

KAHRAMANMARAŞ
SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ
Teknik Bilimler Meslek
Yüksekokulu

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ
PROGRAMI



08.10.2024



1. BÖLÜM

Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu

YÖNETİM



Doç.Dr. CELAL
KURŞUN

Müdür

(344) 300-2501

(344) 300-1449

celalkursun@ksu.edu.tr

Kişisel Web Sitesi



Dr.Öğr.Üyesi UĞUR
AVCI

Müdür Yardımcısı

(344) 300-2503

uavci@ksu.edu.tr

Kişisel Web Sitesi



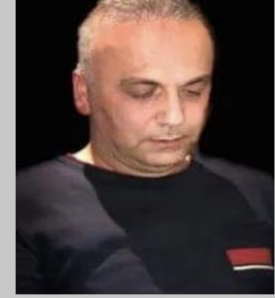
Öğr.Gör. LEVENT BAŞ

Müdür Yardımcısı

(344) 300-2543

leventbas@ksu.edu.tr

Kişisel Web Sitesi



MEHMET MORTAŞ

Yüksekokul Sekreteri

(344) 300-2504

mmortas@ksu.edu.tr

Özgeçmiş:İndir / Görüntüle

İDARİ PERSONEL

TBMYO



İBRAHİM ERKUŞ

Bilgisayar İşletmeni

Öğrenci İşleri Birimi

(344) 300-2452

erkus@ksu.edu.tr

Özgeçmiş:İndir / Görüntüle



U-119289

KADİR ÇELİK

Tekniker

(344) 300-2463

kadircelik@ksu.edu.tr

Özgeçmiş:İndir / Görüntüle



AHMET KELEBEK

Sürekli İşçi(Öğrenci İşleri)

(344) 300-2512

akelebek@ksu.edu.tr

Özgeçmiş:İndir / Görüntüle



2. BÖLÜM

Gıda İşleme Bölümü

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi
Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü

**Gıda
Teknolojisi**

2010 yılında
açıldı

2012-2013
yılında ilk
öğrencilerini aldı

**Dondurma
Teknolojisi**

2019 yılında
açıldı

Henüz öğrencisi
bulunmamaktadır.

Akademik Kadromuz

Gıda İşleme Bölümü



Doç. Dr. Gökhan CEYHAN



Dr. Öğr. Üyesi Elife KAYA



Dr. Öğr. Üy. Tuğba K. ERDEM



Öğr. Gör. Fatma B. T. SAKALLI



Öğr. Gör. Muhammet ÇELİK



Dr. Öğr. Üyesi MURAT AYDEMİR



Dr. Öğr. Üy. H. YASEMİN KORKMAZ



Öğr. Gör. Tuğberk ANÇEL

Akademik Personel

Gıda İşleme Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Gökhan CEYHAN

(344) 300 25 15
gceyhan@ksu.edu.tr



Akademik Personel

Gıda İşleme
Bölüm Başkan Yardımcısı

Dr. Öğr. Üyesi Tuğba KARABEKMEZ ERDEM

(344) 300 24 79
tkarabekmez@ksu.edu.tr



Akademik Kadromuz

Gıda Teknolojisi



Dr. Öğr. Üyesi Elife KAYA

(344) 300 24 80
elifekaya@ksu.edu.tr



Bölüm Başkan Yardımcısı

Dr. Öğr. Üyesi Tuğba Karabekmez ERDEM

(344) 300 24 79
tkarabekmez@ksu.edu.tr



Öğr. Gör. Fatma Betül Tekin SAKALLI

(344) 300 24 81
fbetultekin@ksu.edu.tr

Akademik Kadromuz

Dondurma Teknolojisi



Öğr. Gör. Muhammet ÇELİK

(344) 300 42 75



Öğr. Gör. Tuğberk ANÇEL

(344) 300 42 76



Akademik Kadromuz

Dış Görevlendirmeli



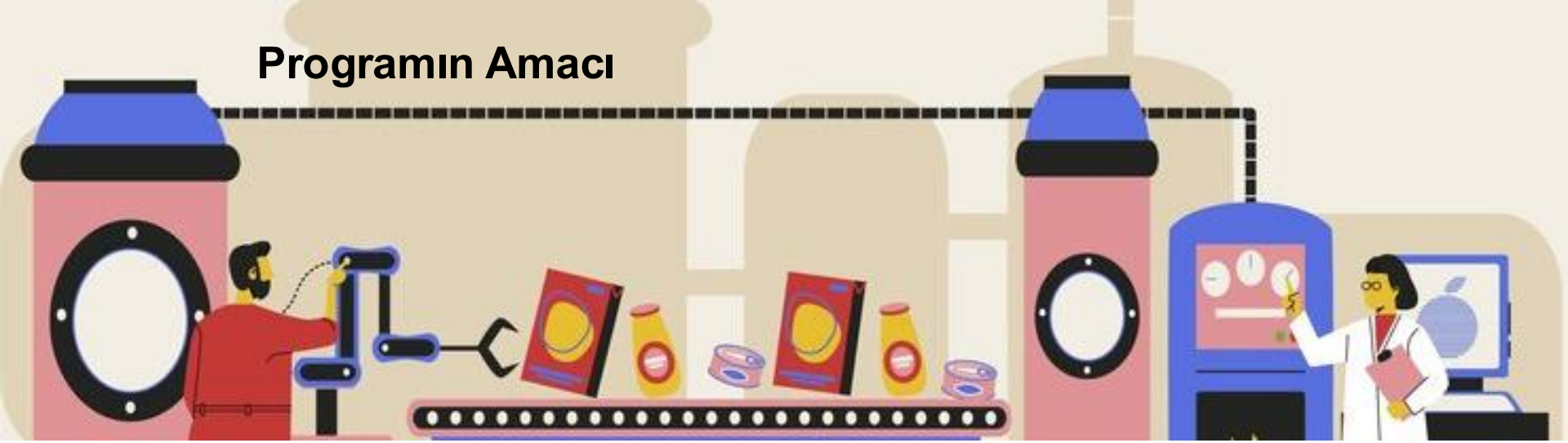
Dr. Öğr. Üyesi MURAT EYDEMİR



Dr. Öğr. Üyesi HURİYE YASEMİN KORKMAZ



Programın Amacı



- Temel bilimler olan kimya ve biyolojinin yansıra gıda bilimi ve teknolojisi konusunda yeterli bilgi ile donanımlı,
- Elde ettiği bilgileri ve pratikleri; gıda üretimi, kalite güvence, araştırma ve geliştirme çalışmaları ve gıda kontrolü gibi alanlarda etkili kullanabilen,
- Üretim işlemlerinde becerili, gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilecek,
- Çağdaş üretim teknolojilerini bilen,
- Ekip çalışmasına yatkın,
- Meslek ahlakına uyan gıda teknikerleri yetiştirmektir.

Bölgesel ve ulusal alanda gereksinim duyulan, bilimsel ve teknolojik konulara hâkim, inovatif, kendini sürekli geliştiren, meslek ahlakı olan, gıda teknikleri yetiştiren ve mezunları gıda sektörü tarafından öncelikle tercih edilen öncü bir program olmaktadır.



Yetiřtirdiđi, bölgesel ve ulusal ekonomi açısından kritik öneme sahip, ara kade me elemanları ile hammaddeden tüketime kadar gıdaların üretim aşamalarının da güvenli, sağlıklı ve kaliteli ürünler elde etmek, yürüttüğü ve yayınladığı ger eki araştırma



projeleri ile gıda biliminin, gıda teknolojisinin ve gıda güvenliğinin gelişmesine katkıda bulunmak ;elde edilen bilgi birikimini gıda sanayi ve toplumun faydasına sunmaktır.

Program Tanımı

Gıda İşleme Bölümü



Proğramda...

Öğrencilerimize temel bilim dersleri ile birlikte mesleki (teorik ve uygulamalı) dersler verilmektedir Bu sayede öğrencilerimizin mesleki anlamda detaylı ve ileri düzeyde bilgi ve beceri edinmesi sağlanmaktadır.

Uygulamalı dersler ile laboratuvar çalışma koşullarını ve prensiplerini öğrenmeleri, laboratuvar ekipmanlarını aktif bir şekilde kullanabilmeleri sağlanmaktadır.

Ayrıca teorik olarak öğrenilen üretim proseslerini yerinde görmeleri için teknik geziler düzenlenmektedir

Gıda İşleme Bölümü

2024-2025 Eğitim Öğretim Dönemi Öğrenci Durumu



**Erkek
Öğrenciler**

1. Sınıf

Gıda Teknolojisi
Programı

14



**Kız
Öğrenciler**

1. Sınıf

Gıda Teknolojisi
Programı

56



**Erkek
Öğrenciler**

2. Sınıf

Gıda Teknolojisi
Programı

17



**Kız
Öğrenciler**

2. Sınıf

Gıda Teknolojisi
Programı

39

Mezuniyet Şartları

Gıda Teknoloji programı mezunlarına ön lisans diploması ve **Gıda Teknikeri** meslek ünvanı verilmektedir

Gıda Teknolojisi programından ön lisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin programda alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerin tümünü başarıyla tamamlaması gerekmektedir..

1

- Toplam 120 AKTS almanız gerekli.

2

- Not ortalaması 4.0 üzerinden 2.0 olmalıdır.

3

- 30 iş günü zorunlu staj yapılması gerekmektedir

4

- Seçmeli ve zorunlu derslerin hepsinden geçmelidir.

WEB Sayfamız

<https://gidateknolojisi.ksu.edu.tr/>



KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ
Gıda Teknolojisi Programı



Personel

Bologna Dersler ▾

Belgeler

Kalite

Bölüm Tanıtımı

İletişim



ENDÜSTRİYE DAYALI EĞİTİM

1991

KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu

Meslek Yüksekokulumuz

Personel

Bölümler

Öğrenci

Belgeler

SSS

Kalite

İç Kontrol

İletişim

Galeri

BELGELER

Ücretsiz ... su Başvuru Formu

Ücretsiz ... su Başvuru Formu

BELGELER

2012-20 ... ÖĞRETİM YILI ÖĞRENCİ REHBERİ

Müfredat

Öğrenci ... etmeliği

Endüstriye Dayalı Eğitim (Staj) Başvurusu (Protokolü)

Endüstriye Dayalı Eğitim (Staj) Dosyası

KSÜ Endüstriye Dayalı Eğitim (Staj) Yönergesi

İndir

İndir

İndir

İndir

İndir

İndir

İndir



KAHRAMANMARAŞ SÜTCÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ ENDÜSTRİYE DAYALI EĞİTİM (STAJ) PROTOKOLÜ

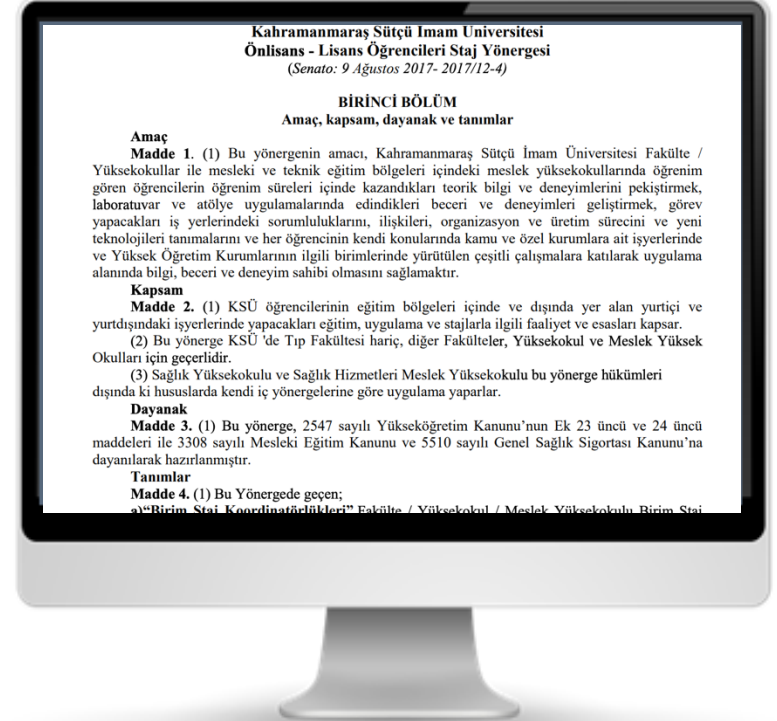
[https://teknikmyo.ksu.edu.tr/depo/belgeler/End%C3%BCstriye%20Dayal%C4%B1%20E%C4%9Fitim%20\(Staj\)%20Ba%C5%9Fvurusu%20\(Protokol%C3%BC\)_2103091055336213.pdf](https://teknikmyo.ksu.edu.tr/depo/belgeler/End%C3%BCstriye%20Dayal%C4%B1%20E%C4%9Fitim%20(Staj)%20Ba%C5%9Fvurusu%20(Protokol%C3%BC)_2103091055336213.pdf)

ENDÜSTRİYE DAYALI EĞİTİM (STAJ) PROTOKOLÜ			
T.C. KAHRAMANMARAŞ SÜTCÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ İŞLETMELERDE ENDÜSTRİYE DAYALI EĞİTİM (STAJ) PROTOKOLÜ			Fotograf
ÖĞRENCİNİN			
T.C. Kimlik No:			
Adı Soyadı:			
Doğum Yeri ve Tarihi:			
Programı:			
Okul Numarası:		Öğretim Yılı:	20.....-20.....
E-posta Adresi:		Telefon (Cep) Numarası:	
İkametgâh Adresi:			
Staja Başlama ve Bitiş Tarihi:		Staj Süresi: 6 Hafta 30 (Otuz) İş Günü	
ENDÜSTRİYE DAYALI EĞİTİM (STAJ) YAPILAN İŞYERİNİN			
İşletme Adı:			
İşletme Adresi:			
Üretim/Hizmet Alanı:			
İşyeri IBAN Numarası:			
Vergi Dairesi ve Numarası:			
İşletmede Çalışan Personel Sayısı:		İşveren SGK Tescil No:	

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

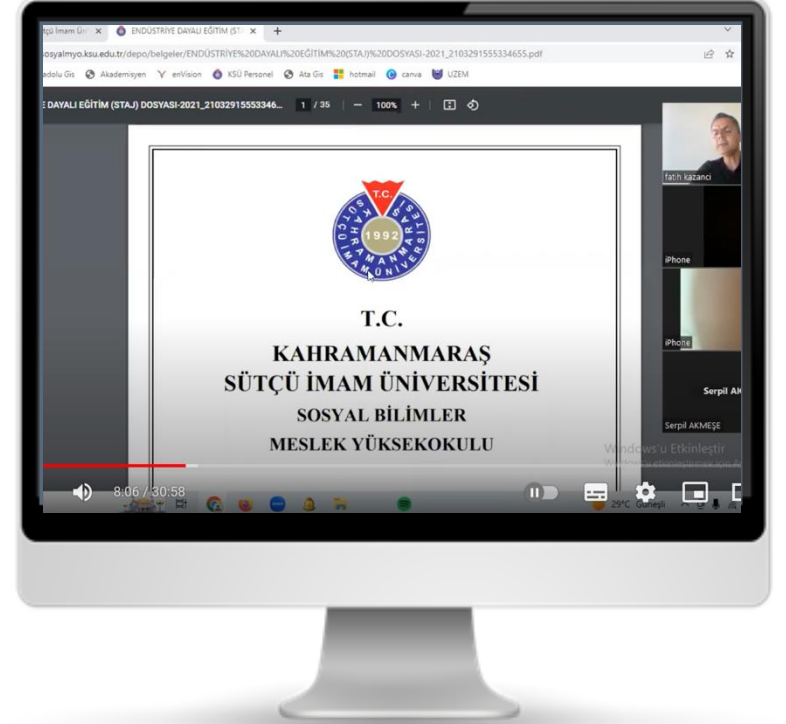
Önlisans Öğrencileri Staj Yönergesi

[https://teknikmyo.ksu.edu.tr/depo/belgeler/KS%C3%9C%20End%C3%BCstriye%20Dayal%C4%B1%20E%C4%9Fitim%20\(Staj\)%20Y%C3%B6nergesi_1902192132433580.pdf](https://teknikmyo.ksu.edu.tr/depo/belgeler/KS%C3%9C%20End%C3%BCstriye%20Dayal%C4%B1%20E%C4%9Fitim%20(Staj)%20Y%C3%B6nergesi_1902192132433580.pdf)



Staj Dosyası Nasıl Doldurulur?

<https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=E9iZpEAVGBo>



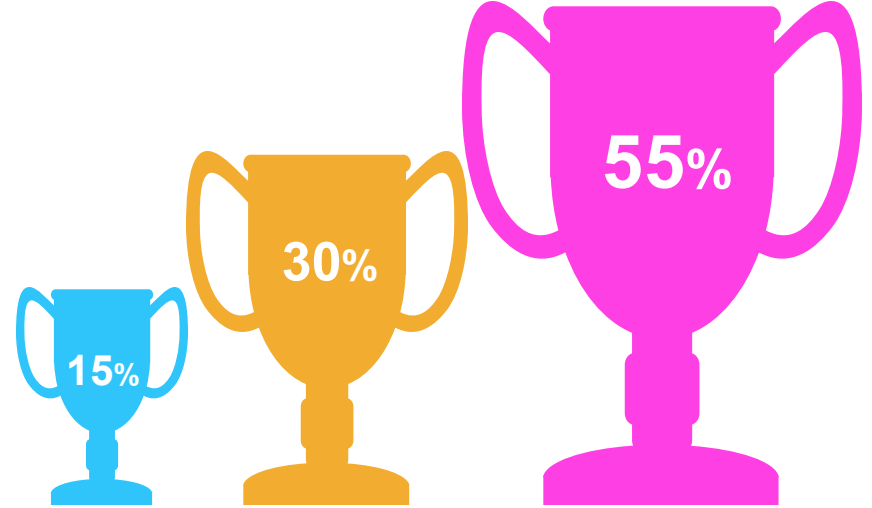
İstihdam Olanakları

Gıda Teknoloji bölümü mezunları olarak...

Ne olacağım?

Gıda Teknolojisi Programı mezunları,

- Gıda Teknikeri olarak ilgili kamu kuruluşları ve özel sektör (meyve ve sebze ürünleri, et ve süt ürünleri, bitkisel yağ ve tahıl ürünleri, fermente ürünlerin üretildiği işletmeler, hazır yemek sanayi ve özel laboratuvarlar) kuruluşlarında çalışabilmektedirler.



DGS Sınavı ile Dikey Geçiş Yapılabilen Bölümler

Gıda Teknolojisi Programını başarı ile bitirenler ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavı (DGS)'nda başarılı oldukları takdirde aşağıda belirtilen lisans programlarına dikey geçiş yapabilirler.



Bölümümüzde Yapılan Etkinlikler

Düzenlenen Teknik Geziler

- Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğü Su Laboratuvarları
- Efendioğlu Sucuk Üretim Birimi
- Golf Dondurma Kahramanmaraş Fabrika
- Kahramanmaraş Ticaret Borsası Gıda Laboratuvarları
- Akalp Doğal Süt Ürünleri
- Kılıç Deniz Ürünleri Üretimi İhr.İth.Ve Tic.Aş.

- Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Laboratuvarları
- Kahramanmaraş Belediyesi Halk Ekmek Fabrikası
- Empa Un Fabrikası
- Kadifeci Şekerlemeleri
- Elbistan Şeker Fabrikası
- Ayde Süt İşletmesi
- Ak Gıda Süt İşletmesi (Kahramanmaraş Fabrikası)

Dünya Süt Günü
İçim Süt

Kariyer Günleri

Tatlı park Dondurma İşletmesi ve mezun öğrenciler

AK Gıda

Kahramanmaraş Fabrika Ziyareti

KSÜ

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi
ÜSKİM Araştırma Laboratuvarları

Saha ziyaretlerimizden kareler

Gıda İşleme Bölümü



Saha ziyaretlerimizden kareler

AK Gıda

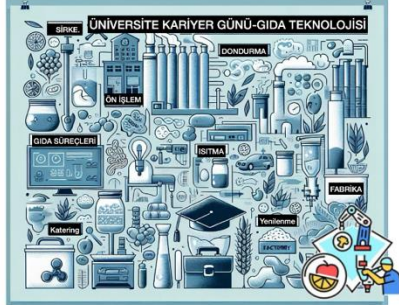




BİTİRME PROJESİ POSTER SERGİSİ



KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ
TEKNİK BİLİMLER MYO, GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ



Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
Sinan Doğan Konferans Salonu

22.05.2025

Saat: 14:00

Davettisiniz

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
MEZUN ÖĞRENCİLERİMİZ

Syn Melak İSTER
İSTER EKMEK

Syn İlayda AKTAŞ
Herbalife Beslenme Koçu

Syn ALPEDO GIDA
Syn Enes ERYILMAZ
Beyaz ÇİBERLİOĞLU



TATLI PARK

KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ
TEKNİK BİLİMLER MYO, GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ



Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
Sinan Doğan Konferans Salonu

22.05.2025

Saat: 13:00

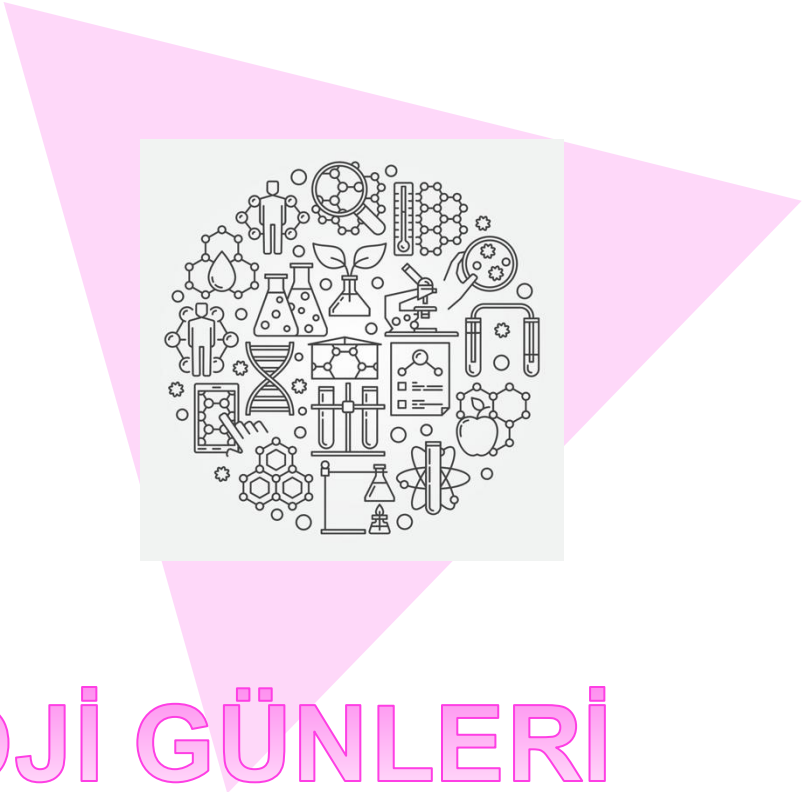
Davettisiniz

TATLI PARK A.Ş.
Syn Gökhan İŞLER
Syn Özlem BUDAK



KARIYER GÜNLERİ



[illegible]



Ders: Gıda Biyoteknolojisi
Konu: Şalgam

Misra CİNAR
Songül DÜRGÜN



Teknik bilimler MYO
Gıda İşleme Bölümü





Teknik bilimler MYO Gıda İşleme Bölümü



Teknik bilimler MYO Gıda İşleme Bölümü





Teknik bilimler MYO
Gıda İşleme Bölümü





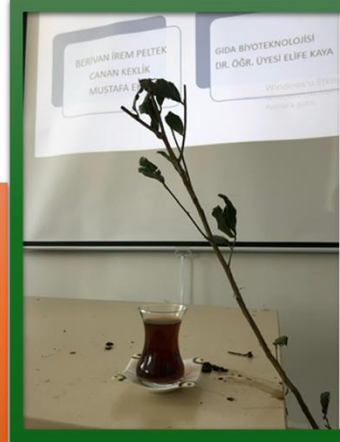
Teknik bilimler MYO Gıda İşleme Bölümü



Yoğurt



Teknik Bilimler MYO Gıda İşleme Bölümü



Çay



MEZUNİYET





16 Ekim 2024

Oryantasyon Eđitimi





Teşekkürler

**KAHRAMANMARAŞ
SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ**
Teknik Bilimler Meslek
Yüksekokulu

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ
PROGRAMI



16.10.2023