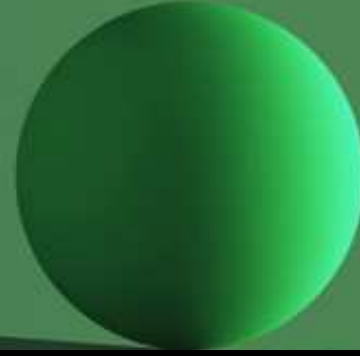




**ISPARTA**  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ



# ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ

---

**Eğirdir Meslek Yüksekokulu**

**Gıda Kalite ve Kontrol Analizi**

Program Tanıtımı



ISPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

# “Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi” Programının Tarihi

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Normal ve İkinci Öğretim Programı, SDÜ Eğirdir Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü bünyesinde 2012-2013 eğitim öğretim yılında eğitim-öğretime başlamıştır.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı 2018-2019 eğitim-öğretim yılından itibaren ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ bünyesinde eğitim-öğretime devam etmektedir.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programında kamu ve özel sektöre nitelikli işgücü kazandırmak amacıyla 2019-2020 akademik yılında 3+1 İş Yeri Uygulamalı Eğitim Modeli uygulamaya alınmıştır.



ISPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

## Programın Amacı

- Konusuyla ilgili kavram ve ilkeleri benimsemiş,
- Yeni sistemleri ve teknolojik yöntemleri takip edebilen,
- Mevcut gıda ürünlerinin üretimini ve kalite kontrolünü yapabilecek birikime ve yeteneklere sahip,
- Gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ürünlerinin üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek,
- Gıda denetim ve kontrol hizmetleri yapabilecek ara teknik eleman olarak insan gücünün yetiştirilmesi amaçlanmaktadır.



ISPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

## Programın Amacı

Programın bir diğer en önemli amacı;

- Gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreçteki bütün aşamalarda numune alma,
- Alınan numunelerin kalite kontrol analizlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişiler yetiştirmektir.



**ISPARTA**  
**UYGULAMALI BİLİMLER**  
**ÜNİVERSİTESİ**

# **Programda Eğitim Veren Öğretim Üyeleri**

- 1 kişi Doçent
- 2 kişi Doktor Öğretim Üyesi

# Programın Öğrencilere Sunduğu Olanaklar ve Eğitim Sistemi

- Gıda Kalite Kontrol ve Analizi Programı, Gıda İşleme Bölümü bünyesinde, I. öğretim olarak Türkçe eğitim ve öğretim veren bir programdır.
- Öğrencilerimize iki yıl süresince alanında yüksek akademik bilgi ve beceriye sahip öğretim elemanları tarafından eğitim ve öğretim verilmektedir.
- Programda teorik bilginin yanı sıra uygulamalı eğitim-öğretim verilmekte bu sayede öğrencilerin mesleki becerilerinin artırılması sağlanmaktadır.



**ISPARTA**  
**UYGULAMALI BİLİMLER**  
**ÜNİVERSİTESİ**

## Teorik Eğitim İmkanlarımız



# Programın Öğrencilere Sunduğu Olanaklar ve Eğitim Sistemi

- Dersliklerde görsel sunum eşliğinde derslerin yürütülebilmesi için gerekli projeksiyon ve bilgisayar donanımları bulunmaktadır.
- Gıda İşleme Bölümü bünyesinde 1 adet uygulama laboratuvarı yer almaktadır.
- Laboratuvarımızda hassas ve analitik teraziler, refraktometre, kuru hava sterilizatörü, inkübatör, destilasyon düzeneği, su banyosu, manyetik karıştırıcı ısıtıcı, balon ısıtıcı, büretler, pH-metre, Gerber santrifüjü, otoklav, UV-spektrofotometre ve vorteks gibi temel laboratuvar ekipmanları bulunmaktadır.





**ISPARTA**  
**UYGULAMALI BİLİMLER**  
**ÜNİVERSİTESİ**

# LABORATUVAR ÇALIŞMALARIMIZ





ISPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

## Teknik Gezilerimizden Bazıları

- Treko Tarım Gıda İç ve Dış Tic. Ltd. Şti (Meyve suyu ve konsantresi fabrikası),
- Hediye Un Fabrikası,
- Aysu Su Fabrikası,
- Torku Çumra Şeker Entegre Tesisleri,
- Torku Çikolata Üretim Tesisleri,
- Torku Süt ve Süt Ürünleri ve Et Ürünleri Üretim Tesisleri,
- Bayramefendi Osmanlı Kahvecisi Fabrikası,
- Aslı Yeşildere Ekmek ve Unlu Mamuller,
- Toposmanoğlu Reçel ve Helva,
- Gülbudak Soğuk Hava Tesisleri,
- MAREM (Meyvecilik Araştırma Enstitüsü),
- Ünsüt Süt ve Ürünleri Fabrikası.

## Teknik Gezilerimiz





**ISPARTA**  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ





# DGS ile Geçiş Yapılabilen Programlar ve Açık Öğretim

- Gıda Mühendisliği,
- Gıda Teknolojisi,
- Bitkisel Üretim ve Teknolojileri,
- Beslenme ve Diyetetik,
- Tarımsal Biyoteknoloji
- Tarımsal Genetik Mühendisliği,
- Bitki Koruma,
- Kimya,
- Açık Öğretim Fakültesi İşletme ve İktisat Programları



ISPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

# Şu Ana Kadar DGS ile Geçiş Yapılmış Üniversitelerden Bazıları

- Süleyman Demirel Üniversitesi, Gıda Mühendisliği,
- Pamukkale Üniversitesi, Gıda Mühendisliği,
- Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi,
- Niğde Ömer Halis Demir Üniversitesi, Gıda Mühendisliği,
- Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi,
- Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, Yakın Doğu Üniversitesi, Gıda Müh. Bölümü (tam burslu eğitim),
- Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,
- Başkent Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü,

# Mezunlarımızın Çalışmakta Olduğu Kurum/ Kuruluşlardan Bazıları

- Köroğlu Bitkisel Gıda Ürünleri (Denizli) Firma Sahibi,
- Milay Süt ve Süt Ürünleri (Aydın) Gıda Teknikeri,
- Antalya Havalimanı Fraport TAV personel yemekhaneleri Proje Kalite - Hijyen sorumlusu,
- Donone Burdur Sırma Su Kalite Kontrol Sorumlusu,
- Özsüt Bolu şubesinde Gıda Kalite Kontrol Sorumlusu,
- Çiftlik Döner Entegre Tesisi (Antalya) Gıda Teknikeri Fabrika Hijyen Sorumlusu,
- Uğur Özer Tarım (Antalya) Ziraat Mühendisi,
- Su Dünyası Laboratuvarı, Gıda Teknikeri,
- Treko Tarım Gıda İç ve Dış Tic. Ltd. Şti (Eğirdir/Isparta), (Meyve suyu ve konsantresi fabrikası), Gıda Teknikeri,
- Bayramefendi Osmanlı Kahvecisi Fabrikası (Antalya), Kalite Teknikeri,
- Aslı Yeşildere Ekmek ve Unlu Mamuller (Isparta), Gıda Teknikeri,
- İdeal Prime Beach Hotel (Marmaris) , Gıda Teknikeri,
- Kamelya Collection Hotel (Antalya), Gıda Güvenliği Görevlisi.





ISPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

## İş İmkanları ve Olanaklar

- Programdan mezun olan öğrenciler Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Teknikeri ünvanı alırlar.
- Ülkemizde Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi önlisans eğitimi veren üniversite sayısının az olmasından dolayı bu bölümden mezun olanların istihdam şansı yüksektir.
- Mezun olan öğrenciler gıda sektöründe mühendis ve işçi arasındaki köprüyü sağlayıp kalifiye teknik personel olarak özellikle laboratuvarlarda çalışabilmektedirler.



ISPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

## İş İmkanları ve Olanaklar

- Programı başarıyla tamamlayan mezunlar; kamu ve özel sektördeki kurum ve kuruluşların gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin birincil üretim aşaması dâhil olmak üzere üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek, gıda denetim ve kontrol hizmetlerini yürütebilirler.



ISPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

# İş İmkanları ve Olanaklar

- Çalışma Olanakları;
  - Kamu ve özel sektördeki kurum ve kuruluşlarda gıdaların mikrobiyolojik analizi ile ilgili laboratuvarlarda,
  - Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü laboratuvarlarında,
  - Hıfzıssıhha Enstitüsü,
  - Tariş,
  - Belediyeler,
  - İl Sağlık Müdürlükleri gibi kamu kuruluşlarında ve özel sektöre bağlı gıda endüstrisinde yönetim, üretim ve laboratuvar alanlarında çalışabilirler,
  - Gıda sektöründe faaliyet gösteren firmalar için ISO Kalite Yönetim Sistemleri ile Bakanlıktan alınacak Kayıt/Onay Belgeleri ve diğer izinler ile ilgili danışmanlık yapabilirler,
  - Kendi özel işyerlerini de açabilmektedirler.



ISPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

## İş İmkanları ve Olanaklar

- *Mezun olan öğrencilerimizin % 70 i kendi alanları ile ilgili özel sektörde başarı ile çalışmaktadır.*



İSPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

## Bilgisayar Donanım İmkanları

- COVID-19 Pandemi sürecinde eğitime sadece 2 hafta ara verilmiş ve eğitim-öğretime online-canlı ders bağlantıları yapılarak devam edilmiştir.
- Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi canlı ders bağlantısı ile derslere devam edebilen nadir üniversitelerden birisi olabilmeyi başarmıştır.



ISPARTA  
UYGULAMALI BİLİMLER  
ÜNİVERSİTESİ

# Kariyer Yolculuğunuzda Eğirdir MYO'da Buluşmak Dileğiyle...

3+1 MODELİ İLE İŞYERİ EĞİTİMİ UYGULAMASI Hakkında Ayrıntılı Bilgilere Aşağıdaki Link Aracılığı  
İle Ulaşabilirsiniz.

<https://egirdirmyo.isparta.edu.tr/assets/uploads/sites/90/files/tanitimbrosur-30072019.pdf>