

# GIDA TEKNOLOJİSİ

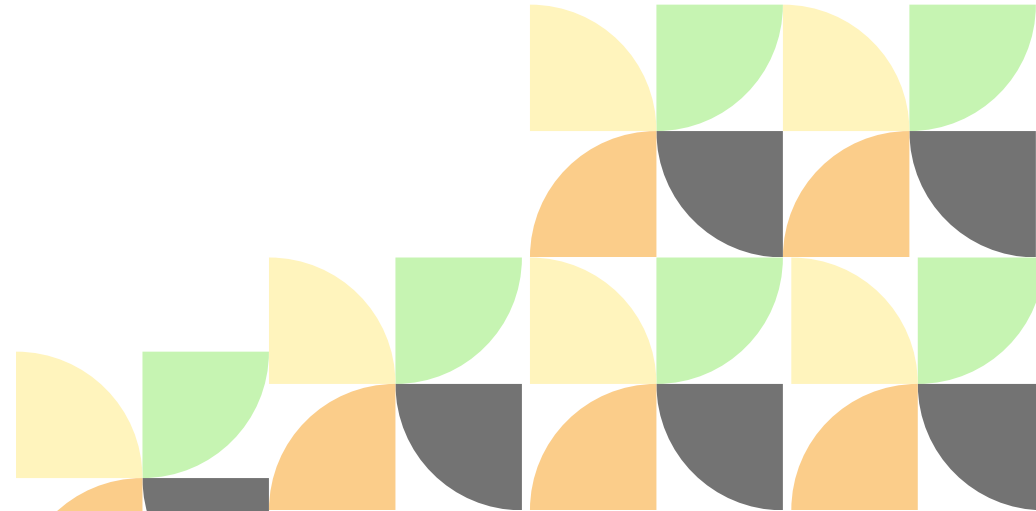
İstanbul Gelişim Üniversitesi  
İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu

“*Programımız; öğrencilere gıda endüstrisindeki yenilikleri ve işleyişin temel prensiplerini kavrama fırsatı verirken, laboratuvar uygulamaları ile pratik deneyimlerle desteklenen derslerle teorik bilgiyi güçlendirir.*”

Öğr. Gör. Kübra SAĞLAM  
Gıda Teknolojisi Programı Başkanı



İstanbul Gelişim  
Meslek Yüksekokulu



## Programın Amacı

Gıda Teknolojisi Programının amacı, gıdaların bileşenleri ve kimyasal bileşimi, gıda teknolojik işlemleri, mikrobiyolojik, kimyasal, duyuşsal, fiziksel, tekstürel ve kalite kontrol analizleri, gıda muhafaza yöntemleri, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere hakim, bu bilgi birikimi ile gıda endüstrisinin, kurum ve kuruluşlarının üretim, işleme ve kalite kontrol laboratuvarlarında Gıda Teknikeri olarak çalışabilecek nitelikte kalifiye insan yetiştirmektir.

— “ —

*Gıda Teknolojisi programımızda laboratuvar derslerimiz ile teoride öğrendiğimiz bilgileri pratiğe dökerek pekiştiriyoruz.*

— ” —

## Programın Geleceği

Gıda Teknolojisi Programının hedefi, iletişimi kuvvetli, misyon sahibi, özgüvenli, temel yabancı dil bilgisi ve bilgisayar kullanım becerisi olan, güncel gelişimi ve gıda mevzuatını yakından takip edebilen, bireyler yetiştirmektir. Araştırma ve geliştirme konusunda yenilikçi ve inovasyon anlayışını benimsemiş açık fikirli yeni beyinleri topluma kazandırmaktır.



## Müfredat Bilgileri

İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programını tamamlamak için normal öğrenim süresi iki eğitim-öğretim yılı olup, öğrenci iş yüküne bağlı olarak tamamlanması gereken toplam asgari kredi miktarı 120 AKTS'dir.

Öğrencilerimiz ilk iki yarıyıl meslek yüksekokulumuzda ortak olarak okutulan dersleri ve mesleki anlamda alana temel giriş derslerini alırlar. Üçüncü yarıyıldan itibaren mesleki derslere odaklanılır ve öğrencilerimiz mesleki anlamda gerekli olan zorunlu derslerin yanı sıra seçimlik dersler de almaya başlarlar.



## Akademik Kadromuz



**Öğr. Gör.  
Kübra SAĞLAM**  
Gıda Teknolojisi  
Program Başkanı



**Öğr. Gör.  
Eda Şensu DEMİR**  
Gıda Teknolojisi



**Öğr. Gör.  
Nurullah Zekeriya AKAR**  
Gıda Teknolojisi



**Öğr. Gör.  
Aslı Muslu CAN**  
Gıda Teknolojisi



## Sektörel İşbirlikleri

Üniversitemiz, eğitim ve araştırma alanındaki mükemmeliyet arayışında, kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları ile iş birliği yapmaya büyük önem vermektedir. Bu iş birlikleri; bilgi ve kaynaklarımızı paylaşarak, ortak hedeflere ulaşmak için birlikte çalışarak daha güçlü bir gelecek inşa etmemizi sağlar.



## Sektöre Giriş: Stajlar

Öğrencilerimiz ikinci veya dördüncü yıl yıl sonunda, mezun olabilmeleri için 30 günlük yaz stajlarını yaparak kariyer yolculuklarında ilerler.



## Kariyer Olanakları

Gıda Teknolojisi Programını başarıyla bitiren öğrenciler, ÖSYM tarafından düzenlenen Dikey Geçiş Sınavıyla Türkiye'deki üniversitelerin Gıda Teknolojisi Programıyla ilgili lisans bölümlerine geçiş yapabilirler. Ayrıca Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Orman ve Su İşleri Bakanlığı kontrol laboratuvarları, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri, gıda üreten ve işleyen fabrikalar, özel gıda laboratuvarları, gıda depolaması ve paketlemesi yapan işletmeler, gıda pazarlama şirketleri, hazır yemek işletmeleri gibi pek çok kurum ve kuruluşlarda görev yapabilirler.

## Sektöre Bir Adım Daha Yaklaştıran Faaliyetler

Üniversitemiz ve programımız sadece bilgi ve beceri kazanmaya değil, aynı zamanda kendi farkını yaratacak ve topluma faydada 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 iş birliği yapma ve ekip becerisini geliştirmektedir. Aynı zamanda kariyer fırsatları da sunmaktadır.

Gerçekleştirilen faaliyetler şu şekildedir:

- Atölyeler
- Festivaller
- Geziler
- Seminerler
- Sempozyumlar
- Sergiler
- Sosyal Sorumluluk Projeleri
- Söyleşiler
- Sürdürülebilir Etkinlikler



## Çift Ana Dal İmkânı

Çift ana dal programının amacı, ana dal programlarını üstün başarıyla yürüten öğrencilerin, aynı zamanda ikinci bir dalda ücretsiz şekilde diploma alarak öğrenim görmelerini sağlamaktır. Ana dal programındaki genel not ortalamaları 4.00 üzerinden 2.90 olan ve bulunduğu lisans/ön lisans programında %20'lik başarı dilimine giren öğrenciler ücretsiz olarak ikinci ana dal diploma programına başlayabilir.



## Erasmus+ Programı

Avrupa Birliği (AB)'nin eğitim, gençlik ve spor olanaklarındaki hibe programı olan Erasmus+ ile öğrencilerimiz; yurt dışında eğitim, öğretim, staj, profesyonel gelişim, yaygın öğrenme temelli gençlik aktiviteleri gibi çeşitli olanaklara erişebilmektedir.



## Araştırma Merkezleri

Üniversitemiz bünyesindeki 20 farklı uygulama ve araştırma merkeziyle birçok farklı dalda inovatif, teknolojik ve sosyolojik çalışma yürütülmektedir. Ayrıca tematik araştırma gruplarında gıdadan inşaata, otomotivden sağlığa 10 farklı alanda bilime katkı sunacak çalışmalar gerçekleştirilmektedir.

Akademisyen, araştırmacı, öğrenci ve mezunların kendi girişimlerini başlatabilmesi için gerekli bilgilendirme ve yönlendirmeleri yapmak amacıyla oluşturulan İGÜ Teknoloji Transfer Ofisi, "Bir Proje Var" diyen tüm öğrencilerini dinlemekte ve bu projeleri hayata geçirmek için her türlü imkânı sağlamaktadır.



## Araştırma Projeleri

**Proje Türü:** AB Projesi

**Proje Adı:** Increasing the Employability of  
NEETs by Improving Their Competencies

(Ne Eğitimde Ne İstihdamda Olan  
Gençlerin Yetkinliklerini İyileştirerek  
İstihdam Edilebilirliğini Artırma Projesi)

**Proje Paydaşı:** Öğr. Gör. Kübra SAĞLAM

**Proje Yürütücüsü:** İkbal UÇAR

**Proje Durumu:** Devam Ediyor

**Proje Türü:** TÜBİTAK 1001 Projesi

**Proje Adı:** Tarhana Fermantasyonunda

Protein Fraksiyonunun Değişimi ve

Biyoaktif Özelliklerin Belirlenmesi

**Uzman Araştırmacı:** Öğr. Gör. Kübra

SAĞLAM

**Araştırmacı(lar):** Doç. Dr. Bahtiyar

DURSUN, Dr. Öğr. Üyesi Ercan AYKUT,

**Proje Durumu:** Devam Ediyor

**Proje Türü:** TÜBİTAK 2209-A Projesi

**Proje Adı:** Fonksiyonel Sağlıklı Bir Ürün

Geliştirmesi: Besin Değeri

Zenginleştirilmiş Bebek Krakeri Üretimi

**Danışman:** Öğr. Gör. Kübra SAĞLAM

**Proje Yürütücüsü:** Hüseyin YÜCEL

**Proje Durumu:** Devam Ediyor

**Proje Türü:** TÜBİTAK 2209-A Projesi

**Proje Adı:** Jelatin Alternatifi Keten

Tohumu Tozu ve Vitaminlerle

Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Sağlıklı

Vegan Jelibon Formülasyonu Geliştirilmesi

ve Karakterizasyonu

**Danışman:** Öğr. Gör. Kübra SAĞLAM

**Proje Yürütücüsü:** Ece BİLEN

**Proje Durumu:** Devam Ediyor

**Proje Türü:** TÜBİTAK 2209-A Projesi

**Proje Adı:** Gıda Atıklarından Sulu Boya

**Danışman:** Öğr. Gör. Aslı MUSLU CAN

**Proje Yürütücüsü:** Ceren VATANSEVER

**Proje Araştırmacısı:** Nedret DAĞ

**Proje Durumu:** Devam Ediyor

**Proje Türü:** TÜBİTAK 2209-A Projesi

**Proje Adı:** Bir Bitkisel Protein Kaynağı

Olan Nohut Ununun Vegan Dondurma

Üretiminde Kullanılabilirliğinin

Araştırılması

**Danışman:** Öğr. Gör. Eda ŞENSU DEMİR

**Proje Yürütücüsü:** Ece SEYİS

**Proje Araştırmacıları:** Eylül SEYİS, Ezgi

CEBECİ

**Proje Durumu:** Devam Ediyor

**Proje Türü:** TÜBİTAK 2209-A Projesi

**Proje Adı:** Endüstriyel Meyve Atıklarının

Bitkisel Bazlı Krema Üretiminde Kullanım

Olanaklarının Araştırılması

**Danışman:** Öğr. Gör. Nurullah Zekeriya

AKAR

**Proje Yürütücüsü:** Ceren DEMİR

**Proje Araştırmacıları:** Esmâ ASLAN

**Proje Durumu:** Devam Ediyor

## Atölye, Laboratuvar ve Stüdyolar

- Mutfak
- 6 adet Bilgisayar Laboratuvarı-PC
- Bilgisayar Laboratuvarı-MAC





## DGS Kursu

İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu bünyesinde her yıl ücretsiz olarak öğrencilerimize Dikey Geçiş Sınavı (DGS) Kursu düzenlenmektedir. Kursta temel matematik ve geometri başta olmak üzere DGS'ye yönelik konular işlenmektedir.

Meslek yüksekokulumuz ikinci sınıf öğrencilerine yönelik düzenlenen kursumuza öğrencilerimiz, ilan edilen tarihlerde başvuruda bulunarak kayıt yaptırıp ücretsiz bir şekilde DGS'ye hazırlanabilmektedirler.



## İngilizce Kursu

Sürekli gelişim vizyonu çerçevesinde öğrencilerimizin beşeri donanımlarını arttırmak hedefiyle faaliyet gösteren İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, öğrencilerimiz için mesleki İngilizce kursları açmaktadır. Kurslarda sosyal bilimler ve doğa bilimlerini esas alan bir eğitim verilmesi amaçlanmaktadır. Derslerde alanlara özgü İngilizce metinler üzerinde çalışılarak öğrencilerimizin temel İngilizce bilgileri pekiştirilmektedir.

İngilizce kurslarımız tamamen ücretsiz olup öğrencilerimizin beşeri donanımlarını artırmaya katkıda bulunmaktadır.



## Mezun Gözüyle İGÜ



**Didem KARAÇAY**

Gıda Teknolojisi  
Programı Mezunu

Hayatımızın en güzel yıllarını geçirdiğimiz zamanlar şüphesiz ki üniversite dönemimiz oluyor. Bu süre zarfında öğrendiğim bilgiler, aldığım dersler neticesinde; bugün kendi mesleğini yapabilen, kendini geliştiren bir birey olarak bulunuyorum. Bana bu mutluluğu ve bu özgüveni kazandıran değerli akademisyenlerime ve en güzel günlerimin geçtiği okuluma teşekkürü bir borç bilirim.





Birlikte  
Öğrenelim

Birlikte  
Keşfedelim

Dünyaya  
Bağlanalım!

# GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

**Daha fazla bilgi için program başkanı  
ile iletişime geçebilirsiniz:**

[ksaglam@gelisim.edu.tr](mailto:ksaglam@gelisim.edu.tr)

**İLETİŞİM:**



[myo.gelisim.edu.tr](http://myo.gelisim.edu.tr)



igumyo



igumyo



igumyo



0212 422 70 00