



**Muğla Sıtkı Koçman  
Üniversitesi  
Ula Ali Koçman Meslek  
Yüksekokulu  
Gıda İşleme Bölümü**



# Gıda İşleme Bölümü Tarihçe

Ön Lisans eğitim türüne sahip olan Gıda İşleme Bölümü, 2013 yılında açılmış 2015-2016 Eğitim-öğretim yılında ilk öğrencilerini almış, 2016-2017 eğitim öğretim yılı sonunda ilk mezunlarını vermiştir.

# Gıda İşleme Bölümün Amacı

Bu bölümden mezun olanlar GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ TEKNİKERİ unvanı alırlar. Gıda alanında uzmanlaşmış, bilinçli, güvenli gıdanın önemine hakim yetişmiş gıda kalite kontrolü ve analizi teknikerleri uluslararası kalite ve standartlarda üretime katkı yaparak gıdaların ihracattaki paylarını genişletecek, böylelikle cari açığın kapanmasında önemli rol oynayacaklardır.

# Gıda İşleme Bölümün Amacı

Programın temel hedeflerinden bir diğeri de; gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartları taşıyıp taşımadıklarının ve mevzuata uygunluğunun tespitini, Numune alma işlemi ile başlayan ve o partinin istenilen özelliklere uygunluğunu kontrol etmek için yapılan işlemlerin tümünü yapabilecek elemanlar yetiştirmektir.

# Gıda İşleme Bölümün Amacı

Gıdaların denetlenmesi ve kalite kontrolüne dayalı analizler çok hassas dikkat ve özen gerektiren analizlerdir. Bu analizlerin yapılabilmesi için gıdaların özellikleri ile ilgili temel alt yapı bilgilerine dayandırılması ve konuların pekiştirilmesi gerekmektedir. Aksi takdirde yanlış sonuçlar ve yorumlar ortaya çıkabilmektedir.

# Gıda İşleme Bölümü



# Bölümün Ders Dağılımı ve İçeriği

Bir öğrencinin Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programından mezun olabilmesi için toplam 120 AKTS ders alması zorunludur.

## Ders Dağılımları şu şekildedir:

1.yıl 1. dönemde: Tamamı zorunlu olmak üzere 10 ders (30 AKTS)

1.yıl 2. dönemde: 6 ders zorunlu 4-6 ders seçmeli olmak üzere 30 AKTS'lik ders

2.yıl 1. dönemde: 6 ders zorunlu 2-4 ders seçmeli olmak üzere 30 AKTS'lik ders

2.yıl 2. dönemde: 5 ders zorunlu 2-4 ders seçmeli olmak üzere 30 AKTS'lik ders

# Bölümün Ders Dağılımı ve İçeriği

## Ders İçerikleri şu şekildedir:

**Zorunlu Dersler:** Kimya I-II, Mikrobiyoloji, Gıda Mikrobiyolojisi I-II, Laboratuvar Teknikleri I-II, Gıda İşleme İlkeleri, Hijyen ve Sanitasyon, Matematik I-II, Ofis Programları, Türk Dili I-II, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II, İngilizce I-II, Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri, Süt ve Ürünleri Analizleri I-II, Tahıl ve Ürünleri Analizleri I-II, Et ve Ürünleri Analizleri I-II, Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri I-II

**Seçmeli Dersler:** Gıda Muhafaza Metotları, Su Analizleri, Yağ Analizleri, İlk Yardım, Çevre Kimyası, Kalite Güvencesi ve Standartları, Duyusal Analiz Teknikleri, Gıda Kimyası ve Biyokimyası, İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Mevzuatı I-II, Mesleki Yabancı Dil I-II, İşletme Yönetimi I-II, Çevre Koruma, Özel Gıdalar Teknolojisi, Gıda Katkı Maddeleri, Fonksiyonel Gıdalar, İletişim, Meslek Etiği, Araştırma Yöntem ve Teknikleri





Gıda İşleme Bölümü

# Mezun İstihdamı

Bu programı başarıyla tamamlayan Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı mezunları;

- Gıda Mühendisliği Fakültelerinin Laboratuvarlarında,
- Veteriner Fakültelerinin Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Araştırma-Uygulama Laboratuvarlarında,
- Sağlık Bilimleri Fakültelerinin Beslenme ve Diyetetik Bölümü Laboratuvarlarında,
- Ziraat Fakültelerinin Tarımsal Biyoteknoloji Bölümü Araştırma-Uygulama Laboratuvarlarında,

# Mezun İstihdamı

- Fen Fakültesi Biyoloji ve Kimya Bölümlerinde,
- Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığına Bağlı Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Laboratuvarlarında,
- Tarımsal İşletmelerin İl ve İlçe Teşkilatlarında, Tübitak ve Gümrüklerde,
- Gıda Kontrolü ile ilgili Özel Laboratuvarlarda, Özel Gıda İşletmelerinde,
- Et ve Balık Kurumlarında ve Gıdalarla ilgili işletmelerde istihdam olanağı bulabilmektedirler.

# Staj Olanakları

Bir öğrencinin Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programından mezun olabilmesi için toplam 120 AKTS ders almak ve genel not ortalamasını en az 2.00 ile tamamlamaları ve bununla birlikte toplam 30 iş günü olacak şekilde zorunlu yaz stajı derslerinden başarılı olmaları gerekmektedir.

**Staj Yapılabilecek Yerler:** Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü laboratuvarlarında, tarımsal işletmelerin il ve ilçe teşkilatlarında, TÜBİTAK, gıda kontrolü ile ilgili özel laboratuvarlarda, özel gıda işletmelerinde, gümrüklerde, Et ve Balık Kurumlarında ve gıdalarla ilgili işletmelerde staj yapabilirler.

# Bir Üst Dereceye Geçiş Olanakları

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi önlisans programını bitirenler ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavında başarılı oldukları takdirde ülkemizdeki ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetindeki üniversitelerin;

- ✓ Bitki Koruma
- ✓ Gıda Mühendisliği
- ✓ Kimya
- ✓ Beslenme ve Diyetetik
- ✓ Tarımsal Biyoteknoloji

Lisans programlarına dikey geçiş yapabilirler.

## 2021-YKS Yerleştirme Sonuçlarına İlişkin Sayısal Bilgiler

Genel Yerleştirme					Okul Birincisi Yerleştirme			
PUAN TÜRÜ	GENEL KONT.	GENEL YERL.	EN KÜÇÜK PUAN	EN BÜYÜK PUAN	OB KONT.	OB YERL.	OBK EN KÜÇÜK PUAN	OBK EN BÜYÜK PUAN
TYT	50	52	201,84686	311,25894	2	-	-	-

# Bölümdeki Akademik Personeller



Doç.Dr. Özgür CEYLAN

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji/ Mikrobiyoloji alanında doktorasını tamamlamıştır. Yaptığı çalışmalarla bilime önemli katkıları olan Öğretim Üyemiz 2015 Yılı TÜBİTAK Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı Ödülü, 2014 ve 2015 Yılı Sıtkı Koçman Araştırma Ödülü, 2015 yılı UBYT Yayın Teşvik Ödülü, 2003 ve 2010 Yılı TÜBİTAK Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı Ödüllerine sahiptir. Halen Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Ali Ali Koçman Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölüm Başkanlığı görevini sürdürmektedir.

# Bölümdeki Akademik Personeller



**Doç.Dr. Hüseyin TÜRKOĞLU**

Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği alanında doktorasını tamamlamıştır. Öğretim üyemizin gerek ulusal gerekse uluslararası düzeyde yayın yapan bir çok dergide çalışmaları bulunmakta olup Gıda Kimyası ve Biyokimyası, Süt ve Ürünleri Analizleri, Duyusal Analiz Teknikleri, Özel Gıdalar Teknolojisi, Laboratuvar Teknikleri yürütmüş olduğu dersler arasında yer almaktadır.



# Bölümdeki Akademik Personeller



Öğr.Gör.Dr.Gamze Karayel İNCİLİ

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Kimya Anabilim dalında doktorasını tamamlamıştır. Öğretim üyemizin gerek ulusal gerekse uluslararası düzeyde yayın yapan bir çok dergide çalışmaları bulunmakta olup Genel Kimya, Çevre Kimyası, Su Analizleri, Laboratuvar Teknikleri, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Mevzuatı yürütmüş olduğu dersler arasında yer almaktadır.

# Bölümdeki Akademik Personeller



Öğr.Gör. Ayşe Sena ENGİN

Öğretim elemanımız Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği bölümünde Yüksek Lisansını tamamladıktan sonra Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Kimya Anabilim dalında doktorasına devam etmektedir. Tahıl ve Ürünleri Analizleri, Et ve Ürünleri Analizleri, Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri yürütmüş olduğu dersler arasında yer almaktadır.

# Bölümdeki Akademik Personeller



Öğr.Gör.Dr. Songül Kılınç ŞAHİN

Öğretim elemanımız Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana bilim dalında yüksek lisansını ve daha sonrasında doktorasını tamamlamıştır. Kalite Güvencesi ve Standartları, İşletme Yönetimi yürütmüş olduğu dersler arasında yer almaktadır.



Gıda İşleme Bölümü

# İLETİŞİM



e-posta : ula-myo@mu.edu.tr



[www.ulamyo.mu.edu.tr](http://www.ulamyo.mu.edu.tr)

*İletişim:* Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
Ula Ali Koçman Meslek Yüksek Okulu  
Tel: 0 252 211 22 79  
48640 ULA / MUĞLA

Gıda İşleme Bölümü Tanıtımı

