

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ

İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek
Yüksekokulu

"Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programı, 2 yıllık ön lisans düzeyinde bir eğitim programıdır. Bu bölüm, gıda sektöründe kalite standartlarını sağlamak ve güvenilir gıda ürünleri üretmek için gerekli olan bilgi ve becerileri öğrencilere kazandırmayı hedefler. Program, teorik bilgi ile pratik uygulamaları birleştirerek öğrencilere geniş bir perspektif sunar."

Dr.Öğr Üyesi Negin Azarabadi

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Program Başkanı



Sağlık Hizmetleri
Meslek Yüksekokulu



Gıda Kalite Kontrolü ve Analizinin Gücünü Keşfedin!

Türkiye’de ve dünyada her zaman ön planda olan gıda konusu canlıların yaşamlarını sürdürebilmeleri için ne kadar önemli ise kaliteli ve uygun şartlarda üretilip tüketiciye sunulması da o kadar önemlidir. Artan nüfusla birlikte kaliteli ve güvenli gıdaya olan ihtiyaç sürekli olarak artış göstermektedir. Bu sebeple gıda bilim ve teknolojisi ile uğraşan, teknolojiye uyum sağlamış, bilgili, yetkin, yenilikçi, yaratıcı bilim insanlarına ihtiyaç vardır. Teknolojinin hızla ilerlemesi ile değişime ve gelişime uydurmak ancak iyi bir ekip ile başarılabilir.



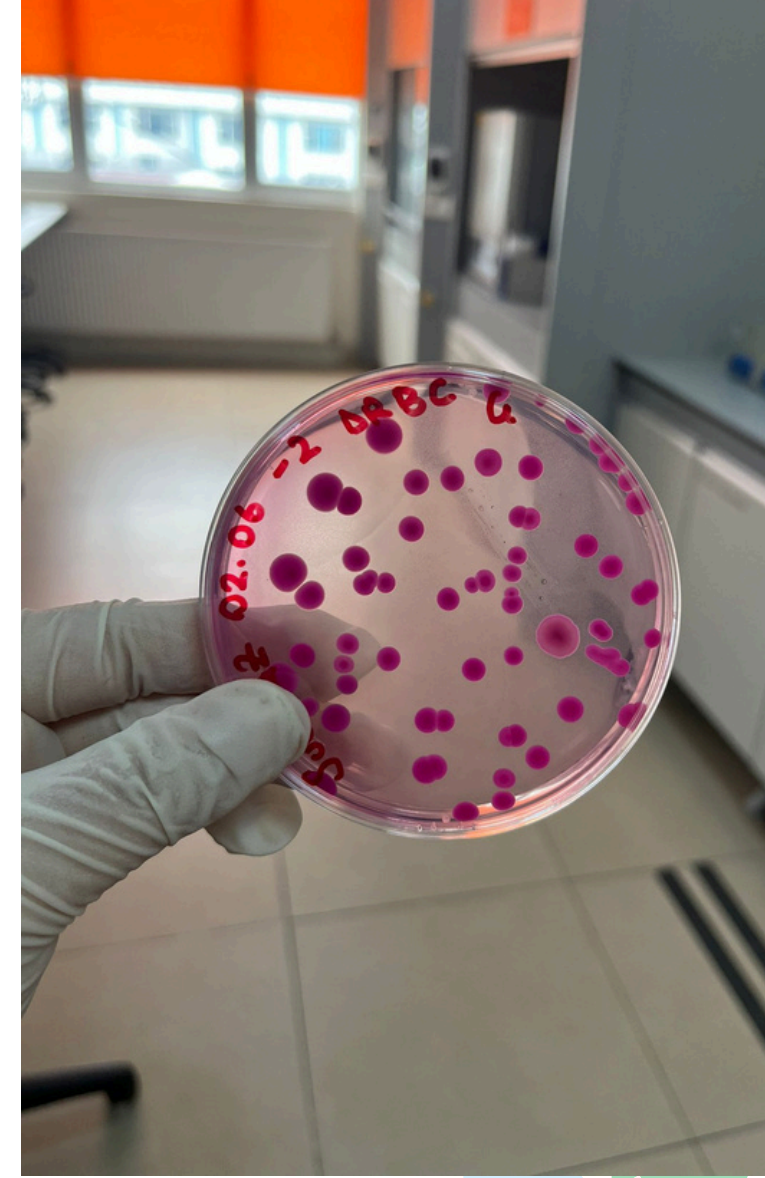
İstanbul Gelişim Üniversitesi Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı olarak amacımız her türlü gıda maddesi ile bunlarla temasta bulunan tüm madde ve malzemeler hakkında bilgiye sahip olan, gıda laboratuvarlarında gerekli kalite, kontrol ve analizleri yapabilen "Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi teknikerleri" yetiştirmektir.


Programın Amacı

Gıda ürünlerinin güvenli ve kaliteli olmasını sağlamak, öğrencilere gıda laboratuvarlarında kalite kontrol ve analiz yapma becerisi kazandırmak, hijyen ve teknik standartlara uygun üretim süreçlerini öğretmek ve gıda kimyası, mikrobiyoloji ve biyokimya gibi alanlarda sağlam bir bilgi temeli sunmaktır. Ayrıca, program nitelikli ve yenilikçi teknikerler yetiştirmeyi, araştırma ve geliştirme faaliyetlerine katkıda bulunmayı, meslek etiği ve profesyonel sorumluluk bilinci kazandırmayı ve mezunların kamu ve özel sektördeki kariyer olanaklarını artırmayı hedeflemektedir.

Programın Geleceği

Mevsim koşulları elverişli olduğu müddetçe barınaksız yaşanılabilir ancak gıdasız bir hayat asla düşünülemez. Gıda kalitesinin güvence altına alınması ve korunması insan sağlığı ve hayatı açısından olan önemi herkesçe bilinmektedir. Diğer yandan artan insan nüfusu, iklim değişiklikleri, savaş, bilinçsiz tarım uygulamaları gibi nedenler ile gıda kaynakları gün geçtikçe kısıtlanmaktadır. Bu gibi nedenler göz önüne alındığında üretim esnasında meydana gelebilecek olumsuzluklar nedeniyle hali hazırda kısıtlı olan gıda kaynaklarının zarar görmesinin yanı sıra şirket imajı ve kamu güveni üzerindeki zarar verici etkisi de düşünüldüğünde, gıda kalite kontrolüne duyulan ihtiyaç gün geçtikçe artmaktadır.





Program ve Müfredat Bilgileri

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi müfredatı, öğrencilere gıda endüstrisinde başarılı olmaları için gerekli olan çeşitli alanlarda dersler sunar. Birinci sınıfta, matematik, kimya gibi temel bilim derslerinin yanı sıra mikrobiyoloji, gıda kimyası ve gıda işleme ilkeleri gibi özelleşmiş derslere odaklanılır. Bu dersler, öğrencilere gıda güvenliği ve kalite kontrolü konularında sağlam bir temel sağlar. Ayrıca, laboratuvar teknikleri ve gıda mikrobiyolojisi gibi pratik becerilerin kazanılmasını sağlayan uygulamalı dersler de bulunur. İkinci sınıfta ise, et, süt, tahıl gibi gıda gruplarına odaklanan derslerin yanı sıra, öğrencilere geniş bir bakış açısı kazandırmak amacıyla alan dışı dersler de sunulur. Bu dersler arasında psikoloji, ilk yardım ve iletişim gibi konular yer alır. Bu sayede, öğrenciler hem teknik bilgi ve becerilerini geliştirirken hem de genel olarak kariyerleri için önemli olan çeşitli yetkinlikleri edinirler.

Tüm müfredat ve ders içerikleri için ; <https://gbs.gelisim.edu.tr/programin-ogrenme-ciktilari-13-212-1>

“

İstanbul Gelişim Üniversitesi
Gıda Kalite Kontrolü ve
Analizi Programı olarak
amacımız, gıda sektöründe
çalışacak bilgili ve yetkin
teknikerler yetiştirmektir.

”

Dr.Öğr. Üyesi Negin Azarabadi



Öğrenme Çıktıları

Programın öğrenme çıktıları aşağıdaki gibidir:

- Gıda bileşenlerinin karakteristik özelliklerini analiz eder.
- Gıda yönetmelik ve mevzuat koşullarını kavrayarak risk tespitinde bulunur.
- Etkin bir şekilde numune alabilir, deney ve analiz aracılığıyla veri toplar.
- Gıdaların mikrobiyolojik analizlerini gerçekleştirir.
- Elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisi kazanır.
- Gıda alanındaki teknoloji ve muhafaza tekniklerine bağlı üretilen ürünlerin kalite kontrolü ve kalite kriterlerinin tespitinde bulunur

Laboratuvarlar ve Atölyelerde Deneyim Kazan



Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi ile Geleceğe Dokun

Çok Yönlü Program Yapısı:

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programı gerek uygulama gerek ise teorik dersler ile, gıda maddelerinin kalite standartlarına uygun şekilde üretilmesi ve korunması sürecini denetleyen gıda denetçileri yetiştirmektedir.

“

Mezunlar, gıda güvenliği ve hijyen standartlarını uygulayarak, üretim süreçlerinin her aşamasında kaliteyi garanti altına alırlar.

Dr. Öğr. Üyesi Negin Azarabadi

”

Analitik Düşünebilme

Bölüm yaratıcı düşünme, problem çözme ve eleştirel analiz yeteneklerini geliştirmeye yönelik bir eğitim anlayışı sunar. Böylece mezunlarımız, gerçek dünyadaki profesyonel hayatın getirdiği zorluklara etkili çözümler sunabilirler.

Etkili İletişim Kurma Becerileri

Bilgi ve duygularını sağlıklı bir şekilde iletecek diğer meslek grupları ile entegre bir şekilde çalışacak personelleri yetiştirmeye odaklanır.



Programa Ait zgn Dersler

Konusunda deneyimli akademik kadrosuyla ve güncel müfredatıyla programımızda sektör için kaliteli personel yetiştirmekteyiz.

*Dr. Öğr. Üyesi Negin
Azarabadi*

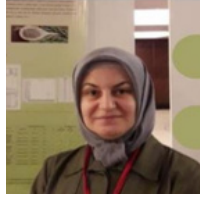
- Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı
- Gıda İşleme İlkeleri
- Gıda Kimyası ve Biyokimyası
- Süt ve Süt rnleri Teknolojisi
- Et ve Et rnleri Teknolojisi
- Meyve ve Sebze Teknolojisi



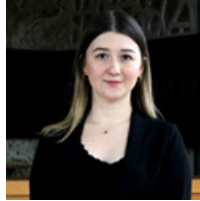
 **Akademik
Kadromuz**



**Dr. Öğr. Üyesi Negin
Azarabadi**
Gıda Kalite Kontrolü ve
Analizi



**Dr. Öğr. Üyesi Fatma Ebru
Koc**
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi



**Öğr. Gör. Ezgi Genç
Yılmaz**
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi



**Öğr. Gör. Esra Nur
Yaşa**
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi



**Öğr. Gör. Dilara
Seraraslan Yılmaz**
Gıda Kalite Kontrolü ve
Analizi

Bölümümüzde, akademik kadro çok çeşitli uzmanlık alanlarına sahip öğretim elemanlarından oluşmaktadır.

Bu sayede, farklı bakış açıları kazanarak sektörün ihtiyaç duyduğu yetkin ve donanımlı personeller arasına katılırlar.

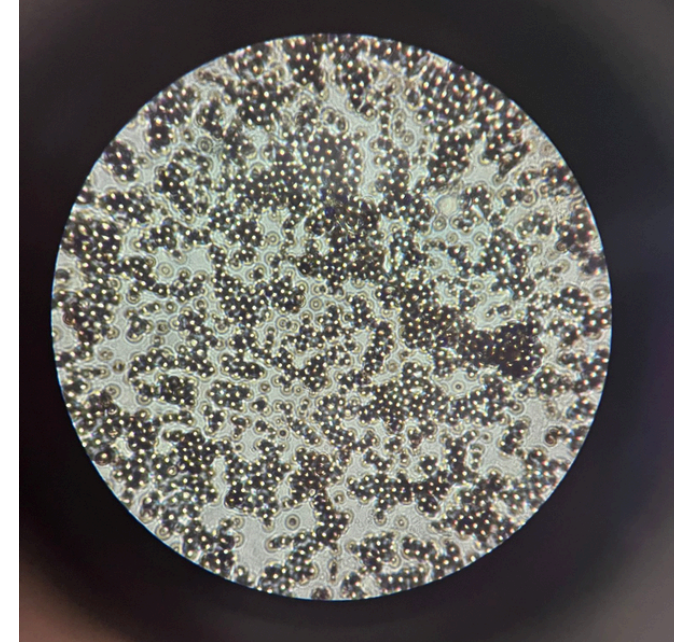
Geleceğin Gıda Kalite Kontrolü ve Analizcileri SHMYO'da Yetiştiriyor!

Üniversitemiz ve bölümümüz sadece bilgi ve beceri kazanmaya değil, aynı zamanda kendi farkını yaratacak ve topluma katkıda bulunacak bir birey olma yolunda da ilerlemeye katkı sağlamaktadır.

Öğrencilerimiz çeşitli atölyelerde becerilerini geliştirme, festivallerde eğlenerek öğrenme, sosyal sorumluluk projelerinde farkındalık yaratma ve unutulmaz etkinliklere katılma fırsatı bulmakta, yarışmalarda kendini gösterme şansı yakalamaktadır. Faaliyetlerimiz ile aynı zamanda iş birliği yapma ve ekip becerisini geliştirmekte ve kariyer fırsatları sunmaktadır.

Bölümümüzde gerçekleşen faaliyetler aşağıdaki gibidir:

- Atölyeler
- Workshoplar
- Seminer ve Sempozyumlar
- Söyleşiler



Programımızın Öğrencileri Sektör ile İç İçe



Kariyer Olanakları

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nın geleceği, gıda güvenliği ve kaliteye artan önem nedeniyle oldukça parlaktır. Küresel nüfusun artması ve tüketicilerin daha güvenli, sağlıklı ve kaliteli gıda talepleri, bu alandaki uzmanlara olan ihtiyacı sürekli artırmaktadır. Program, teknolojik gelişmeleri yakından takip ederek ve müfredatını güncelleyerek öğrencilerini en son tekniklerle donatmayı amaçlamaktadır.

Mezunlar, gıda sektöründe kamu ve özel kuruluşlarda önemli roller üstlenerek, üretimden dağıtıma kadar tüm aşamalarda gıda güvenliği ve kalitesinin sağlanmasına katkıda bulunacaklardır. Ayrıca, programın araştırma ve geliştirme faaliyetlerine verdiği önem, yenilikçi çözümler üreterek sektörde liderlik yapmalarını sağlayacaktır

Kimler Seçmeli?

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı, gıda endüstrisinde kariyer yapmak isteyenler için uygun bir seçenektir. Adayların gıda üretimi ve kalite kontrol süreçlerine ilgi duymaları, analitik düşünme yeteneklerine sahip olmaları ve dikkatli çalışmaları gerekmektedir. Bilimsel merak, çalışma disiplini ve etkili iletişim becerileri de programa katılmak isteyen adaylar için önemli özellikler arasındadır. Bu program, öğrencilere gıda endüstrisinde çeşitli kariyer fırsatları sunmaktadır.



DGS ile Geçiş Yapılabilicek Lisans Bölümleri

Dikey Geçiş Sınavı (DGS) meslek yüksekokulu veya açık öğretim ön lisans programlarından mezun olan ya da mezuniyet için staj dışında bir sorumluluğu bulunmayan öğrencilerin 2 yıllık üniversite öğrenimlerini, 4 yıla tamamlayabilmeleri amacıyla girdikleri, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan merkezi bir sınavdır.

Ön lisans diploması veren 2 yıllık meslek yüksekokulu mezunları ya da mezun olabilecek durumda olan adaylar, Dikey Geçiş Sınavı'nı (DGS) kazanarak gerekli şartları yerine getirdikleri takdirde, DGS ile alanlarıyla ilişkili 4 yıllık bölümlere geçiş yapabilmektelerdir. Başarıyla bölümünü tamamlayan öğrenciler ilgili bölümün lisans diplomasını almaktadır.

İstanbul Gelişim Üniversitesi öğrencilerinin akademik gelişim talep ve ihtiyaçlarını desteklemektedir. İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu öğrencileri 2. sınıfa geldiklerinde ücretsiz olarak verilen Dikey Geçiş Sınavı kursuna katılarak, lisans sürecine hazırlanabilmektedir.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Öğrencileri Hangi Programlara Dikey Geçiş Yapıyor?

BESLENME VE DİYETETİK
GIDA MÜHENDİSLİĞİ
GIDA TEKNOLOJİSİ
KİMYA

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |



Saęlıkta
Liderlik

Toplumda
Gelişim

Gelecekte
Güven...

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ

**Daha fazla bilgi için Program Başkanı
ile iletiřime geçebilirsiniz:**

nazarabadi@gelisim.edu.tr

İLETİŞİM:



shmyo.gelisim.edu.tr



[igushmyo](https://www.instagram.com/igushmyo)



0212 422 70 00