



**EGE ÜNİVERSİTESİ**  
**EGE MESLEK YÜKSEKOKULU**

**GIDA TEKNOLOJİSİ**  
**Ön Lisans Program Kılavuzu**

2025

## İÇİNDEKİLER

### BÖLÜM 1. AKADEMİK VE İDARİ KADRO

#### 1.1. Danışman Öğretim Elemanları

### BÖLÜM 2. Gıda teknolojisi PROGRAMI TANITIMI

#### 2.1. Ulaşım ve Yurt Olanakları

#### 2.2. Sınıf ve Laboratuvarlar

#### 2.3. Program Eğitim Amaçları

#### 2.4. Program Çıktıları

### BÖLÜM 3. EĞİTİM ÖĞRETİM SÜREÇLERİ

#### 3.1. Oryantasyon Programı

##### 3.1.1. Oryantasyon Takvimi

##### 3.1.2. Oryantasyon Etkinliklerine Katılım

##### 3.1.3. Oryantasyon Programının Organizasyonu

##### 3.1.4. Oryantasyon Programının Kazanımları

#### 3.2. Ders Planı

#### 3.3. Kayıtlar ve Ekle- Sil ile İlgili Genel Kurallar

#### 3.4. Sınavlar

#### 3.5. Mezuniyet Koşulları

#### 3.6. STAJ (Endüstriye Dayalı Öğretim-EDÖ)

#### 3.7. Sınav Kuralları

#### 3.8. Komisyonlar

##### 3.8.1. Staj Komisyonun Görevleri

##### 3.8.2. Gıda Teknolojisi Programı İntibak İşleri Kılavuzu

#### 3.9. Burslar

##### 3.9.1. Adaylık ve Başvuru Şartları

### BÖLÜM 4. AKADEMİK ETİK

### BÖLÜM 5. FORMLAR

## **BÖLÜM 1. AKADEMİK VE İDARİ KADRO**

- Prof. Dr. Ufuk YÜCEL
- Prof. Dr. Ünal Rıza YAMAN
- Doç. Dr. Nazan KAVAS
- Dr. Öğr. Ü. Kemal KEMAHLIOĞLU
- Dr. Öğr. Ü. Pınar BALKIR
- Dr. Öğr. Ü. Seçkin SOYA

### **1.1. Danışman Öğretim Elemanları**

- Prof. Dr. Ufuk YÜCEL
- Doç. Dr. Nazan KAVAS
- Dr. Öğr. Ü. Pınar BALKIR
- Dr. Öğr. Ü. Kemal KEMAHLIOĞLU

### **1.2. İdari personel**

- Yüksekokulu sekreteri: Sedat ÇAYIR
- Öğrenci İşleri Şefi: Cevher YEŞİLKAYA
- Öğrenci işleri program sorumlusu: Birgül BABA
- Kariyer birimi sorumlusu: Nevzat EKEN

## **BÖLÜM 2. GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI TANITIMI**

Gıda Teknolojisi Programı; Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksekokulu bünyesinde Dünya Bankası desteği ile 1984 yılında kurulmuş ve aynı yıl örgün öğretim ile eğitim vermeye başlamıştır. Programda eğitim, Ege Üniversitesi yerleşkesi içerisinde Ege Meslek Yüksekokulu bünyesinde devam etmektedir. Gıda Teknolojisi Programı; gıda üretim tesislerinde ara teknik eleman gereksiniminin karşılanması için teorik ve pratik bilgi ile donanımlı teknik eleman eğitimi amaçlayan, örgün öğretimde eğitim veren, uygulama odaklı dört yarıyılık bir Meslek Yüksekokulu ön lisans programıdır.



*Şekil 1. MYO Yerleşkemiz*

## **2.1. Ulaşım ve Yurt İmkânları**

Ege Üniversitesi Bornova Merkez Yerleşkesinde bulunan Ege Meslek Yüksekokulu, İzmir'in en merkezi ilçelerinden biri olan Bornova'da yer almaktadır. Geniş ve yeşil bir alana yayılmış olan kampüs, öğrencilere hem şehir içi ulaşım hem de konaklama açısından büyük avantajlar sunmaktadır.

İzmir'in ulaşım ağı oldukça gelişmiş olup, Ege Üniversitesi metro istasyonu ile kampüse doğrudan erişim sağlanabilmektedir. Ayrıca Bornova, İzmir'in otobüs ve minibüs hatlarının kesişim noktalarından biri olduğundan günün her saatinde şehrin pek çok bölgesine kolaylıkla ulaşmak mümkündür.

İzmir Adnan Menderes Havalimanı'na yaklaşık 30 km mesafede yer alan kampüse, havalimanından aktarmasız otobüs seferleri veya metro ile ulaşılabilir. Karayolu ve demiryolu ile Türkiye'nin birçok ilinden İzmir'e düzenli seferler bulunmakta, bu da şehir dışından gelen öğrenciler için ulaşım kolaylığı sağlamaktadır.

Kampüs çevresinde devlet yurtlarının yanı sıra çok sayıda özel yurt, apart ve öğrenciye yönelik kiralık daire seçeneği mevcuttur. Özellikle Bornova ilçesi, öğrenci nüfusu açısından yoğun bir bölge olduğundan sosyal yaşam ve konaklama olanakları oldukça gelişmiştir. Ayrıca, Ege Üniversitesi öğrencilerinin barınma gereksinimini karşılamak üzere 2006-2007 eğitim - öğretim yılında faaliyete geçen Ege Üniversitesi Öğrenci Köyü, 12 blok ile 1.708 öğrenciye barınma olanağı sunmaktadır. Deprem yönetmeliğine uygun olarak inşa edilmiş olan Ege Üniversitesi Öğrenci Köyü, 15 m2 tek ve çift kişilik oda alternatifleri ile üniversiteyi tercih eden öğrencilere eğitimleri süresince huzurlu, güvenli, rahat, eğlenceli, sağlıklı ve çağdaş bir ortam sunmaktadır.

## **2.2. Sınıf ve Laboratuvarlar**

Ege Meslek Yüksekokulu bünyesinde bulunan gıda programlarının ortaklaşa kullandıkları bir adet Gıda Teknolojisi, bir adet Gıda Kimyası ve bir adet Gıda Mikrobiyolojisi laboratuvarı bulunmakta olup bu laboratuvarlar temel araç gereçlerin yanı sıra bazı ileri düzeyde cihazlar ile de donatılmışlardır. Örneğin laboratuvar tipi sprey dryer, freeze dryer ve spektrofotometre gibi. Ayrıca içerisinde buhar üretim sistemi, drum dryer, otoklav, filtrasyon, dondurma yapma makinesi, değirmenler gibi daha pek çok ekipmanın bulunduğu bir adet pilot tesis de mevcuttur.



Pilot Tesis



Gıda Teknolojisi Laboratuvarı

Gıda



Kimyası Laboratuvarı

### 2.3. Program Eğitim Amaçları

Program Eğitim amaçları aşağıdaki şekilde özetlenebilir:

1. Gıda teknolojisinin gerektirdiği kuramsal ve uygulamaya dönük bilgi, beceri ve yetkinliklerle donatılmış, iş etiğine sahip bireyler yetiştirmek
2. Araştırmayı ve sürekli öğrenmeyi benimsemiş, değişime açık, yenilikçi ve yaratıcı, toplumsal sorunlara duyarlı, inisiyatif kullanabilen bireyler yetiştirmek

3. Gıdaların ambalajlanması, depolanması ve tüketiciye ulaştırılmasını sağlayabilen, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilen, yaptığı analizleri yorumlayabilen, gıda sektörü ile ilgili kanun ve yönetmelikleri takip edebilen sorumluluk sahibi nitelikli kişiler yetiştirmek
4. Ulusal ve uluslararası rekabette değişen koşullara uyum sağlayabilecek; Gıda kalite kontrol laboratuvarlarında, gıda işletmelerinde, güvenli gıda üretilmesi, ambalajlanması ve tüketime sunulması gibi aşamalarda görev alan, gıda denetleyicileri ve gıda mühendisleri ile birlikte çalışacak iş dünyasında ihtiyaç duyulan nitelikte işgücü yetiştirmek,
5. Kalite, gıda güvenliği, etik değerler, iş güvenliği, çevre ve doğal kaynakları koruma konularında yeterli bilince sahip bireyler yetiştirmek

## 2.4. Program Çıktıları

Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi Programı öğrencilerinin aşağıda belirtilen kazanımlarla mezun olmaları beklenir:

PÇ 1 Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.

PÇ 2 İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.

PÇ 3 Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.

PÇ 4 Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.

PÇ 5 Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.

PÇ 6 Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.

PÇ 7 Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.

PÇ 8 Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.

PÇ 9 Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.

PÇ 10 Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.

PÇ 11 Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.

PÇ 12 Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklar ve uygular.

PÇ 13 Gıda endüstrisinde kalite yönetim sistemlerini ve kalite güvence protokollerini uygular.

## BÖLÜM 3. EĞİTİM ÖĞRETİM SÜREÇLERİ

### 3.1. Oryantasyon Programı

Ege Meslek Yüksekokulunda öğrenci hareketliliği ve programlarını teşvik etmek için dönem başında oryantasyon programı dahilinde öğrencilere kariyer planlama ve Ulusal Staj Programları bilgilendirme yapılmaktadır. Benzer şekilde aynı amaca yönelik kariyer planlama ve Ulusal staj programları hakkında etkinlik-seminer gerçekleştirilmektedir. Ayrıca yıl içinde Program Koordinatörü ve danışman öğretim elemanları uluslararası değişim programları hakkında bilgilendirme ve yönlendirmeler yapmaktadırlar. Bunların yanı sıra, program eğitim planında yer alan Kariyer Planlama dersinde değişim programları hakkında öğrencilere bilgi verilmekte, soruları cevaplanmaktadır. Program öğrencileri, kamu kurumları ve özel sektör kuruluşlarınca sunulan staj olanaklarından faydalanabilmek için Ulusal Staj Programına başvuru yapabilmektedirler. Başvuru dönemine ait ilanlara öğrencilerimiz aşağıdaki adresten ulaşabilmektedirler.

<https://kariyer.ege.edu.tr/>

### **3.1.1. Oryantasyon Programı Takvimi**

Oryantasyon programı takvimi, her eğitim öğretim döneminin başında (güz döneminde) en geç dönemin ilk haftası Ege Meslek Yüksekokulu web sitesi Gıda Teknolojisi Programı ilgili sayfasında ilan edilen tarih ve saatlerde gerçekleştirilmektedir.

### **3.1.2. Oryantasyon Etkinliklerine Katılım**

Oryantasyon etkinliği, Ege Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programına yeni kayıt yaptıran öğrencilerin üniversite yaşamına alışmalarını kolaylaştırmak ve akademik programlarını, laboratuvar ve atölye imkânlarını, öğrenci hizmetlerini ve kampüs yaşamını tanıtmaya gibi amaçları kapsamaktadır. Etkinliklere katılım, öğrencilerin üniversiteye hızlı bir başlangıç yapmaları için oldukça önemlidir. Katılım 1. Sınıf öğrencileri için zorunluluk taşımaktadır.

### **3.1.3. Oryantasyon Programının Organizasyonu**

Oryantasyon programı Ege Üniversitesi Rektörlüğü'ne bağlı Oryantasyon Koordinasyon Ekibi ve Ege Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından hazırlanmakta ve duyurulmaktadır.

### **3.1.4. Oryantasyon Programının Kazanımları**

Gıda Teknolojisi Programı ve Ege Üniversitesi tarafından gerçekleştirilen tanıtım ve bilgilendirme etkinliklerine katılan öğrencilerin aşağıdaki kazanımlara sahip olması beklenmektedir.

- OBYS (Öğrenci Bilgi ve Yönetim Sistemi) sistemini tanıma
- Program hakkında bilgi sahibi olma
- Program Öğretim Elemanlarını tanıma
- İlgili yönetmelikler hakkında bilgi sahibi olma
- Eğitim Planı hakkında bilgi sahibi olma
- Sınıf, laboratuvar, kütüphane, yemekhane ve sosyal tesisleri hakkında bilgi sahibi olma

### 3.2. Eğitim Planı

#### 2024-2025 Eğitim Planı

##### 1. sınıf

| Ders Kodu            | Ders Adı                             | Ders Türü     | D  | U | L | AKTS |
|----------------------|--------------------------------------|---------------|----|---|---|------|
| <u>1989001012010</u> | TÜRK DİLİ-I                          | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001022010</u> | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001032010</u> | YABANCI DİL-I                        | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001072021</u> | KİMYA-I                              | Zorunlu       | 2  | 2 | - | 4    |
| <u>1989001232020</u> | KARİYER PLANLAMA                     | Zorunlu       | 1  | - | - | 2    |
| <u>1989001252020</u> | MATEMATİK-I                          | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001272020</u> | GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER-I           | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001292021</u> | ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM I          | Zorunlu       | -  | - | - | 5    |
| <u>1989001312022</u> | İŞLETME YÖNETİMİ-I                   | Zorunlu       | 2  | - | - | 3    |
| SGEMYO-19-89-        | SEÇ.GR.GIDA.1.DÖN.                   | Seçmeli       | -  | - | - | 6    |
|                      |                                      | <b>Toplam</b> | 15 | 2 | 0 | 30   |

| Ders Kodu            | Ders Adı                              | Ders Türü     | D  | U | L | AKTS |
|----------------------|---------------------------------------|---------------|----|---|---|------|
| <u>1989000922010</u> | TÜRK DİLİ-II                          | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989000942010</u> | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989000962010</u> | YABANCI DİL-II                        | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001042010</u> | MATEMATİK-II                          | Zorunlu       | 2  | - | - | 3    |
| <u>1989001062010</u> | KİMYA-II                              | Zorunlu       | 2  | 2 | - | 3    |
| <u>1989001082023</u> | GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER-II           | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001112010</u> | GIDA KATKI MADDELERİ                  | Zorunlu       | 2  | - | - | 3    |
| <u>1989001182019</u> | BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ         | Zorunlu       | 3  | - | - | 3    |
| <u>1989001202022</u> | İŞLETME YÖNETİMİ-II                   | Zorunlu       | 2  | - | - | 3    |
| <u>1989001222022</u> | GENEL MİKROBİYOLOJİ                   | Zorunlu       | 2  | 2 | - | 5    |
| <u>1989001292021</u> | ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM I           | Zorunlu       | -  | - | - | -    |
| <u>CHA001</u>        | ÇOCUK HAKLARI VE AİLE EĞİTİMİ         | Zorunlu       | 1  | - | - | 2    |
|                      |                                       | <b>Toplam</b> | 22 | 4 | 0 | 30   |

| Ders Kodu             | Ders Adı                                  | Ders Türü     | D  | U | L | AKTS |
|-----------------------|-------------------------------------------|---------------|----|---|---|------|
| <b>2. sınıf</b>       |                                           |               |    |   |   |      |
| <u>11918901T11201</u> | GIDA KİMYASI                              | Zorunlu       | 2  | 1 | - | 4    |
| <u>11918901T11205</u> | TAHİL TEKNOLOJİSİ                         | Zorunlu       | 2  | 1 | - | 4    |
| <u>11918901T11211</u> | ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ            | Zorunlu       | 1  | 1 | - | 4    |
| <u>1989002252021</u>  | ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM-II              | Zorunlu       | -  | - | - | -    |
| <u>1989002272022</u>  | GIDA MİKROBİYOLOJİSİ                      | Zorunlu       | 2  | 2 | - | 5    |
| <u>1989002312024</u>  | MESLEKİ İNGİLİZCE I                       | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989002332024</u>  | FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ                  | Zorunlu       | 1  | 1 | - | -    |
| <u>1989002352024</u>  | KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI          | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989002372024</u>  | BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ                  | Zorunlu       | 2  | 1 | - | 3    |
| <u>1989002392024</u>  | ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ | Zorunlu       | 1  | 1 | - | 2    |
| SGEMYO-19-89-3        | SEÇ.GR.GIDA.3.DÖN.                        | Seçmeli       | 2  | - | - | 2    |
|                       |                                           | <b>Toplam</b> | 17 | 8 | 0 | 30   |
| Ders Kodu             | Ders Adı                                  | Ders Türü     | D  | U | L | AKTS |
| <u>11918901T11204</u> | ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ                | Zorunlu       | 2  | 1 | - | 3    |
| <u>11918901T11206</u> | MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ                | Zorunlu       | 2  | 1 | - | 3    |
| <u>11918901T11210</u> | HİJYEN VE SANİTASYON                      | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989002022021</u>  | SÜT TEKNOLOJİSİ                           | Zorunlu       | 2  | 2 | - | 4    |
| <u>1989002242024</u>  | MESLEKİ İNGİLİZCE II                      | Zorunlu       | 2  | - | - | 3    |
| <u>1989002252021</u>  | ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM-II              | Zorunlu       | -  | - | - | 5    |
| <u>1989002262024</u>  | ÇEVRE KORUMA                              | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| SGEMYO-19-89-4        | SEÇ.GR.GIDA.4.DÖN.                        | Seçmeli       | 8  | - | - | 8    |
|                       |                                           | <b>Toplam</b> | 20 | 4 | 0 | 30   |

| Ders Kodu             | Ders Adı                                          | Ders Türü | D | U | L | AKTS |
|-----------------------|---------------------------------------------------|-----------|---|---|---|------|
|                       |                                                   |           |   |   |   |      |
| <b>Seçmeli Ders 1</b> |                                                   |           |   |   |   |      |
| <u>1989001152010</u>  | İLETİŞİM                                          | Seçmeli   | 2 | - | - | 3    |
| <u>1989001172010</u>  | LABORATUVAR TEKNİĞİ                               | Seçmeli   | 2 | 1 | - | 3    |
| Ders Kodu             | Ders Adı                                          | Ders Türü | D | U | L | AKTS |
| <b>Seçmeli Ders 3</b> |                                                   |           |   |   |   |      |
| <u>11918906T11215</u> | MESLEK ETİĞİ                                      | Seçmeli   | 2 | - | - | 2    |
| <u>1989002172014</u>  | İŞARET DİLİ                                       | Seçmeli   | 2 | - | - | 2    |
| <u>1989002192014</u>  | GİRİŞİMCİLİK                                      | Seçmeli   | 2 | - | - | 2    |
| <u>1989002212018</u>  | İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ                           | Seçmeli   | 2 | - | - | 2    |
| <u>1989002232019</u>  | AKADEMİK TÜRKÇE (YABANCI UYRUKLU ÖĞRENCİLER İÇİN) | Seçmeli   | 2 | - | - | 2    |
| Ders Kodu             | Ders Adı                                          | Ders Türü | D | U | L | AKTS |
| <b>Seçmeli Ders 4</b> |                                                   |           |   |   |   |      |
| <u>11918906T11212</u> | ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ                          | Seçmeli   | 2 | 2 | - | 4    |
| <u>11918906T11216</u> | AMBALAJ                                           | Seçmeli   | 2 | - | - | 4    |

## 2025-2026 Ders Planı

### 1. sınıf

| Ders Kodu            | Ders Adı                              | Ders Türü     | D  | U | L | AKTS |
|----------------------|---------------------------------------|---------------|----|---|---|------|
| <u>1989001012010</u> | TÜRK DİLİ-I                           | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001022010</u> | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I  | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001032010</u> | YABANCI DİL-I                         | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001072021</u> | KİMYA-I                               | Zorunlu       | 2  | 2 | - | 4    |
| <u>1989001232020</u> | KARİYER PLANLAMA                      | Zorunlu       | 1  | - | - | 2    |
| <u>1989001272020</u> | GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER-I            | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001292021</u> | ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM I           | Zorunlu       | -  | - | - | 5    |
| <u>1989001332025</u> | GENEL MATEMATİK                       | Zorunlu       | 2  | 1 | - | 3    |
| <u>1989001352025</u> | GİRİŞİMCİLİK VE İŞLETME YÖNETİMİ      | Zorunlu       | 1  | 1 | - | 2    |
| <u>1989001372025</u> | LABORATUVAR TEKNİĞİ                   | Zorunlu       | 2  | 2 | - | 4    |
| <u>EMYO-19-89-1</u>  | SEÇ.GR.GIDA.1.DÖNEM                   | Seçmeli       | 2  | - | - | 2    |
|                      |                                       | <b>Toplam</b> | 18 | 6 | 0 | 30   |
| Ders Kodu            | Ders Adı                              | Ders Türü     | D  | U | L | AKTS |
| <u>1989000922010</u> | TÜRK DİLİ-II                          | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989000942010</u> | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989000962010</u> | YABANCI DİL-II                        | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001062025</u> | KİMYA-II                              | Zorunlu       | 2  | 2 | - | 4    |
| <u>1989001082023</u> | GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER-II           | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001112010</u> | GIDA KATKI MADDELERİ                  | Zorunlu       | 2  | - | - | 3    |
| <u>1989001222022</u> | GENEL MİKROBİYOLOJİ                   | Zorunlu       | 2  | 2 | - | 5    |
| <u>1989001242025</u> | BİLGİSAYAR                            | Zorunlu       | 1  | 1 | - | 3    |
| <u>1989001262025</u> | İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ               | Zorunlu       | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989001292021</u> | ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM I           | Zorunlu       | -  | - | - | -    |
| <u>CHA001</u>        | ÇOCUK HAKLARI VE AİLE EĞİTİMİ         | Zorunlu       | 1  | - | - | 2    |
| <u>EMYO-19-89-2</u>  | SEÇ.GR.GIDA.2.DÖNEM                   | Seçmeli       | 2  | - | - | 3    |

| Ders Kodu | Ders Adı | Ders Türü | D  | U | L | AKTS |
|-----------|----------|-----------|----|---|---|------|
|           |          | Toplam    | 20 | 5 | 0 | 30   |

## 2. sınıf

| Ders Kodu             | Ders Adı                                  | Ders Türü | D  | U | L | AKTS |
|-----------------------|-------------------------------------------|-----------|----|---|---|------|
| <u>11918901T11205</u> | TAHİL TEKNOLOJİSİ                         | Zorunlu   | 2  | 1 | - | 4    |
| <u>1989002012025</u>  | GIDA KİMYASI                              | Zorunlu   | 2  | 2 | - | 4    |
| <u>1989002112025</u>  | ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ I          | Zorunlu   | 1  | 1 | - | 2    |
| <u>1989002252021</u>  | ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM-II              | Zorunlu   | -  | - | - | -    |
| <u>1989002272022</u>  | GIDA MİKROBİYOLOJİSİ                      | Zorunlu   | 2  | 2 | - | 5    |
| <u>1989002312024</u>  | MESLEKİ İNGİLİZCE I                       | Zorunlu   | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989002332024</u>  | FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ                  | Zorunlu   | 1  | 1 | - | 2    |
| <u>1989002372024</u>  | BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ                  | Zorunlu   | 2  | 1 | - | 3    |
| <u>1989002392024</u>  | ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ | Zorunlu   | 1  | 1 | - | 2    |
| <u>1989002412025</u>  | KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ VE STANDARTLARI    | Zorunlu   | 2  | - | - | 2    |
| <u>EMYO-19-89-3</u>   | SEÇ.GR.GIDA.3.DÖNEM                       | Seçmeli   | 4  | - | - | 4    |
|                       |                                           | Toplam    | 19 | 9 | 0 | 30   |
| Ders Kodu             | Ders Adı                                  | Ders Türü | D  | U | L | AKTS |
| <u>11918901T11204</u> | ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ                | Zorunlu   | 2  | 1 | - | 3    |
| <u>11918901T11206</u> | MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ                | Zorunlu   | 2  | 1 | - | 3    |
| <u>11918901T11210</u> | HİJYEN VE SANİTASYON                      | Zorunlu   | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989002022021</u>  | SÜT TEKNOLOJİSİ                           | Zorunlu   | 2  | 2 | - | 4    |
| <u>1989002242025</u>  | MESLEKİ İNGİLİZCE II                      | Zorunlu   | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989002252021</u>  | ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM-II              | Zorunlu   | -  | - | - | 5    |
| <u>1989002262024</u>  | ÇEVRE KORUMA                              | Zorunlu   | 2  | - | - | 2    |
| <u>1989002282025</u>  | ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ II         | Zorunlu   | 1  | - | - | 1    |
| <u>1989002302025</u>  | AMBALAJ                                   | Zorunlu   | 2  | - | - | 2    |

| Ders Kodu           | Ders Adı            | Ders Türü     | D  | U | L | AKTS |
|---------------------|---------------------|---------------|----|---|---|------|
| <u>EMYO-19-89-4</u> | SEÇ.GR.GIDA.4.DÖNEM | Seçmeli       | 4  | 2 | - | 6    |
|                     |                     | <b>Toplam</b> | 19 | 6 | 0 | 30   |

### Seçmeli dersler

| Seçmeli Ders 1  |                             |           |   |   |   |      |
|-----------------|-----------------------------|-----------|---|---|---|------|
| Ders Kodu       | Ders Adı                    | Ders Türü | D | U | L | AKTS |
| 1989001392025   | ÜNİVERSİTE YAŞAMINA GEÇİŞ   | Seçmeli   | 1 | 1 | - | 2    |
| Seçmeli Ders 2  |                             |           |   |   |   |      |
| Ders Kodu       | Ders Adı                    | Ders Türü | D | U | L | AKTS |
| 1989001282025   | ETKİLİ İLETİŞİM TEKNİKLERİ  | Seçmeli   | 2 | 0 | - | 3    |
| Ders Kodu       | Ders Adı                    | Ders Türü | D | U | L | AKTS |
| Seçmeli Ders 3  |                             |           |   |   |   |      |
| 11918906T1215   | MESLEK ETİĞİ                | Seçmeli   | 2 | 0 |   | 2    |
| 1989002432025   | BESLENME                    | Seçmeli   | 2 | 0 |   | 2    |
| 198900712172014 | İŞARET DİLİ                 | Seçmeli   | 2 | 0 |   | 2    |
| BM001           | BAĞIMLILIKLA MÜCADELE       | Seçmeli   | 1 | 0 |   | 2    |
| 1989002232019   | AKADEMİK TÜRKÇE             | Seçmeli   | 2 | 0 |   | 0    |
| Ders Kodu       | Ders Adı                    | Ders Türü | D | U | L | AKTS |
| Seçmeli Ders 4  |                             |           |   |   |   |      |
| 11918906T11212  | ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ    | Seçmeli   | 2 | 2 | - | 4    |
| 1989002322025   | TOPLUMA HİZMET UYGULAMALARI | Seçmeli   | 1 | 1 |   | 2    |

2024 yılı ve daha önceki yıllarda programa kayıt olan öğrenciler 2024-2025 Eğitim planından sorumlu, 2025 girişli öğrenciler 2025-2026 Eğitim planından sorumludur

Gıda Teknolojisi programının staj ve diğer eğitim süreçleri aşağıdaki şekilde yapılmaktadır:

E.Ü. Ege Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri öğrenim süreçleri içerisinde 2 staj (EDÖ) yapmak durumundadırlar. Öğrenci isterse her iki stajı 4 yarıyılını tamamlamış ise birlikte yapabilmektedir. Bir staj en az 20 iş günü yapılmak zorundadır. Stajlar 2. Yarıyıl sonunda ve/veya 4. Yarıyıl sonunda yapılabilir. Öğrencilerimizin zorunlu staj dönemi süresince 5510 sayılı

SGK Kanununun 5/b Maddesi ve aynı Kanunun 87/e bendi uyarınca iş kazası ve meslek hastalığına karşı sigortalanması, sigorta primlerinin ödenmesi Ege Üniversitesi tarafından karşılanmaktadır

Öğrenci, yukarıdaki tablodaki eğitim planında yer alan tüm zorunlu dersler ve seçmeli derslerden her dönem için toplam 30 AKTS kredi almak zorundadır. Öğrenciler, staj sınavından başarılı olmuş, 120 AKTS kredisini tamamlamış, genel not ortalamasını en az 2.00 düzeyine çıkarmış ise öğrenimini bitirmiş sayılmaktadır.

Ders seçimleri danışman hoca öğretim elemanı ile görüşülüp yapılmaktadır. Ders seçimleri, muafiyet şartları, geçme notları ve Endüstriye Dayalı Öğretim (EDÖ) ders seçmeler, ders geçmeler ve stajlar ile daha ayrıntılı bilgi Ege Üniversitesi web sayfasından Ege Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönetmeliği incelenerek elde edilebilir. Ege Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönetmeliği linki aşağıda verilmiştir.

[https://oidb.ege.edu.tr/tr-6677/\\_egitim-ogretim\\_yonetmeligi.html](https://oidb.ege.edu.tr/tr-6677/_egitim-ogretim_yonetmeligi.html)

### 3.3. Kayıtlar ve Ekle- Sil Haftası ile İlgili Genel Kurallar

- Öğrenciler, akademik takvimde belirtilen kayıt yenileme tarihlerinde Senato ve Üniversite Yönetim Kurulunun belirlediği esaslar çerçevesinde, derse kayıtlanmasını danışman onayı ile yaparak kayıtlarını yenilemektedirler.
- Öğrenciler, kayıt yenileme ve derse kayıtlanma işlemlerini Akademik Takvimde belirtilen kayıt yenileme haftasının ilk üç gününde elektronik ortamda yapmaktadırlar.
- Mazeretleri nedeniyle süresi içinde kayıt yenileyemeyen öğrenciler; akademik takvimde belirtilen tarihlerde öğrenci işleri şefliği 'ne kayıt yenileme başvurusunu yapar. Mazeretleri, Senatonun belirlediği usul ve esaslar çerçevesinde ilgili yönetim kurulunca kabul edilenlerin kayıt yenileme işlemleri gerçekleştirilir. Derse kaydolma işleminden öğrenci sorumludur.
- Her öğrenci için ilgili Program Koordinatörü önerisi üzerine ilgili kurul kararıyla bir öğretim elemanı danışman olarak atanmaktadır.
- Danışman, öğrenimi boyunca öğrenciyi izlemekte, öğrencinin devam etmekte olduğu ön lisans programı çerçevesinde alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerle ilgili olarak öğrenciye tavsiyelerde bulunmakta ve ders plan değişikliği nedeniyle uygulanacak intibaklar konusunda öğrenciyi yönlendirmektedir.
- Kayıtlanma dönemi sırasında yeterli öğrenci sayısına ulaşılmayan seçmeli dersin veya derslerin açılmaması halinde öğrenciler açılan diğer seçmeli derslere kayıt yapabilmektedirler. Ancak kaydolanmış ve açılmış olan seçmeli dersi veya dersleri almak zorundadırlar.

### 3.4. Sınavlar

Gıda Teknolojisi Programında sınavlar E.Ü. Ölçme ve Değerlendirme Esasları Yönergesine göre yapılmaktadır. Bu çerçevede bir ders için HBP (Ham Başarı Puanı), o dersin ara sınav ve varsa diğer yarıyıl/yılıçi eğitim-öğretim etkinliklerinden almış olduğu notların ağırlıklı ortalaması ile final veya varsa bütünleme notu dikkate alınarak hesaplanmaktadır. Öğrencinin yarıyıl/yıl içi eğitim-öğretim etkinlikleri ve final sınav notunun HBP' na katkı yüzdesini ilgili dersin öğretim elemanı derse yazılma ve kayıt haftasından önce belirler ve en geç yarıyıl derslerinin ilk haftası içinde öğrencilere

duyurulmaktadır. Ancak yarıyıl/yıl içi etkinliklerinin katkı yüzdesi %40-70 aralığında, final veya varsa bütünleme sınav notunun katkı yüzdesi ise %60-30 olması zorunludur.

Ağırlıklı Genel Not Ortalamasının (AGNO) hesabında, bir öğrencinin ilk yarıyıldan itibaren aldığı tüm derslere ait harf notlarının 4'lük not sistemindeki karşılıkları bu derslere ait AKTS değerleri ile ayrı ayrı çarpılmakta; elde edilen sonuçlar toplanıp alınan tüm derslerin AKTS kredileri toplamına bölünmektedir. Sonuçlar, virgülden sonra iki basamak duyarlılıkla verilir. Öğrencilerin bir üst sınıfları ders alabilmeleri için 1. yıl AGNO ortalamasının 1.80' den büyük olması ve mezun olabilmesi için bütün derslerden başarılı olmakla birlikte AGNO ortalamasının en az 2.00 olması gerekmektedir. Doğrudan değerlendirme sistemindeki ham başarı puanı notları, harf notları ve 4'lük sistemdeki karşılıkları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

**Tablo 1: Doğrudan Değerlendirme Sistemi Not Karşılaştırma Tablosu**

| Ham Başarı Puanı (HBP) | Harf Notu | 4'lü Not | Açıklama  |
|------------------------|-----------|----------|-----------|
| 88<=HBP<=100           | AA        | 4,00     | Başarılı  |
| 81<=HBP<=87            | BA        | 3,50     |           |
| 74<=HBP<=80            | BB        | 3,00     |           |
| 67<=HBP<=73            | CB        | 2,50     |           |
| 60<=HBP<=66            | CC        | 2,00     |           |
| 53<=HBP<=59            | DC        | 1,50     | Başarısız |
| 46<=HBP<=52            | DD        | 1,00     |           |
| 0<=HBP<=45             | FD        | 0,50     |           |
| Devamsız               | FF        | 0,00     |           |

Bir dersin yarıyıl/yıl içi değerlendirmesi ara sınav, projeler, seminerler, sunumlar, arazi çalışmaları, kısa sınavlar, ödevler, uygulamalar, laboratuvar ve benzeri araçlarla yapılmaktadır. Bu konuda ayrıntılı bilgi aşağıdaki web sayfasında verilmiştir.

[https://oidb.ege.edu.tr/files/oidb/icerik/olcmedegerlendirme\(1\).pdf](https://oidb.ege.edu.tr/files/oidb/icerik/olcmedegerlendirme(1).pdf)

### 3.4.1. Sınav Kuralları

Sınav öncesinde, sırasında ve sonrasında öğrencilerin uyması gereken kurallar aşağıda belirtilmiştir:

- Öğrenciler, sınav programı ilan edildikten sonra sınavların hangi gün, saat ve sınıfta olacağını takibinden kendileri sorumludurlar. Sınav başlamadan on dakika önce sınav salonunda bulunmalıdırlar.
- “Öğrenci Kimlik Belgesi” veya onaylı öğrenci belgesi yanında bulunmayan öğrenciler sınava alınmamaktadır. Öğrenciler öğrenci kimlik belgelerini sınav başlamadan önce oturdukları

sıranın üzerine koymalı ve kimlik belgeleri sınav süresince gözetmenin görebileceği bir yerde durmalıdır.

- Öğrenciler, sınav görevlisinin tüm talimat ve uyarılarına uymak ile yükümlüdürler. Verilen talimatlara uymayan öğrencilerin bu durumu, disiplin soruşturmasına da dayanak olacak şekilde tutanakla tespit altına alınmaktadır.
- Sınav Salonuna cep telefonu, akıllı saat, kulaklık, ders notları ve kitapları gibi eşyaların getirilmesi durumunda, bu eşya ve malzemelerin öğrencinin sınav sırasında ulaşamayacağı bir yere konulması gerekmektedir. Bu işlemde öğrenciler sorumludur.
- Sıra, duvar vb. zeminler üzerinde bulunan sınavla ilgili yazılardan ve sıra altındaki /etrafındaki belgelerden o sırada sınava giren öğrenci sorumludur. Öğrenci sınava başlamadan önce sırasını ve çevresini kontrol etmeli, böyle bir durum varsa bu yazıları silmeli ve sınav başlamadan önce sınav görevlilerini bilgilendirmelidir.
- Öğrenci; sınavın başlangıcında sınav kâğıdına adını-soyadını ve numarasını yazmak/kodlamak ve sınav kâğıdında belirtilen alana imzasını atmak zorundadır.

### 3.5 Derslere Devam Durumu

Eğitim-öğretim boyunca öğrenciler İlk defa kayıt olunan teorik derslerin en az %70'ine, uygulamalı veya uygulamadan oluşan derslerde uygulamaların %80'ine katılmak ve başarılı olmak zorundadırlar. Bu koşulu yerine getirmeyen öğrencilere devamsız "FF" harf notu verilir. Tekrar edilen teorik derslerde öğrenciler ders devamını almış ise devam koşulu aranmaz. Uygulamalı derslerin tekrar edilmesi durumunda ise, ilk defa kayıt olunan bir derste aranan koşulların yerine getirilmesi gerekip, gerekmediğini ilgili birimin Yönetim Kurulu karara bağlamaktadır. Derslere ait devam/devamsızlık çizelgelerinin asılları dersi veren öğretim elemanı tarafından, onaylı nüshaları ise ilgili birim öğrenci işleri bürosu tarafından 10 yıl süreyle saklanmaktadır. Ayrıntılı bilgi aşağıdaki web sayfasında verilmiştir.

[https://oidb.ege.edu.tr/files/oidb/icerik/olcmedegerlendirme\(1\).pdf](https://oidb.ege.edu.tr/files/oidb/icerik/olcmedegerlendirme(1).pdf)

### 3.6.Mezuniyet Koşulları

Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için aşağıdaki yöntemler kullanılmaktadır:

#### a. Akademik Başarı:

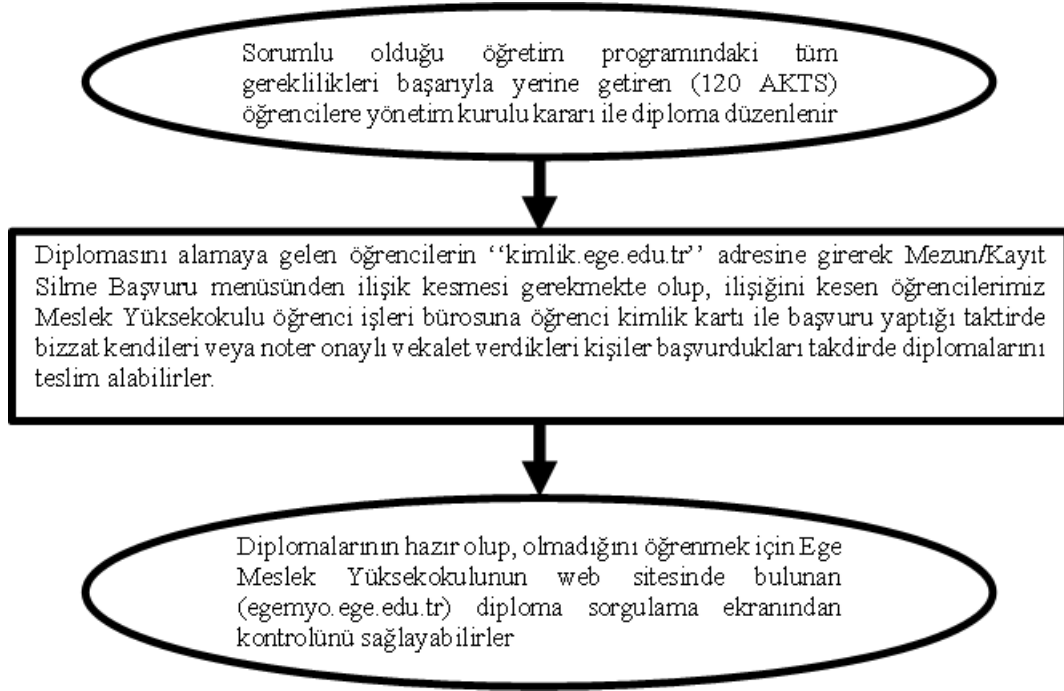
- Derslerden Başarıyla Geçme: Öğrencilerin mezun olabilmeleri için tüm derslerden en az **60** puan alarak geçmeleri gerekmektedir. (DDS-Doğrudan Değerlendirme Sistemi)
- Genel Ortalama: Öğrencilerin mezun olabilmeleri için genel ortalamalarının en az **2.00** olması gerekmektedir.

#### b. Diğer Gereklilikler:

- Uygulamalı Eğitim: Öğrencilerin, tüm laboratuvar ve uygulama derslerini başarıyla tamamlaması gerekmektedir.
- Staj: Öğrencilerin, program tarafından belirlenen süre boyunca stajlarını tamamlaması gerekmektedir.

Söz konusu yöntemler objektif kurallara bağlı olup tüm öğrencilere eşit şartlarda uygulanmaktadır. Güz ve Bahar yarıyılı dönem sonunda Gıda teknolojisi Eğitim ve koordinasyon toplantılarında tüm derslerden başarılı olan öğrencilerin transkriptleri, staj sonuçları incelenip, öğrencilerin mezuniyet durumları belirlenir.

E.Ü. Ege Meslek Yüksekokulu mezuniyet işlemlerine ait iş akış şeması



### 3.7. Staj (Endüstriye Dayalı Öğrenim-EDÖ)

E.Ü. Ege Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri öğrenim süreçleri içerisinde 2 staj yapmak durumundadırlar. Öğrenci isterse her iki stajı 4 dönemden ders almış ise birarada yapabilir. Bir staj en az 20 iş günü yapılmak zorundadır. Stajlar 2. Yarıyıl sonunda ve/veya 4. Yarıyıl sonunda yapılabilir. Zorunlu Endüstride Eğitime Dayalı Öğretim (EDÖ) stajları öğrencilerin mesleki anlamda donanımlarının uygulamaya geçirebilecekleri yerler olması açısından büyük önem taşımaktadır. Öğrenciler staj sürecinde öğrendikleri bilgileri, yaptıkları deneyleri yazdıkları bir staj raporu hazırlamakta ve staj bitiminden sonra bu raporu müdürlüğe teslim etmektedirler. Aynı zamanda öğrencilerin staj yaptıkları firmalar resmi bir belge ile öğrencilerin devam ve başarı durumları bildiren, gözlemlerini ve bölüm öğretim elemanlarına iletmek istedikleri görüşlerini yazılı olarak müdürlüğümüze göndermektedirler. Staj raporlarının Gıda Teknolojisi Programı Staj komisyonu tarafından incelenmesi ve firma raporlarının değerlendirilmesinin ardından öğrencilerin hepsi ile yüz yüze bir sözlü staj sınavı uygulanması program adına eğitim amaç ve hedeflerine ulaşılmasının ölçütü açısından oldukça önemlidir. Staj komisyonu yaptığı görüşmeler sonunda öğrencilerin firmadan ve firma sorumlularının öğrencilerden memnuniyetlerini ortaya koymakta, sektörün beklentilerinin daha iyi anlaşılmasını sağlamakta, program öğrencilerinin ileriki dönemde seçecekleri staj yerlerinin tekrar gözden geçirilmesini sağlamakta ve iyileştirmeler hakkında bilgiler vermektedir.

Staj hakkında ayrıntılı bilgi aşağıdaki web sayfasından temin edilebilir.

### 3.8. Komisyonlar

| Komisyon Adı                                             | Görevleri Öğretim Elemanları                                                                                            |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ➤ Akademik Danışmanlık Komisyonu                         | Prof.Dr.Ufuk Yücel<br>Doç.Dr.Nazan Kavas<br>Dr.Öğr.Ü. Pınar Balkır<br>Dr.Öğr.Ü. Kemal Kemahlioğlu                       |
| ➤ Mezunlar ile ilişkiler ve Sosyal Etkinlikler Komisyonu | Prof.Dr.Ünal Rıza Yaman<br>Prof.Dr.Ufuk Yücel<br>Doç.Dr.Nazan Kavas<br>Öğr.Gör.Dr.Seçkin Soya                           |
| ➤ Akreditasyon, Kalite ve Stratejik Planlama Komisyonu   | Prof.Dr.Ufuk Yücel<br>Prof.Dr.Ünal Rıza Yaman<br>Doç.Dr.Nazan Kavas<br>Dr.Öğr.Ü. Pınar Balkır<br>Öğr.Gör.Dr.Seçkin Soya |
| ➤ Endüstriyel İlişkiler Komisyonu                        | Prof.Dr.Ünal Rıza Yaman<br>Prof.Dr.Ufuk Yücel<br>Doç.Dr.Nazan Kavas                                                     |
| ➤ Alt Yapı ve Altyapı Geliştirme Komisyonu               | Doç.Dr.Nazan Kavas<br>Dr.Öğr.Ü. Pınar Balkır<br>Öğr.Gör.Dr.Seçkin Soya                                                  |
| ➤ İş Güvenliği ve Atık Yönetimi komisyonu                | Doç.Dr.Nazan Kavas<br>Öğr.Gör.Dr.Belkıs Adıgüzel<br>Öğr.Gör.Dr.Seçkin Soya                                              |
| ➤ Öğrenci Staj Komisyonu                                 | ProfDr.Ufuk Yücel<br>Doç.Dr.Nazan Kavas<br>Dr.Öğr.Ü. Pınar Balkır                                                       |
| ➤ Yatay Geçiş, İntibak Ve Muafiyet Komisyonu             | Doç.Dr.Nazan Kavas<br>Dr.Öğr.Ü. Pınar Balkır<br>Öğr.Gör.Dr.Seçkin Soya                                                  |

#### 3.8.1. Staj Komisyonunun Görevleri

Uygulamalı eğitiminin önemli bir bölümünü oluşturan staj süresince yapılacak pratik çalışma oldukça önemlidir. Bu aşamada öğrenci derslerde gördüğü bilgi ve becerileri pratik çalışmayla pekiştirmesi beklenmektedir. Alanı ile ilgili işletmeleri yerinde tanıyarak, bu işletmelerde bizzat çalışarak ve gözlem yaparak yeni kazanımlar edinilmesi beklenmektedir.

Staj esnasında öğrenci henüz bilgi sahibi olmadığı birtakım derslerle ilgili konularla karşılaşabilir. Burada da gerekli araştırmaları yaparak gerekli bilginin elde edilmesi ve alacak olduğu derse ilişkin ön bilgi elde etme imkânı bulacağı görülecektir.

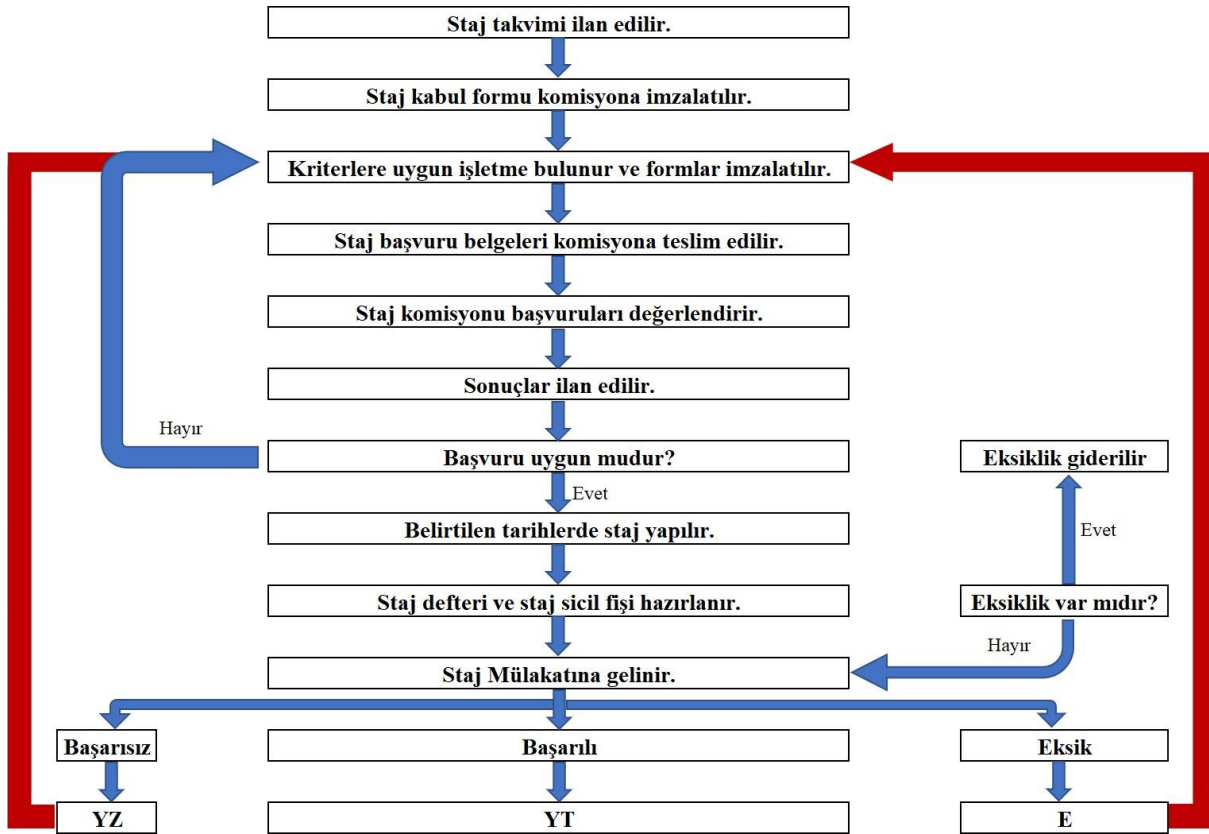
- Staj ile ilgili tüm yükümlülüklerinin (işyerinin bulunması, stajın tamamlanması, staj raporun hazırlanması ve bölüm tarafından onaylanması) tamamlanması öğrencilerin sorumluluğundadır. Bu süreçte program koordinatörü ve danışman öğretim elemanları öğrencilere rehberlik etmektedir.
- Bölümümüz öğrencileri öğrenim süresince toplam 40 iş günü staj yapmak zorundadırlar.
- Zorunlu işyeri stajı 2. yarıyılın sonundan itibaren başlar. Öğrencilerin 2. yarıyıldan sonra, birinci sınıfın sonunda yazın 20 iş günü ve ikinci sınıfın sonunda 20 iş günü staj yapmaları gerekir.
- Stajlar, üniversite akademik takvimdeki ders ve sınav dönemleri dışında kalan günlerde yapılabilmektedir.
- Staj yapılacak Firma/Birim konusunda staj komisyonu onayı gereklidir ve staj komisyonunun onaylamadığı Firma/Birimlerde yapılan stajlar geçersiz sayılmaktadır.

#### **Staj Başvuru ve Değerlendirme Süreci**

- Staj yapacak öğrenci, Ege Meslek Yüksekokulunun sayfasında bulunan staj kabul formlarını 4 nüsha halinde doldurup önce staj yapacağı işyerine firmanın antetli onay imzalarını almak zorundadır.
- Daha sonra staj bürosu takviminde ilan edilen tarihte staj komisyonu üyesine/koordinatörüne ve staj bürosuna imzalatır. Öğrencilerin staj süresi boyunca SGK sigortaları işlemleri staj bürosunda yapılmaktadır. E-devlet üzerinden her öğrenci sigorta işlemlerini takip edebilir ve belge alabilir.
- Son olarak öğrenciler staj başvuru formunu Yüksekokul Yönetimine imzalatır.
- Staj başvurusu için gereken onaylı tüm evraklar staj takviminde belirtilen tarihte staj komisyona teslim edilir.
- Komisyon başvuruları değerlendirir ve sonuçları ilan eder.
- Staj başvurusu kabul edilen öğrenci, staj başvurusunda belirttiği tarihlerde staj çalışmasını yapar.
- Öğrenciler Staj çalışmalarını tamamladığında, staj dosyası ve işyeri değerlendirme formunun her sayfasını işletmeye onaylatmak zorundadırlar. İşyeri değerlendirme formları imzalı ve kaşeli kapalı bir zarf ile teslim alınır veya firma tarafından yüksekokul müdürlüğüne posta yoluyla iletilir.
- Öğrenciler stajın bitimini takip eden 10 iş günü içerisinde firma onayı almış ve staj komisyonu üyeleri tarafından anlatılan format ve içerikte hazırladıkları staj raporlarını Ege Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü evrak kayıt birimine teslim etmek zorundadırlar.

- Evrak kayıt bürosunun kayıt altına aldığı dosyalar bölüm staj komisyonuna imza karşılığı teslim edilir.
- Öğrencilerin staj mülakatı dönem içinde komisyonun öngördüğü bir tarihte yapılmaktadır.
- Mülakat sonuçları öğrenci transkriptinde harf notu olarak YT (başarılı) – YZ (başarısız) - E (Eksik) gözükecek şekilde ilan edilir.

E.Ü. Ege Meslek Yüksekokulu staj işlemlerine ait iş akış şeması



### Staj Yapacak Öğrencilerin Dikkat Etmeleri Gereken Hususlar

- Öğrenciler staja başlamadan önce Ege MYO web sitesinin ilgili sayfasından; staj formlarını indirir ve 4 kopya şeklinde çoğaltır.
- Bu belgelerden; staj kabul formu ve staj sözleşmesi staj komisyonu üyelerine staj başlangıç tarihinden en az 10 iş günü öncesi teslim edilmelidir.
- Staj başlangıç tarihinden 3-5 gün öncesinde ise; e-devlet ya da okul sekreterliğinden ilgili işyerine ulaştırılmak üzere sigorta giriş belgesi temin edilmelidir.
- Stajın mesleki bilgi ve tecrübeye katkı sağlaması için staj esnasında mesleğe uygun çalışmaların yapılması gerekmektedir.
- Staj bitiminde işyeri değerlendirme formu- staj sicil fişi iş yeri tarafından doldurulup bölüme gönderilebilir veya mühürlü bir zarf içerisinde öğrenci tarafından bölüme getirilebilir.

- Cumartesi günleri staj yapacak öğrencilerin ilgili işyerlerinden Cumartesi günü çalıştıklarına dair bir belgeyi staj komisyonuna getirmesi zorunludur.
- Staj defterleri itina ile eksiksiz doldurularak teslim edilmelidir.

### 3.8.2. Gıda Teknolojisi İntibak İşleri Kılavuzu

Ege Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı'na 7417 Sayılı Kanun kapsamında geri dönen veya geçiş yapan öğrenciler için intibak işlemleri, önceki eğitimlerde alınan derslerin programa uyumlandırılmasını sağlar. Bu süreç, öğrencilerin akademik geçmişlerine uygun şekilde programa uyum sağlamaları kolaylaştırılmaktadır.

#### İntibak Türleri:

**Yatay Geçiş:** Başka bir üniversitenin Gıda Teknolojisi veya eşdeğer programından geçiş

**Dikey Geçiş:** Meslek liseleri veya ilgili ön lisans programlarından Dikey Geçiş Sınavı (DGS)

**Af Kapsamında Geri Dönüş:** 7417 Sayılı Kanun ile ilişkisi kesilen veya kayıt yaptırmayan öğrencilerin geri dönüşü.

**Değişim Programları:** Erasmus veya diğer değişim programlarıyla gelen öğrencilerin ders denklikleri.

#### İntibak Süreci Adımları:

##### 1. Başvuru:

Öğrenciler, kayıt döneminde **Ege MYO Öğrenci İşleri'ne** dilekçe, resmi transkript ve ders içerikleriyle başvurur.

Transkriptte ders adları, AKTS/krediler ve notlar yer almalıdır.

##### 2. Ders Değerlendirmesi:

**Bölüm İntibak Komisyonu**, derslerin Gıda Teknolojisi Programı müfredatıyla uyumunu (%70 veya daha fazla içerik benzerliği) ve AKTS/kredi eşdeğerliğini değerlendirir.

#### Denklik Onayı:

- Eşdeğer dersler transkripte işlenir ve öğrenci bu derslerden muaf tutulur.

Uyumsuz dersler için ek ders alınması gerekebilir.

Zorunlu dersler (Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Türk Dili, Yabancı Dil) genellikle tanınır ve notları transkripte eklenir.

#### Önemli Notlar:

- **Süreç Yönetimi:** İntibak işlemleri, Ege MYO Yönetim Kurulu tarafından koordine edilir ve genellikle kayıt döneminden sonra 1-2 ay içinde tamamlanır.
- **İtiraz:** Denklik sonuçlarına itiraz için Öğrenci İşleri'ne yazılı başvuru yapılabilir.
- **Mevzuat:** İşlemler, Ege Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'ne tabidir.

### 3.9. Burslar

#### Gıda Teknolojisi Programı Burs Olanakları ve Başvuru Süreci

Ege Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri, maddi destek sağlamak amacıyla çeşitli burs olanaklarından yararlanabilir. Aşağıda, burs türleri, adaylık şartları, kontenjan belirleme, başvuru, seçim, tahsis ve ödeme süreçleri açıklanmıştır.

#### KYK Burs ve Kredileri

- **Adaylık Şartları:** Gıda Teknolojisi Programı'na kayıtlı, T.C. vatandaşı, ÖSYM ile yerleşmiş, maddi ihtiyaç sahibi veya başarılı öğrenciler başvurabilir. Daha önce KYK bursu/kredisi almış, bir yıl ara vermiş veya bir yıldan fazla başarısız olan öğrenciler başvuramaz.
- **Başvuru:** [www.kyk.gov.tr](http://www.kyk.gov.tr) üzerinden, ÖSYM sonuçlarından sonra (genellikle Eylül-Ekim) e-Devlet ile yapılır.

#### Rektörlük Bursu

- **Adaylık Şartları:** Ege Meslek Yüksekokuluna kayıtlı, maddi ihtiyaç sahibi ve not ortalaması 4,0 üzerinden 2,0 veya üstü olan öğrenciler başvurabilir. KYK bursu alanlar bu bursa başvuramaz.
- **Başvuru:** Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na, transkript ve gelir beyanı ile yapılır.

#### Kısmi Zamanlı Çalışma Bursu

- **Adaylık Şartları:** Gıda Teknolojisi Programı'nda lisans veya ön lisans öğrencisi olan herkes başvurabilir. Üniversite birimlerinde (laboratuvar, kütüphane vb.) ayda 60 saate kadar çalışma karşılığı destek sağlanır.
- **Başvuru:** Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na, duyurulan tarihlerde (genellikle Ekim) yapılır.

#### Yemek Bursu

- **Adaylık Şartları:** Ege MYO'ya kayıtlı tüm öğrenciler başvurabilir. Maddi ihtiyaç sahibi olanlar önceliklidir. Disiplin cezası alanlar veya başka bir burstan yararlananlar (KYK hariç) başvuramaz.
- **Başvuru:** Öğrenci İşleri'ne, gelir beyanı ve başvuru formu ile yapılır (genellikle Eylül-Ekim).

#### Kontenjanların Tespiti ve Duyurulması

Her yıl Ege Üniversitesi Burs Komisyonu, burs türleri, miktarları ve sürelerini üniversite bütçesine göre belirler. Kontenjanlar, Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından <http://sksdb.ege.edu.tr> ve Ege MYO panolarında duyurulur.

### **Başvuru**

Burs başvuruları, Ege Üniversitesi Burs Başvuru Formu doldurularak yapılır. Öğrenciler, adaylık şartlarını sağladıklarını gösteren belgeleri (transkript, gelir beyanı, öğrenci belgesi) ekleyerek, duyurulan tarihlerde Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı veya Ege MYO Öğrenci İşleri'ne teslim eder.

### **Adayların Seçilmesi**

Bursiyer seçimi iki aşamada yapılır:

1. Ege MYO Bölüm İdarecileri'nden oluşan Burs Komisyonu, başvuru belgelerini değerlendirir ve adayları asil/yedek listelere ayırır.
2. Listeler, Ege MYO Yönetim Kurulu'nun onayıyla <http://sksdb.ege.edu.tr> ve okul panolarında ilan edilir. Asil listedeki adaylar evrak teslim etmezse veya vazgeçerse, yedek listedeki adaylar hak kazanır.

### **Bursun Tahsisi**

Burs tahsisi, Ege Üniversitesi Yönetim Kurulu tarafından yapılır. Kurul, Burs Komisyonu tutanaklarını inceler, gerekirse ek belge veya mülakat talep eder ve nihai kararı verir.

### **Bursun Ödenmesi**

Burs miktarları Yönetim Kurulu'nca belirlenir. Ödemeler, bursiyerlerin banka hesaplarına aylık olarak havale edilir. Yemek bursu, yemekhane kartlarına tanımlanarak kullanılır.

## **BÖLÜM 4.AKADEMİK ETİK**

Ege MeslekYüksekokulu GıdaTeknolojisi Programı öğrencilerinin aşağıda belirlenen akademik etik kurallarına uygun hareket etmeleri beklenir.

- Sınav kurallarına uyarlar ve gözetmenleri yanıltıcı davranışlarda bulunmazlar,
- Sınavlarda birbirlerinden ve izin verilmeyen kaynaklardan kopya çekmezler,
- Ödev, proje, laboratuvar raporu v.b. faaliyetlerde ilgili kurallara uyarlar,
- Grup çalışması olmayan ödev ve proje raporlarında arkadaşları ile fikir alışverişinde bulunabilirler; fakat teslim ettikleri iş sadece kendilerine ait olur,
- Daha önceleri yapılmış ödev, proje ve laboratuvar raporlarının tamamını veya bir kısmını kendileri yapmış gibi teslim etmezler,
- Raporlarda kaynak göstermeden basılı veya internet kaynağı kullanmazlar. “Kes-yapıştır” yolu ile raporlarının tamamını veya bir kısmını oluşturmazlar,
- Kaynak verme kurallarını bilirler ve uygularlar,
- Grup çalışmalarında eşit yük alırlar, grup arkadaşlarının dezavantajına olabilecek hiçbir davranışta bulunmazlar.
- Yoklama kağıtların da birbirlerinin yerine imza atmazlar veya attırmazlar.
- Kendi çıkarı için başkalarını haksızlığa uğratacak davranışlarda bulunmazlar.

## BÖLÜM 5. FORMLAR

Ege Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin eğitim süreçlerinde ihtiyaç duyabileceği yönetmelikler, başvuru formları ve faydalı linklere aşağıda yer verilmiştir. İlgili belgelere ve formlara belirtilen bağlantılar üzerinden erişilebilir.

### Yönetmeliklere Erişim

- Ege Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'ne [buradan](#) erişebilirsiniz.
- Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği'ne [buradan](#) erişebilirsiniz.

### Eğitim Süreçleri Formları

Eğitim süreçleriyle ilgili ihtiyaç duyabileceğiniz başvuru formlarına [buradan](#) erişebilirsiniz. Bağlantıda aşağıdaki formlar yer almaktadır:

- Mazeret Sınavı Başvuru Formu
- Kayıt Dondurma Talep Formu
- Sınav Notuna İtiraz Formu
- Tek Ders Sınavı Başvuru Formu
- Seçmeli Ders Sildirme Formu

### Staj Formları

Gıda Teknolojisi Programı'nda zorunlu staj ve işletmede mesleki eğitim için gerekli başvuru formlarına [buradan](#) erişebilirsiniz. Bağlantıda aşağıdaki formlar bulunmaktadır:

- Staj Başvuru Formu
- Staj Kabul Belgesi
- Staj Değerlendirme Formu