kanunla İnönü Üniversitesinden ayrılarak Adıyaman Üniversitesine bağlanmasından sonra 2007 yılında Gıda İşleme Bölümü adı altında Gıda Teknolojisi Programı kurulmuş olup 2007-2008 eğitim-öğretim yılında ilk öğrencilerini almıştır.

2006

Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Dilek ÇANAKÇI

Akademik Personeller

Gıda Teknolojisi Programı

Prof. Dr. Osman KILINÇÇEKER

Doç. Dr. Dilek ÇANAKÇI

Öğr. Gör. Ali Mücahit KARAHAN

Öğr. Gör. Mahir Serdar YILMAZ

Bölüm Sekreteri

Gülay GEZER YAVUZ

2006

• Misyon & Vizyon

Vizyon

Tarladan sofraya kadarki gıda üretim aşamalarında sağlıklı, kaliteli ve güvenilir ürünler elde edilmesini sağlayacak, mesleki sorumluluk bilincine sahip, donanımlı teknik elemanlar yetiştiren; sanayi kuruluşları ile koordineli şekilde çalışmalar yaparak başta yerel firmalar olmak üzere ülkemiz gıda sektöründe faaliyet gösteren firmaların sorunlarına çözüm arayan; bünyesinde yapılan bilimsel çalışmalar ile sürekli gelişen ve yenilenen bir bölüm olmaktır.

Misyon

Gıdaların işlenmesi konusunda yetkin, mesleki etik kuralları çerçevesinde hareket eden, sektöründeki yenilikleri takip eden, nitelikli, iletişim becerisi yüksek, ahlaki ve toplumsal değerlerine sahip çıkan ara elemanlar yetiştirmektir.

Gıda Teknolojisi Programı

Gıda Teknolojisi Programı, her biri 30 AKTS değerinde 4 yarıyıldan oluşan 2 yıllık bir programdır. Bir AKTS, öğrencinin her yarıyıl için 30 saatlik iř yükünü ifade eder.

Öğrenciler 2. dönem sonunda 20 iř günü süre ile Endüstriye Dayalı Uygulama (Staj) yapmak zorundadır.

Programın amacı

İnsan yaşamı için gıda vazgeçilmez bir unsurdur. Dünya nüfusunun 2050 yılına kadar 9,8 milyara yükselmesi beklenmektedir ve bu nüfusun gıda ihtiyaçlarının karşılanabilmesi için günümüz şartlarındaki miktara göre gıda üretiminin %60 artması gerektiği tahmin edilmektedir. Bu artışı sağlamanın yanı sıra, insanların kaliteli ve sağlıklı gıdaya ulaşmasını sağlamak, gıda güvenliğini ve sürdürülebilirliğini garanti altına almak gerekmektedir. Bunları sağlamak da iyi yetişmiş teknik elemanlar ile mümkün olacaktır.

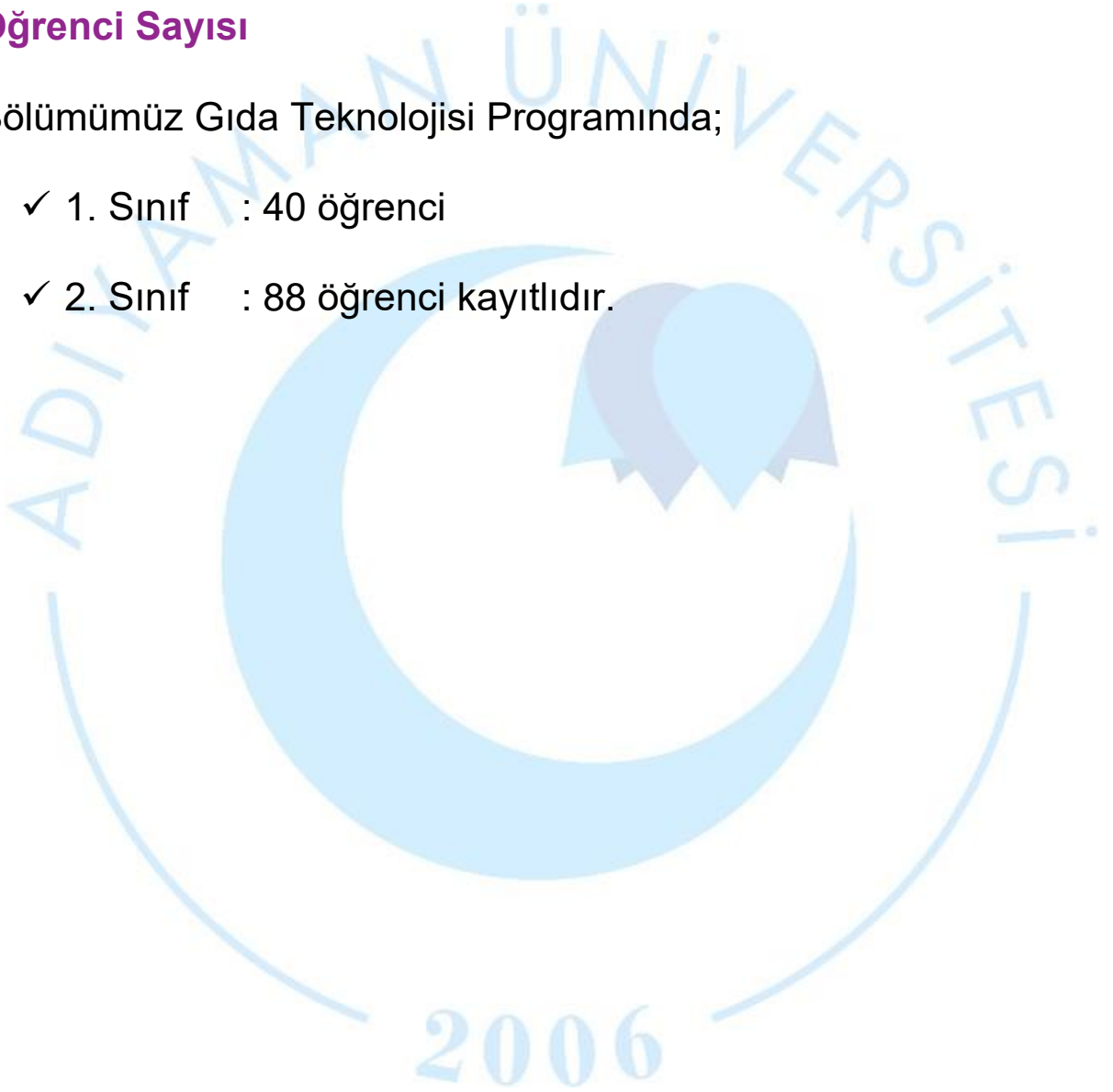
Bu nedenle, Gıda Teknolojisi Programının amacı; gıdaların işlenmesi konusunda yetkin, etik kurallara riayet eden, sektöründeki yenilikleri, teknolojiyi takip eden, nitelikli, mühendis ile diğer çalışanlar

arasında koordinasyonu sağlayabilecek, yüksek iletişim becerisine sahip ara elemanlar yetiştirmektedir.

Öğrenci Sayısı

Bölümümüz Gıda Teknolojisi Programında;

- ✓ 1. Sınıf : 40 öğrenci
- ✓ 2. Sınıf : 88 öğrenci kayıtlıdır.



Kabul Koşulları

Gıda Teknolojisi Programına, Öğrenci Seçme & Yerleştirme Merkezinin (ÖSYM) yaptığı Temel Yeterlik Testinden TYT puan türündeki tercih sıralamasına göre yerleştirmesi yapılır. Aşağıda belirtilen tablo güncel olarak <https://www.osym.gov.tr> adresinden alınmıştır.

Merkezi Yerleştirmeye Göre En Yüksek ve En Düşük Yerleşme Puanlarımız (Son 5 Yıl)

YIL	Program Kodu / Program Adı	Öğr. Süresi	Puan Türü	Genel Kont.	Genel Yerleşme	En Düşük Puan	En Büyük Puan
2018	100250273 / Gıda Teknolojisi	2	TYT	30	31	208,32170	246,07860
2019		2	TYT	40	41	208,27084	275,23214
2020		2	TYT	40	41	209,37122	278,13328
2021		2	TYT	40	41	190,90573	268,93440
2022		2	TYT	40	41	245,50964	342,57460
2023		2	TYT	40	40	248,97728	325,78244

Kazanılan Derece

Gıda Teknolojisi Programının eğitim süresi 2 yıldır. Teorik ve uygulamalı dersler alarak mezun olan öğrencilere “**ön lisans diploması**” verilmekte ve bu diplomaya sahip olanlar “**Gıda Teknikeri**” olarak çalışabilmektedir.

Gıda Teknikeri olarak mezun olan öğrencilerimiz; kamu (Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Tarım ve Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarı, Hıfzısıhha Enstitüsü, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri vb.), özel kurum ve kuruluşlarda teknik eleman olarak çalışabilecekleri gibi kendilerine ait özel işletmelerini de kurabilmektedirler.

Üst Derece Programlara Geçiş

YÖK'ün ilgili mevzuatı doğrultusunda yatay ve dikey geçiş yapılabilmektedir. Programı başarı ile bitiren öğrenciler, ÖSYM tarafından yapılan “Dikey Geçiş Sınavı”nda başarılı oldukları takdirde aşağıda belirtilen lisans programlarına dikey geçiş yapabilmektedir. Öğrencilerimiz ayrıca Açık Öğretim Fakültesi İşletme ve İktisat Fakültelerine doğrudan kayıt yaptırabilmektedirler.

Dikey Geçiş Sınavı ile Geçiş Yapılabilecek Lisans Derecesine

Sahip Bölümler

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

Ders Katalođumuz

1. Sınıf					
Kodu	Ders Adı	AKTS	HDS T+U/K	Z/S	Dili
Birinci Yarıyıl					
GDP 101	MATEMATİK I	2	2+0/2	Z	T
GDP 103	KİMYA I	3	2+1/3	Z	T
GDP 105	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	3	1+1/2	Z	T
GDP 107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	5	2+3/5	Z	T
GDP 109	GIDA KATKI MADDELERİ	2	2+0/2	Z	T
TD 101	TÜRK DİLİ I	2	2+0/2	Z	T
YD 101	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I	3	3+0/3	Z	T
AIİT 101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	2	2+0/2	Z	T
SEÇ 1	SEÇMELİ DERS 1	4	2+0/2	S	T
SEÇ 2	SEÇMELİ DERS 2	4	2+0/2	S	T
Güz Dönemi Toplamı		30	20+5/25		
İkinci Yarıyıl					
GDP 102	MATEMATİK II	2	2+0/2	Z	T
GDP 104	KİMYA II	3	2+1/3	Z	T
GDP 106	GIDA KİMYASI	3	2+1/3	Z	T
GDP 108	GIDALARDA TEMELİŞLEMLER II	3	1+1/2	S	T
GDP 110	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	4	2+3/5	S	T
TD 102	TÜRK DİLİ II	2	2+0/2	Z	T
YD 102	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II	3	3+0/3	Z	T
AIİT 102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	2	2+0/2	Z	T
SEÇ 1	SEÇMELİ DERS 1	4	2+0/2	S	T
SEÇ 2	SEÇMELİ DERS 2	4	2+0/2	S	T
Bahar Dönemi Toplamı :		30	20+6/26		
YIL TOPLAMI		60			

2006

2. Sınıf

Kodu	Ders Adı	AKTS	HDS T+U/K	Z/S	Dili
Üçüncü Yarıyıl					
GDP 201	TAHİL TEKNOLOJİSİ II	3	2+1/3	Z	T
GDP 203	SÜT TEKNOLOJİSİ I	4	2+1/3	Z	T
GDP 205	ET ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	4	2+1/3	Z	T
GDP 207	MEYVE ve SEBZE TEKNOLOJİSİ I	4	1+1/2	Z	T
GDP 209	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	3	2+1/3	Z	T
ST 201	STAJ I	4	0+0/0	Z	T
SEÇ 1	SEÇMELİ DERS 1	4	3+1/4	S	T
SEÇ 2	SEÇMELİ DERS 2	4	4+0/4	S	T
Güz Dönemi Toplamı		30	16+6/22		
Dördüncü Yarıyıl					
GDP 202	SÜT TEKNOLOJİSİ II	4	2+1/3	Z	T
GDP 204	ET ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	4	2+1/3	Z	T
GDP 206	MEYVE ve SEBZE TEKNOLOJİSİ II	3	1+1/2	Z	T
GDP 208	KALİTE GÜVENCESİ ve STANDARTLARI	2	2+0/2	Z	T
GDP 210	HİJYEN ve SANİTASYON	2	2+0/2	Z	T
GDP 212	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3	2+1/3	Z	T
ST 202	STAJ II	4	0+0/0	Z	T
SEÇ 1	SEÇMELİ DERS 1	3	2+0/2	S	T
SEÇ 1	SEÇMELİ DERS 2	3	2+0/2	S	T
SKS	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS	2	1+1/2	S	T
Bahar Dönemi Toplamı :		30	16+5/21		
YIL TOPLAMI		60			

YIL TOPLAMI | **60**AKTS TOPLAMI | **120**ULUSAL MEZUNİYET KREDİSİ : **96**

* Rektörlük tarafından belirlenen seçmeli dersler için T+U/K → 2+0/2 dir

2006

Kullanılan Eğitim Öğretim Yöntemlerinden Örnekler

- Ders & Sınıf İçi Etkinlikler
- Grup Çalışması
- Laboratuvar Uygulamaları
- Ödev
- Proje Hazırlama
- Staj
- Teknik Gezi



TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

Adres

Adıyaman Üniversitesi (ADYÜ)

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu

Gıda İşleme Bölümü

Kat: 1 02040, Merkez / ADIYAMAN

Telefon: +90 (416) 223 38 00

Faks:

İnternet: <http://tbmyo@adiyaman.edu.tr>

2006