



T.C.

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KARAPINAR AYDOĞANLAR MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

GIDA KALİTE KONTROLÜ ve ANALİZİ PROGRAMI

ADAY ÖĞRENCİ BİLGİ FORMU

Meslek Yüksekokulumuz Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'na tercih yaptırmak isteyen aday öğrencilerimizin, tercih ederken dikkat etmesi gereken hususlar, eğitim-öğretim koşulları, barınma imkanları, ulaşım imkânı, mezuniyet sonrası istihdam imkanları gibi durumlara yönelik bilgilendirme başlıkları şu şekildedir;

1- PROGRAMIMIZDAN MEZUN OLANLAR AŞAĞIDAKİ YETERLİLİKLERE SAHİP OLUR

1. Kuramsal bilgisini pratikle birleştirebilme, gıda analizi ve gıda kalite kontrolüyle ilgili laboratuvar teknolojilerini ve materyallerini verimli ve etkin kullanabilme becerisine sahip olmak.
2. Alanına özgü yeni sistemleri ve teknolojik yöntemleri takip edebilen, yeni ürün tasarımı, üretimi ve kalite kontrolü hakkında araştırma ve geliştirmeye açık birey haline gelmek.
3. Mesleğinin gerektirdiklerini yerine getirebilmesini ve elde edilen sonuçları etkin bir şekilde toplama ve anlamlı veriler halinde sunabilme becerisine sahip olmak.
4. Yaşam kalitesinin arttırılmasına katkıda bulunmasını, alanında sorunları algılayarak çözüm üretebilmesini, takım çalışmasına ve sorumluluk duygusuna sahip olmasını sağlamak.
5. Alanıyla ilgili toplumsal farkındalık oluşturabilecek etkinliklere katılım sağlayabilecek hassasiyete sahip olmak.
6. Türk dilinin zengin, köklü ve üretken bir dil olduğunu benimsemesini, araştırma-okuma zevki ve alışkanlığı kazanmasını sağlamak.
7. Toplumsal değerlere saygılı ve meslek etiğinin gerektirdiği şekilde davranma sorumluluğuna sahip olmak.
8. Mesleki anlamda ihtiyaç duyacağı yabancı dili yeteri kadar kullanabilme bilgisini sağlamak.
9. Gıda maddeleri ile bunlarla temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartlarının sağlanmasında ve bu yerlerde üretilen ve satılan gıda maddelerinin ve de gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin ilgili mevzuata uygunluğunun tespitinde gıda denetimiyle ilgili gerekli kontrol faaliyetlerini gerçekleştirebilecek teknik donanıma sahip olmak.
10. Gıda üretimi alanında hammadde temininden son ürüne kadar geçen süreçte; işletme içi ve işletme ile bağlantılı proseslerde yer alarak gıda endüstrisinin verimli çalışmasına katkıda bulunmak.
11. Gıda güvenliğinin sağlanması için gıda zincirinde yer alan tüm kuruluşlarda, kritik aşamaların kontrol faaliyetlerinde yer almak.
12. İzlenebilirliğin tesisi için laboratuvar analizlerini hassasiyetle gerçekleştirip; sonuçlarını gıda kalite kontrolü faaliyetlerinin bütünü içerisinde uygun bir şekilde raporlama ve yorumlayabilme yetisine sahip olmak.
13. Kalite yönetimiyle ilgili faaliyetlerde; kendi alanında toplam kaliteyi artırıcı planlamaların içerisinde etkin bir şekilde yer almak.
14. Kalite güvencesi ve standartlarıyla ilgili ulusal ve uluslararası yayınları takip ederek, görevli bulunduğu birimde sisteme faydalı faaliyetler yürütmek.

15. Yeni ürün üretimi ve proses geliştirmeye ilgili kurum ve kuruluşlarda faaliyet sürdüren araştırma-geliştirme (Ar-Ge) laboratuvarlarında çalışabilme yetisine sahip olmak.
16. Gıda üretimi ile ilgili kamu ve özel sektörde iş güvenliği ve işçi sağlığı ile ilgili sistemlere entegre olarak takım çalışması yürütebilecek bilgi birikimine sahip olmak.
17. Gıda üretim sürecinde çevre koruma bilinciyle hareket edebilecek farkındalık düzeyinde olmak.
18. Ulusal ve uluslararası gıda üretimiyle ilgili güncel sorunları takip ederek çözüm üretmeye yönelik faaliyetlerde bulunmak.
19. Üretim planlaması faaliyetlerinde yer almak suretiyle; kaynakların etkin ve verimli bir şekilde kullanımını sağlayarak milli ekonomiye destek olmak.
20. Gıda zinciri içerisinde yer alan tüm süreçlerde doğal kaynakların sürdürülebilir bir şekilde kullanılmasında etkin rol oynamak.
21. Geri dönüşüm, sıfır atık gibi konularda bireysel ve kurumsal hassasiyetlerle yürütülen programlarda kendi faaliyet alanı içerisinde etkin bir biçimde yer almak.
22. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ile bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleyen ve kendini sürekli yenileyen bir birey olmak.

2-İSTİHDAM OLANAKLARI

Bu programı başarıyla tamamlayan Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı mezunları; üniversitelerin Gıda Mühendisliği Fakültelerinin laboratuvarlarında, Veteriner Fakültelerinin Besin Hijyeni ve Teknolojisi araştırma-uygulama laboratuvarlarında, Sağlık Bilimleri Fakültelerinin beslenme ve diyetetik bölümü laboratuvarlarında, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı gıda kontrol genel müdürlüğü laboratuvarlarında, Hıfzısıhha Enstitüsü, Belediye, İl Sağlık Müdürlükleri ve gıda kontrolü ile ilgili özel laboratuvarlarda, özel gıda işletmelerinde(meyve ve sebze ürünleri, et ve süt ürünleri, bitkisel yağ ve tahıl ürünleri ve fermente ürünlerin üretildiği işletmeler, hazır yemek sanayi vb.), gümrüklerde, Et ve Balık Kurumlarında görev yapabileceklerdir.

3-MEZUN ŞARTLARI

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda ön lisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin 4 dönem boyunca toplamda almış olduğu 120 AKTSlik seçmeli / zorunlu derslerin tümünü, EDÖ-1 ve EDÖ-2 (staj) eğitimini başarıyla tamamlaması, genel ağırlıklı not ortalamasının 4.00 üzerinden en az 2.00 olması gerekir.

4-KABUL ŞARTLARI

Öğrencilerin programa yerleşebilmeleri için ÖSYM Başkanlığınca yapılan Yükseköğretim Kurumları Sınavı'na (YKS) girmiş olmaları ve "TYT" puan türünden gerekli puanı almaları gerekmektedir.

5-ÖNCEKİ ÖĞRENİM TANIMI

Öğrencilerin daha önce bir başka kurumda almış olduğu dersler ve bu derslerin öğrenme çıktıları programın öğrenme çıktılarıyla uyumlu ise mezuniyet kredisinden muaf tutulur. Öğrenme çıktılarının uyumu ve muafiyet konularına Yükseköğretim Kurulu tarafından ilgili yasa ve yönetmeliklere uygun olarak karar verilir.

6-ÜST DERECE PROGRAMLARI

Ön lisans eğitimini başarı ile tamamlayan öğrencilerimiz, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından gerçekleştirilen Dikey Geçiş Sınavından (DGS) yeterli puanı almaları koşulu ile ülkemizdeki ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki üniversitelerin Bitki Koruma, Gıda Teknolojisi, Gıda Mühendisliği, Kimya, Beslenme ve Diyetetik, Tarımsal Biyoteknoloji, Tarımsal Genetik Mühendisliği, Bitkisel Üretim ve Teknolojileri bölümlerine dikey geçiş yapabilirler. Aynı zamanda Açık Öğretim Fakültesi Programlarına kayıt yaptırarak öğrenimlerine devam edebilmektedirler.

7-ÖLÇME DEĞERLENDİRME

Her öğrencinin dönem sonu sınavına girebilmesi için derslerin en az %70'ine, uygulamalı derslerin en az %80'ine devam etmiş olması gereklidir. Öğrenciler her ders için en az 1 ara sınav ve bir yarıyıl sonu final sınavına tabi tutulurlar. Başarı notuna, ara sınav (ara sınav notu olarak ödev, laboratuvar sınavı, quiz vb. gibi ölçme araçlarından elde edilen puanlar da değerlendirmeye alınabilir) katkısı %40, yarıyıl sonu final sınavının katkısı ise %60 şeklindedir. Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir. Bir dersten başarısız olan bir öğrenciye, dersten başarılı olabilmesi için final sınavı yerine ikinci kez sınava girebilmesi için bütünleme sınavına tabi tutulur. Bir dersten AA, BA, BB, CB ve CC harf notlarından birini alan öğrenciler, o dersi başarmış sayılırlar. DC ve DD notları şartlı başarılı notlardır. Öğrencinin DC veya DD notu aldığı bir dersten başarılı olması için genel ağırlıklı not ortalamasının en az 2.0 olması gerekir iken yine bir öğrenci FF alması durumunda ise dersten başarısız sayılır.

8-İSTEĞE BAĞLI YABANCI DİL HAZIRLIK SINIFI

Meslek Yüksekokulumuz Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda yabancı dil hazırlık sınıfı bulunmamaktadır.

9-STAJ UYGULAMASI

Meslek Yüksekokulumuz Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda 1. ve 2. yıl sonunda okulumuz tarafından belirlenen staj takvimine uygun zaman aralığında 30'ar iş günü olmak üzere iki staj uygulaması bulunmaktadır.

10-MESLEĞİN GEREKTİRDĐĐ KİYAFET VE DONANIM MALZEMELERİNE İLİŞKİN KOŞULLAR

Meslek Yůksekokulumuz Gıda Kalite Kontrolů ve Analizi Programı'nda ۆğrencilerin laboratuvar derslerinde beyaz ۆnlůk giymesi gerekmektedir.

11-DERS UYGULAMALARINDA KULLANILACAK SARF MALZEME, ARAÇ VE GEREÇ GİDERİ; SINAV, MATERYAL VE EĞİTİM ÖĞRETİM HİZMETİ KARŞILIĞI ÖĞRETİM GİDERLERİNE İLİŞKİN KOŞULLAR

Meslek Yüksekokulumuz Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda öğrencilerden hiçbir ücret talep edilmemektedir.

12-KİSMİ ZAMANLI ÖĞRENCİ OLARAK ÇALIŞABİLME İMKÂNLARINA İLİŞKİN KOŞULLAR

Meslek Yüksekokulumuz Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda kısmı zamanlı öğrenci çalıştırma imkânı bulunmamaktadır.

13-PROGRAM KAYIT KOŞULLARI

Meslek Yüksekokulumuz Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'na kayıt yaptırmak için kayıt döneminde üniversitemizin belirlediği genel şartları taşımak gerekmektedir.

14-EĞİTİM VE ÖĞRETİM MODELİ

Meslek Yüksekokulumuz Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda Covid-19 Pandemisi sürecinde "Uzaktan Eğitim" ve "Hibrit Eğitim" modeli ile eğitim verilmektedir. Bu süreç normale döndüğünde ise eğitim-öğretim faaliyetleri yüz yüze eğitim-öğretim modeli biçiminde uygulanacaktır.

15-BARINMA İMKANI

İlçede mevcut olan oteller ve öğretmen evi haricinde Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu'na bağlı 228 kız, 207 erkek olmak üzere toplam 435 kişilik devlet yurdu hizmet vermektedir. Sonuç olarak öğrenciler barınma sorunu yaşamayacaktır. Meslek Yüksekokulumuzun bulunduğu Karapınar ilçesi Konya merkeze 1 saat 15 dakika mesafededir. Ayrıca Meslek Yüksekokulumuz Karapınar Otogarının yanında olması ve Konya-Adana çevre yolu üzerinde bulunmasından dolayı 24 saat otobüs imkânı bulunmaktadır.

16- GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI DERS DAĞILIMI VE DERS İÇERİĞİ

1. SINIF GÜZ YARIYILI						
D.KO D	DERS ADI	T	U	Ders Saati	Kredi	AKTS
6310101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ-I	2	0	2	2	2
6310102	TÜRK DİLİ-I	2	0	2	2	2
6310103	YABANCI DİL-I	2	0	2	2	2
6310104	MESLEKİ MATEMATİK-I	2	0	2	2	2
6310106	KİMYA-I	2	0	2	2	2
6310107	LABORATUAR TEKNİKLERİ-I	2	1	3	2,5	4
6310108	GENEL MİKROBİYOLOJİ	3	1	4	3,5	5
6310111	GIDA BİLİMİ ve TEKNOLOJİSİ	3	0	3	3	4
6310112	GIDA KİMYASI	4	0	4	4	5
6310113	GIDA GÜVENLİĞİ	2	0	2	2	2
TOPLAM		20	2	26	25	30
1. SINIF BAHAR YARIYILI						
D.KO D	DERS ADI	T	U	Ders Saati	Kredi	AKTS
6310201	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ-II	2	0	2	2	2
6310202	TÜRK DİLİ-II	2	0	2	2	2
6310203	YABANCI DİL-II	2	0	2	2	2
6310206	MESLEKİ MATEMATİK-II	2	0	2	2	2
6310207	SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I	2	1	3	2,5	4
6310210	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-I	3	1	4	3,5	5
6310208	KİMYA-II	2	0	2	2	3
6310212	I. ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM (30 İş Günü)	0	0	0	0	4
	SEÇMELİ DERS 1	2	1	3	2,5	3
	SEÇMELİ DERS 2	2	1	3	2,5	3
	TOPLAM	1	4	23	21	30

		9				
1. SINIF BAHAR YARIYILI SEÇMELİ DERSLER						
D. KOD	DERS ADI	T	U	Ders Saati	Kredi	AKTS
6310204	İŞLETME YÖNETİMİ	2	1	3	2,5	3
6310209	LABORATUVAR TEKNİKLERİ-II	2	1	3	2,5	3
6310213	AMBALAJLAMA VE KALİTE KONTORLÜ	2	1	3	2,5	3
6302214	TEKNİK RESİM	2	1	3	2,5	3
6310215	GENEL LABORATUVAR UYGULAMALARI	2	1	3	2,5	3
6310216	İSTATİSTİK	2	1	3	2,5	3
6310217	ETKİLİ SUNUM TEKNİKLERİ	2	1	3	2,5	3
6310218	YENİ ÜRÜN GELİŞTİRME	2	1	3	2,5	3
6310219	HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	2	1	3	2,5	3
6310220	ENDÜSTRİYEL GIDA ATIKLARI	2	1	3	2,5	3
6310221	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMA İÇEREN GIDALAR	2	1	3	2,5	3
6310222	BİYOTEKNOLOJİ	2	1	3	2,5	3
2. SINIF GÜZ YARIYILI						
D.KOD	DERS ADI	T	U	Ders Saati	Kredi	AKTS
6310301	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-II	3	1	4	3,5	4
6310302	SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II	3	1	4	3,5	4
6310303	MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I	3	1	4	3,5	4
6310305	TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLER-I	3	1	4	3,5	4
6310308	ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I	3	1	4	3,5	4
6310310	HİJYEN ve SANİTASYON	1	1	2	1,5	2
	SEÇMELİ DERS 3	2	1	3	2,5	4
	SEÇMELİ DERS 4	2	1	3	2,5	4
TOPLAM		20	8	28	24	30

2. SINIF GÜZ YARIYILI SEÇMELİ DERSLER						
D.KO D	DERS ADI	T	U	Ders Saati	Kredi	AKT S
6310311	GIDA MEVZUATI	2	1	3	2,5	4
6310312	MESLEKİ UYGULAMA ve ARAŞTIRMA	2	1	3	2,5	4
6310313	BESLENME İLKELERİ	2	1	3	2,5	4
6310314	İŞ HUKUKU	2	1	3	2,5	4
6310315	İLK YARDIM	2	1	3	2,5	4
6310316	İLETİŞİM	2	1	3	2,5	4
6310317	ENSTRUMENTAL ANALİZ TEKNİKLERİ	2	1	3	2,5	4
6310318	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	2	1	3	2,5	4
6310319	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2	1	3	2,5	4
6310320	HALK SAĞLIĞI	2	1	3	2,5	4
6310321	FONKSİYONEL GIDALAR	2	1	3	2,5	4
6310322	MESLEKİ YABANCI DİL	2	1	3	2,5	4
2. SINIF BAHAR YARIYILI						
D.KO D	DERS ADI	T	U	Ders Saati	Kredi	AKT S
6310401	MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II	2	1	3	2,5	4
6310404	TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II	3	1	4	3,5	4
6310405	KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI	2	1	3	2,5	3
6310406	ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II	3	1	4	3,5	4
6310407	YAĞ ANALİZLERİ	3	1	4	3,5	4
6310408	II. ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM (30 İş Günü)	0	0	0	0	4
6310409	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	2	2	3
	SEÇMELİ DERS 5	2	1	3	2,5	2
	SEÇMELİ DERS 6	2	1	3	2	2
	TOPLAM	19	7	26	22	30

2. SINIF BAHAR YARIYILI SEÇMELİ DERSLER						
D.KO D	DERS ADI	T	U	Saati	Kredi	AKTS
6310402	BAL VE ŞEKERLİ ÜRÜNLERİN ANALİZLER	2	1	3	2,5	2
6310403	SU ANALİZLERİ	2	1	3	2,5	2
6310410	GIDA KATKI VE KALINTI ANALİZ METODLARI	2	1	3	2,5	2
6310411	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	2	1	3	2,5	2
6310412	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	2	1	3	2,5	2
6310423	GİRİŞİMCİLİK	2	1	3	2,5	2
6310424	İŞARET DİLİ	2	1	3	2,5	2
6310425	KÜLTÜREL BİLİNÇ VE SOSYAL SORUMLULUK	2	1	3	2,5	2
6310426	BİTİRME PROJESİ	2	1	3	2,5	2
6310427	GELENEKSEL GIDALAR	2	1	3	2,5	2
6310428	TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJESİ	2	1	3	2,5	2
6310429	SOĞUK TEKNİĞİ VE DEPOLAMA	2	1	3	2,5	2
GENEL TOPLAM		78	21	103	92	120

S.Ü. Karapınar Aydoğanlar Meslek Yüksekokulu 2020 - 2021 Ders Müfredatı

Bölüm	Gıda İşleme
Program	Gıda Kalite Kontrolü ve Analiz

DÖNEM I

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ-I	1.Dönem	T	U	2
			2	0	
Dersin İçeriği	Osmanlı Devletini çöküşe götüren nedenleri milli kurtuluş mücadelesini ve bunun öncesinde yapılmış olan kongreleri, Mısak-ı Milli ve İstanbul'un işgalini anlatır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310102	TÜRK DİLİ I	1.Dönem	T	U	2
			2	0	
Dersin İçeriği	Dil - kültür ilgisi, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri - Türk dilinin gelişmesi ve tarihî devirleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçede sesler ve sınıflandırılması - Türkçenin ses özellikleri, Türkçe kelimelerin ses özellikleri, vurgu, heceler, Yazım kuralları ve uygulaması, Noktalama işaretleri ve uygulaması, Türkçede isim ve fiil çekimleri, Kompozisyonla ilgili genel bilgiler				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310103	YABANCI DİL I	1.Dönem	T	U	2
			2	0	
Dersin İçeriği	Subject Pronouns (Özne olarak kullanılan şahıs zamirleri), am/is/are-to be verb, numbers (sayılar), possessive adjectives and possessive-'s (sahiplik bildiren sıfatlar), questionwords (soru kelimeleri), singular and plural nouns (tekil ve çoğul isimler), and/but (ve /ama bağlacı), demonstrative adjectives and pronouns (işaret sıfatları ve zamirleri), have/has got (sahip olmak fiili), articles: A/AN/THE, askingthe time (saat ifadeleri), cardinal and ordinal numbers (temel ve sıra sayıları), daysand months and seasons (günler, aylar, mevsimler), There is/are (var anlamında kullanılan ifade)				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310104	MESLEKİ MATEMATİK-I	1.Dönem	T	U	2
			2	0	

Dersin İçeriği	Temel kavramlar, sayı sistemleri,Bölünebilme kuralları,Asal çarpanlara ayrılma,Ebob-Ekok, Rasyonel sayılar, Mutlak değer, Eşitsizlikler, Üslü ve Köklü sayılar, Çarpanlara ayırma.				
-----------------------	--	--	--	--	--

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310106	KİMYA-I	1.Dönem	T	U	2
			2	0	

Dersin İçeriği	Kimyanın temel tanımları, yasalar, Ölçüler, birim çevrimleri, Anlamlı rakamlar, Atomun yapısı, atom modelleri, Atomun yapısı, atom modelleri, Periyodik cetvel, atomların elektronik dizilişi,atom simgeleri, Kimyasal bağlar, moleküller arası kuvvetler, iyonlaşma enerjisi, elektron ilgisi, elektronegatiflik, Yükseltgenme sayıları, Bileşiklerin isimlendirilmesi, Kimyasal eşitlikler ve nicel bağıntılar,				
-----------------------	---	--	--	--	--

	stokiyometri, mol kavramı, Formüllerin türetilmesi, basit formül- molekül formül, Bileşiklerin yüzde bileşimleri, Kimyasal eşitlikler, Isı ölçümleri.
--	---

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310107	LABORATUAR TEKNİKLERİ-I	1.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	4
Dersin İçeriği	Dersin tanıtımı: Kapsamı, önemi ve kurallar; Laboratuvarların tanımı ve çeşitleri; Laboratuvarlarda kullanılan malzemelerin tanıtımı ve işlevleri; Laboratuvarlarda bulunan temel ekipmanlar; Laboratuvar malzemelerinin temizliği; Numunelerin alınması ve analiz için hazırlanması; Genel analiz yöntemleri; Çözeltiler ve ayarlı çözeltilerin hazırlanması; Gıda maddelerinde yapılan bazı temel kimyasal analizler				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310108	GENEL MİKROBİYOLOJİ	1.Dönem	T	U	ECTS
			4	1	5
Dersin İçeriği	Mikrobiyolojinin tanımı, mikrobiyolojinin tarihsel gelişimi, biyokimyasal temeller, mikroorganizmaların adlandırılması ve sınıflandırılması, prokaryotik ve ökaryotik hücreler, mikroorganizmaların yapıları ve işlevleri, mikroorganizmaların beslenme şekilleri ve mikrobiyal metabolizma, mikrobiyalekoloji.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310111	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	1.Dönem	T	U	ECTS
			3	0	4
Dersin İçeriği	Gıda maddelerinin bileşimi, Gıda teknolojisinde temel muhafaza prosesleri, Hububat teknolojisi, Bitkisel yağ teknolojisi, Et ve et ürünleri teknolojisi, Meyve sebze işleme teknolojisi, Süt ve süt ürünleri teknolojisi, Fermentasyon teknolojisi, Çay-kahve-kakao-şeker ve tuz işleme teknolojisi, Diğer önemli ürünler.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310112	GIDA KİMYASI	1.Dönem	T	U	ECTS
			4	0	5
Dersin İçeriği	Gıda kimyasının önemi, Gıdalarda karbonhidratların varlığı, karbonhidratların kimyasal yapısı (monosakkaritler, oligosakkaritler, polisakkaritler), Karbonhidratların sınıflandırılması, Karbonhidratların genel özellikleri (optik rotasyon ve mutarotasyon, hidroliz, suda çözünürlük, tatlılık derecesi, karamelizasyon, fermentasyon, jelleşme özelliği), Monosakkaritlerin bazı kimyasal reaksiyonları, Önemli karbonhidratlar ve özellikleri, Gıda maddelerinde lipidler, Lipidlerin kimyasal yapısı, Yağların sınıflandırılması, Yağların bazı özellikleri (sıcaklıkla parçalanma, çözünebilirlik, hidrolitik ve oksidatif bozulmalar), Antioksidanlar ve yağlarda kullanımları, yağların bazı fonksiyonları, yağ benzeri maddeler (fosfatidler, steroller, lipokromlar, hidrokarbonlar), Gıdalarda proteinlerin varlığı, Aminoasitlerin kimyasal yapısı, Proteinlerin kimyasal yapısı, Proteinlerin sınıflandırılması, Protein moleküllerinin konformasyonu, Proteinlerin bazı özellikleri (hidroliz, çözünürlük, denatürasyon, maillard reaksiyonu), Gıdalarda suyun varlığı, Suyun özellikleri (çözücülük, donma ve kaynama sıcaklığı, sertlik, su aktivitesi), Gıdalarda mineral maddelerin varlığı, Mineral maddelerin kimyasal yapısı ve özellikleri, Önemli mineral maddeler ve bazı fonksiyonları (makro elementler, iz elementler), Gıdalarda vitaminlerin varlığı, Vitaminlerin kimyasal yapısı, Özellikleri (çözünürlük, ısı-ışık-asit-baz ve oksijene hassasiyet), Yağda ve suda çözünen vitaminler, Gıdalarda enzimlerin varlığı,				

	Enzimlerin kimyasal yapısı, Genel özellikleri, Önemli enzimler, Alkollerin genel özellikleri, Gıdalarda etil alkolün varlığı ve etil alkol fermentasyonu, Gıdalarda alkaloidler ve kimyasal yapıları ile bazı özellikleri, Aroma maddeleri.
--	---

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310113	GIDA GÜVENLİĞİ	1.Dönem	T	U	ECTS
			2	0	2
Dersin İçeriği	Gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenmelere yol açacak nedenleri ortadan kaldırmak, kişisel ve besin hijyenini sağlamak ve kalite güvence sistemlerini etkin bir şekilde nasıl uygulanabileceğini öğrenmektir.				

DÖNEM II

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310201	ATATÜRK İLK. VE İNK. TARİHİ II	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	0	2
Dersin İçeriği	TBMM'nin açılışı, Ayaklanmalar, Milli Kurtuluş Savaşı, Antlaşmalar, Türk inkılabının stratejisi ve önemi, siyasal, eğitim, ekonomik ve sosyal alanlarda yapılan inkılapları. Çok partili hayata geçiş dönemleri, Atatürk dönemi Türk dış politikası, 2.Dünya Savaşı ve Atatürk ilkelerini anlatır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310202	TÜRK DİLİ II	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	0	2
Dersin İçeriği	Zarfların ve edatların Türkçede kullanılış şekilleri, Cümle bilgisi, Sözlü- Yazılı kompozisyon türleri ve uygulaması, Konuşma planı, hazırlıklı-hazırlıksız konuşmalar, Güzel konuşma kuralları, Anlatım ve cümle bozuklukları, İlmî yazıların hazırlanmasında uyulacak kurallar, Edebiyat ve düşünce dünyasıyla ilgili eserlerin okunup incelenmesi ve retorik uygulamaları.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310203	YABANCI DİL II	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	0	2
Dersin İçeriği	Some/Any (miktar ifade eden kelimeler), However/But(Fakat/Ama bağlaçları), imperatives (emir cümleleri), adjectives (Sıfatlar), possessivepronouns (sahiplik bildiren zamirler), presentsimple tense (geniş zaman), adverbs (zarflar), can, also, too, either, presentcontinuous tense (şimdiki zaman), was-were, simplepast tense (geçmiş zaman), pastcontinuous tense (şimdiki zamanın hikayesi), countableanduncountablenouns (sayılabilen ve sayılamayan isimler)				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310206	MESLEKİ MATEMATİK-II	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	0	2
Dersin İçeriği	Oran-orantı, Denklem oluşturma ve çözümüleme , Problem çeşitleri ve çözümüleme, Kümeler, Fonksiyonlar Grafik çizme ve yorumlama.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310207	SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	4
Dersin İçeriği	Ders süresince; çiğ sütte yapılan analizlerle ilgili genel teorik ve pratik bilgi verilmektedir.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310210	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I	2.Dönem	T	U	
			3	1	5
Dersin İçeriği	Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların önemi, mikrobiyal bulaşma kaynakları, mikroorganizmaların üremelerini etkileyen faktörler, gıdalardaki indikatör mikroorganizmalar, gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, gıda muhafaza ilkeleri.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310208	KİMYA-II	2.Dönem	T	U	
			2	0	3
Dersin İçeriği	Termokimyasal eşitlikler, Gazlar, Gaz hacimleri, stokiyometri ve kısmi basınçlar yasası, Sıvılar ve katılar, Çözeltiler, Çözünme ısısı, Çözelti derişimleri, Çözeltilerin buhar basınçları, raoult yasası, Asitler ve bazlar, İyonik dengeler, pH, tampon çözeltiler, Difüzyon, Osmoz, osmatik basınç, Damıtma(distilasyon), damıtma türleri.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310212	I. ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM	2.Dönem	T	U	
			0	0	4
Dersin İçeriği	Kurum/İşyeri/ Fabrikanın genel işletme kurallarının, yönetmelik yönerge ve tüzüklerinin incelenmesi. Meslek ile ilgili üretim/laboratuvar/ar-ge vb. uygulamalarına katılma veya gözlemcilik yapma, rapor tutma.				

DÖNEM II SEÇMELİ DERSLER

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310204	İŞLETME YÖNETİMİ	2.Dönem	T	U	
			2	1	3
Dersin İçeriği	Ders süresince; işletme yönetimi ile ilgili temel kavramlar, işletmenin tanımı, amaçları, işletme çevre ilişkisi, işletmelerin sınıflandırılması, işletmenin kuruluş analizleri ve yönetim fonksiyonları ele alınmaktadır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310209	LABORATUVAR TEKNİKLERİ-II	2.Dönem	T	U	
			2	1	3
Dersin İçeriği	Laboratuvarda uyulması gereken kurallar ; Numune alımı; Gıda Maddelerinde toplam kuru madde ve suda çözünür kuru madde analizleri; Gıda Maddelerinde toplam kuru madde ve suda çözünür kuru madde analizleri;Gıda maddelerinde toplam asitlik ve pH analizleri;Gıda maddelerinde toplam asitlik ve pH analizleri;Kül analizi ve haşlama yeterlilik testleri; Yağ tayini; Kjeldahl yöntemi ile protein tayini; Mikrobiyolojik analizler hakkında genel bilgi ve dikkat edilmesi gereken yöntemler; Diğer bazı rutin analizler				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310213	AMBALAJLAMA VE KALİTE KONTROLÜ	2.Dönem	T	U	
			2	1	3
Dersin İçeriği	Ambalajlama tanımı, Ambalaj materyalleri ve özellikleri, Gıda Muhafaza, Muhafaza ve Ambalajlama Teknikleri(Akıllı ,aktif, modifiye atmosferde, kontrollü atmosferde ve vakum ambalajlama), Süt, et, meyve-sebze ve tahıl ürünlerinde ambalajlama.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
-------------	------------	---------	-------	--	--

6312214	TEKNİK RESİM	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
Dersin İçeriği	Teknik resimin amacı ve önemi,Çizimde kullanılan araç ve gereçlerin tanıtımı ve kullanımlarının öğretilmesi, Geometrik çizimler, Cismin iz düşünüm teorisi, Görünüşlerin elde edilmesi, Perspektif çizimi, Kesit alma teknikleri ve kesit alma uygulaması				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6312215	GENEL LABORATUVAR UYGULAMALARI	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
Dersin İçeriği	Bu derste, genel laboratuvar organizasyonu ve prosedürlerinin uygulanması, laboratuvar düzeninin sağlanması, cihazların ve sarf malzemelerin kullanılması, reaktif ve tamponların hazırlanması, depolama ve atıkların uzaklaştırılması amaçlanmaktadır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6312216	İSTATİSTİK	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
Dersin İçeriği	Verilerin İşlenmesi (Sınıflama-Gruplama), İstatistik Tabloları, Grafikler, Zaman Serileri, Mekan Serileri, Bölünme Serileri, Toplanma Serileri, Ortalamalar-Analitik Ortalamalar, Değişkenlik Ölçüleri, Endeksler.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6312217	ETKİLİ SUNUM TEKNİKLERİ	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
Dersin İçeriği	Etkili sunum becerileri, sunuma hazırlık, Sunumun planlamasının yapılması, sunum yeri ve donanımı, dinleyici, sunumun hazırlanması, görsel ve işitsel araçlar, grup çalışması				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6312218	YENİ ÜRÜN GELİŞTİRME	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
Dersin İçeriği	Ürün ve hizmet kavramları ve içeriği, Yeni ürün ve yeni ürün geliştirme sürecinin aşamaları, Yeni ürün geliştirme sürecinde şirket içi ve şirket dışı faktörler, Müşteri ihtiyaç ve isteklerinin anlaşılması ve kullanılan yöntemler, Ürün geliştirme-üretim-pazarlama arasındaki ilişkiler, Ürün ve marka stratejisi, İnovasyon yönetimi ve yeni ürün geliştirme, Ambalajlama ve ürün geliştirme, Yeni hizmet geliştirme, Pazarlama araştırmalarının yeni ürün geliştirmeye etkileri, Yeni ürün geliştirmede organizasyon yapısı				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6312219	HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
Dersin İçeriği	Ders süresince; toplu beslenme sistemlerinin; yapısı, organizasyonu, yönetimi, menü planlama, güvenli gıda hazırlama teknikleri, hijyen sanitasyon kuralları gibi konular ele alınmaktadır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6312220	ENDÜSTRİYEL GIDA ATIKLARI	2.Dönem	T	U	ECTS

			2	1	3
Dersin İçeriği	Çevre, çevrenin unsurları, çevre sorunları, çevre kirliliği, su, toprak, hava, gürültü kirliliği ve bunlara neden olan faktörler, endüstriyel çevre kirlenmesi, süt ve ürünleri, et ve ürünleri, bira ve destile alkollü içkiler, maya, salamura ürünler, konserve ve bitkisel yağ endüstrisi atıkları, gıda sanayinde atık kontrolü ve atık su arıtımı, gıda sanayinde ÇED (Çevresel Etki Değerlendirme) raporu ve hazırlanması				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6312221	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMA İÇEREN GIDALAR	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
Dersin İçeriği	GDO Nedir?,GDO'nun Tarihçesi,Neden GDO?,Gen Transfer Aşamaları, Bitkilerde ve Hayvanlarda Gen Transferi, GDO'nun olumlu ve olumsuz yönleri, İnsan Sağlığına Etkisi, GDO'nun Biyolojik Çeşitliliğe Etkisi, GDO'un Çiftçiye Yararları ve Zararları, Hukuki Boyut, GDO'nun Dünya'daki ve Türkiye'deki Yeri, Toplumun Bakış Açısı, Üretilen GDO'lu gıdalar				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6312222	BİYOTEKNOLOJİ	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
Dersin İçeriği	Biyoteknolojiye giriş, Biyoteknolojinin uygulama alanları ve elde edilen ürünler,Biyoteknolojik yöntemlere genel bakış, Biyoteknolojinin temel prensipleri, Mikroorganizmaların metabolizması, Fermantasyon Teknikleri ve Biyoreaktörler, Biyoteknolojikprosesler, Sekondermetabolitlerin üretimi, Biyotransformasyonlar				

DÖNEM III

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310301	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ II	3.Dönem	T	U	ECTS
			3	1	4
Dersin İçeriği	Et, süt, yumurta, meyve-sebze, hububat ve ürünleri, konserve gıdalar ve diğer bazı gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar, fermentasyonda rol oynayan mikroorganizmalar, fermente gıdalar.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310302	SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II	3.Dönem	T	U	ECTS
			3	1	4
Dersin İçeriği	Ders süresince; süt ve ürünlerinde fiziksel ve kimyasal analizler için numune alma, süt ve ürünlerinden mikrobiyolojik analiz için numune alma, çiğ süt ve içme sütlerinin; duysal, fiziksel, kimyasal analizleri, yoğurtların; duysal, fiziksel, kimyasal analizleri, kremada; duysal, fiziksel, kimyasal analizler, tereyağında; duysal, fiziksel, kimyasal analizler, peynirlerin; duysal, fiziksel, kimyasal analizleri, dondurmada, ayran ve süttozunda; duysal, fiziksel, kimyasal analizler ele alınmaktadır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
-------------	------------	---------	-------	--	------

6310303	MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I	3.Dönem	T	U	ECTS
			3	1	4
Dersin İçeriği	Kalite standartları ve mevzuatlara uygun olarak taze meyve-sebzelerde, meyve sularında ve salçada duysal, fiziksel ve kimyasal analizlerin (taze meyve-sebzelerde ham-kusurlu meyve, kabuk-iç özürleri, askorbik asit, meyve suyunda briks, asitlik, formol sayısı, durultma testleri alkol, iyot, stabilite testi, salçada siyah benekçik tayini, küf sayımı vb.)gerçekleştirilmesi ve sonuçların yorumlanması.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310305	TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ I	3.Dönem	T	U	ECTS
			3	1	4
Dersin İçeriği	Tahıllardan numune alma, Numune hazırlama, buğdayda yabancı madde miktarı tayini, Buğdayda hektolitre ağırlığı tayini, Buğdayda bin tane ağırlığı tayini, Buğdayda tane iriliği ve tane sertliği tayini, Buğdayda un verimi tayini, nem tayini, Buğdayda protein tayini, Buğdayda kül tayini, Buğdayda nişasta tayini, Buğdayda düşme sayısı tayini, Sedimentasyon değeri tayini, Gluten tayini, Gluten indeks değeri tayini, Buğday ununda duysal-kimyasal-fizikokimyasal analizler.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310308	ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I	3.Dönem	T	U	ECTS
			3	1	4
Dersin İçeriği	Karkasta kalite tayin metotları ve derecelendirme, taze etin taşınması gereken temel kalite parametreleri, dondurulmuş et ve ürünlerinin özellikleri, et ürünlerinde bulunması gereken kalite özellikleri (sucuk, salam-sosis, pastırma, kavurma) İlgili mevzuat ve kalite standartları gereğince et ve ürünlerinde; duysal analizler (renk, tat-koku, lezzet, gevreklik vb.) kimyasal analizler (pH, toplam asitlik, yağ vb.) fiziksel analizler (pişirme kaybı, toplam kuru madde, toplam kül vb.)ve kokuşma tayininin gerçekleştirilmesi, sonuçların yorumlanması.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310310	HİJYEN ve SANİTASYON	3.Dönem	T	U	ECTS
			1	1	2
Dersin İçeriği	Ders süresince gıda zehirlenmesi ve gıda enfeksiyonlarına neden olan mikroorganizmaların gelişme koşulları ve insanlarda oluşturduğu etkiler, gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kuralları, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon, temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri ve kullanılan ekipmanlar, su hijyeni, hava hijyeni, haşere ve kemirgenlerle mücadele, atık maddeler ve bunların zararsız hale getirilmesi, personel eğitimi ve hijyeni gibi konular hakkında eğitim verilmektedir.				

DÖNEM III SEÇMELİ DERSLER

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310311	GIDA MEVZUATI	3.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	4
Dersin İçeriği	Hukukun temel kavramları, gıda hukuku ve gıda mevzuatı, Türk gıda kodeksi, gıda kanunu, yönetmelik ve standartlar, tebliğ incelemeleri, uluslararası gıda mevzuatları, kalite güvence sistemleri.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310312	MESLEKİ UYGULAMA VE	3.Dönem	T	U	ECTS

	ARAŞTIRMA		2	1	4
Dersin İçeriği	Bu derste araştırma sürecini (sorun belirleme, veri toplama, veri analizi ve sonuçları yorumlama) incelemek, belli başlı bilimsel araştırma yöntemlerini (deneysel yöntem, betimleme yöntemi, tarihi yöntem vb.) gözden geçirmek ve öğrencilerin belirli bir konu hakkında araştırma yapabilmeleri için gereken literatür bulma, veri toplama, verileri değerlendirme ve rapor yazma tekniklerini uygulamalı olarak öğrenmeleri sağlanmaktadır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6310313	BESLENME İLKELERİ	3.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	4
Dersin İçeriği	Beslenme durumu, Beslenmenin önemi, Doğru beslenme kuralları, Gıdaların bileşenleri ve gıda piramidi, Besinlerin görevleri, Doğal olarak bulunan toksik maddeler, Duygular ve besin seçimi, Metabolizma (gıdaların sindirimi, emilmesi ve kullanımı, karaciğerin vücudumuzdaki fonksiyonu), Beslenme açısından enerji (bazal metabolizma vb), Karbonhidratlar (önemi, yapısı, fonksiyonları, sindirimi, kan şekeri, karbonhidrat metabolizmasındaki bozukluklar, tüketim tavsiyeleri, karbonhidratça zengin gıda maddeleri), Proteinler (önemi, yapısı, biyolojik değeri, özellikleri, enzimler, sindirimleri, nitrojen dengesi, protein metabolizmasındaki bozukluklar, tüketim önerileri, protein ihtiyacına etki eden faktörler, protein değerini etkileyen faktörler, protein eksikliği ve protein azlığında vücudun adaptasyonu, proteince zengin gıdalar), Yağlar (önemi, yapısı, fonksiyonları, sindirimi ve emilimi, yağ benzeri maddeler, yağ metabolizmasındaki bozukluklar, tüketim tavsiyeleri, yağların bozulması, yağca zengin gıdalar), Vitaminler (önemi, yapısı, etki mekanizması, sınıflandırma, tüketim tavsiyeleri, vitamin eksikliği, yağda ve suda çözünen vitaminler, vitamince zengin gıdalar), Su, Su dengesi, Meyve suları, gazlı içecekler, Mineral maddeler (önemi, sodyum-potasyum-klor, kalsiyum-fosfor-magnezyum, demir,çinko vb), Fonksiyonel gıdalar, İnsanların durumuna uygun beslenme, Geleneksel beslenme, Dengeli beslenme, Akdeniz beslenme diyeti, Vejeteryanlık, Gıda zehirlenmeleri				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6310314	İŞ HUKUKU	3.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	4
Dersin İçeriği	İş hukukunun temel kavramları ve kapsamı, iş sözleşmesi ve iş sözleşmesi türleri, iş sözleşmesinden doğan borçlar, iş sözleşmesinin sona erdirilmesi, iş sözleşmesinin sona erdirilmesinin hukuki sonuçları, işin düzenlenmesi, ücretli tatiller ve yıllık ücretli izin.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6310315	İLK YARDIM	3.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	4
Dersin İçeriği	İlk yardımın temel uygulamaları, yetişkinlerde, çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği, solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, dış ve iç kanamalar, yara ve yara çeşitleri, bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım, üst ve alt ekstremitelerde kırık, çıkık ve burkulmalarda ilk yardım, acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalarda ilk yardım, hasta ve yaralı taşıma.				
Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		

6310316	İLETİŞİM	3.Dönem	T 2	U 1	ECTS 4
Dersin İçeriği	İletişim Kavramının tanımlanması, İletişimin amaç ve önemi, İletişim Süreci ve iletişimin öğeleri, İletişimin sınıflandırılması, Sözlü ve sözsüz iletişim, Bireylerarası İletişim, Grup İletişimi ve Örgüt İçi İletişim, Kitle İletişimi, Çevrimiçi iletişim				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6310317	ENSTRUMENTAL ANALİZ TEKNİKLERİ	3.Dönem	T 2	U 1	ECTS 4
Dersin İçeriği	Ders süresince, madde ışık etkileşimi, spektroskopi, elektroanalitikmetodlar, kromatografikmetodlar, termal analiz yöntemleri anlatılır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6310318	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3.Dönem	T 2	U 1	ECTS 4
Dersin İçeriği	Fermentasyon teknolojisi, Hammaddelerin bileşimi (karbonhidratlar, proteinler, enzimler, asitler, madensel maddeler ve vitaminler), Fermentasyon mikroorganizmaları (mayalar, bakteriler, küf mantarları), Anoksidatiffermentasyonlar (etil alkol fermentasyonu, laktik asit fermentasyonu), Oksidatiffermentasyonlar (asetik asit fermentasyonu, sitrik asit fermentasyonu), Malt ve Bira teknolojisi, Bira hammaddeleri, Maltın yapılması, Bira yapılması, Biraların tasnifi-tipleri-bileşimi-kalite, Sirke teknolojisi, Sirke yapım tekniği, Sirkede verim-hata-hastlıklar, Turşu yapımı, sofralık zeytin yapımı, Boza.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6310319	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	3.Dönem	T 2	U 1	ECTS 4
Dersin İçeriği	Dondurma üretiminde kullanılan hammaddeler, miks hesaplamaları, dondurma üretim teknolojisi ve uygulanan işlem basamakları hakkında genel bilgiler				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6310320	HALK SAĞLIĞI	3.Dönem	T 2	U 1	ECTS 4
Dersin İçeriği	Öğrenciye halk sağlığının temel kavramlarını tanımlama, toplum sağlığını etkileyen ve toplumda görülen önemli hastalıkların önlenmesinde halk sağlığının rolünü kavrama, birey, aile ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesine yönelik halk sağlığında sistematik bir yaklaşımın kullanılması, bilgi ve becerileri kazandırmaktır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6310321	FONKSİYONEL GIDALAR	3.Dönem	T 2	U 1	ECTS 4
Dersin İçeriği	Ders süresince; fonksiyonel gıdaların tanımı, yeni tüketici eğilimlerinin fonksiyonel gıdaların geliştirilmesindeki rolü, sağlık üzerine etkileri, fonksiyonel ingredientler (diyet lifi, fenolik bileşikler, oligosakkaritler, şeker alkoller, peptidler ve proteinler, glikozitler, mineraller, yağ asitleri, prebiyotik ve probiyotikler,				

	fitokimyasallar), bitkisel ve hayvansal kaynaklı fonksiyonel gıdalar, fonksiyonel gıda üretimi ve tüketimi ile ilgili yasal düzenlemeler gibi konular ele alınmaktadır.
--	---

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310322	MESLEKİ YABANCI DİL	3.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	4
Dersin İçeriği	İletişim Kavramının tanımlanması, İletişimin amaç ve önemi, İletişim Süreci ve iletişimin öğeleri, İletişimin sınıflandırılması, Sözlü ve sözsüz iletişim, Bireylerarası İletişim, Grup İletişimi ve Örgüt İçi İletişim, Kitle İletişimi, Çevrimiçi iletişim				

DÖNEM IV

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310401	MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	4
Dersin İçeriği	Kalite standartları ve mevzuatlara uygun olarak konserve, reçel-marmelat ile turşu ve sirkede ilgili fiziksel(konservede kenet, bombaj, mekanik hasar, süzme ağırlığı, tepe boşluğu, dolun oranı, reçel-marmelatta ambalaj, yabancı madde, meyve oranı, turşuda tekstür vb.) duyuşal (tat-aroma koku, yapı vb.) kimyasal (toplam asitlik, tuz, pH, dolgu sıvısı analizleri vb.) analizlerin gerçekleştirilmesi, sonuçların yorumlanması.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310404	TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ II	4.Dönem	T	U	ECTS
			3	1	4
Dersin İçeriği	Hamurda farinograf, extensograf, miksograf, alveograf analizleri; Ekmeklerde fiziksel, kimyasal ve duyuşal analizler; Makarnada fiziksel görünüş testleri, pişme testleri ve duyuşal analizler; Bisküvide fiziksel, kimyasal ve duyuşal analizler; Kekte fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310405	KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
Dersin İçeriği	Kalite kavramı, standart ve standardizasyon, standardın üretim ve hizmet sektöründeki önemi, yönetim kalitesi ve standartları, çevre standartları, kalite yönetim sistemi modelleri stratejik yönetim, yönetime katılma, süreç yönetim sistemi, kaynak yönetim sistemi, efm mükemmellik modeli, üretimde kalite kontrolü, muayene ve modelleme, toplam kalite kontrol yönetimi, kontrol diyagramları, istatistiksel dağılımlar.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310406	ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II	4.Dönem	T	U	ECTS
			3	1	4
Dersin İçeriği	Ders süresince kanatlı işleme teknolojisi, su ürünleri işleme teknolojisi, kanatlı ürünleri ve su ürünlerinde yapılan analizlerle ilgili genel teorik ve pratik bilgi verilmektedir.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310407	YAĞ ANALİZLERİ	4.Dönem	T	U	ECTS

			3	1	4
Dersin İçeriği	Ders süresince bitkisel yağ işleme teknolojileri ve bitkisel yağda yapılan analizlerle ilgili genel teorik ve pratik bilgi verilmektedir.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310408	II. ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM	2.Dönem	T	U	4
			0	0	4
Dersin İçeriği	Kurum/İşyeri/ Fabrikanın genel işletme kurallarının, yönetmelik yönerge ve tüzüklerinin incelenmesi. Meslek ile ilgili üretim/laboratuvar/ar-ge vb. uygulamalarına katılma veya gözlemcilik yapma, rapor tutma.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310409	GIDA KATKI MADDELERİ	4.Dönem	T	U	3
			2	0	3
Dersin İçeriği	Ders içeriğinin tanıtılması; Gıda katkı maddeleri tanımı, kullanımı amaçları, sınıflandırma ve yasal düzenlemeler; Antioksidanlar; Asitliği düzenleyiciler; Emülgatörler; Gamlar; Koruyucular; Lezzet Maddeleri; Renklendiriciler; Tatlandırıcılar; Şelat Ajanları; Topaklanmayı önleyiciler; Diğerler ajanlar				

DÖNEM IV SEÇMELİ DERSLER

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310402	BAL VE ŞEKERLİ ÜRÜNLER ANALİZLERİ	4.Dönem	T	U	2
			2	1	2
Dersin İçeriği	Balın tanımı, bileşimi, çeşitleri, TKG Bal Tebliğine göre taşınması gereken özellikleri; Balda renk tayini; Balda iletkenlik tayini; Balda nem tayini; Balda toplam asitlik tayini; Diastaz sayısı tayini; HMF analizi; Balda invert şeker tayini; Balda sakaroz tayini; Balda hile ve taşıyıcı durumları, naftalin analizi; Balda prolin analizi; Arı sütü, arı ekmeği, propolis, polen gibi balcılık terimleri hakkında bilgilendirme; Balda ticari glikoz tayini.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310403	SU ANALİZLERİ	4.Dönem	T	U	2
			2	1	2
Dersin İçeriği	Suyun önemi ve sınıflandırılması, Suların fiziksel ve kimyasal özellikleri, Sularda görülebilecek fiziksel-kimyasal ve mikrobiyolojik kirlenmeler ve alınacak önlemler, TKG İçme ve Kullanma Suları Tebliği, Sularda fiziksel analizler, Sularda kimyasal analizler, Sularda mikrobiyolojik analizler.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310410	GIDA KATKI VE KALINTI ANALİZ METODLARI	4.Dönem	T	U	2
			2	1	2
Dersin İçeriği	Ders içeriğinin tanıtılması; Aflotoksin Tayini (B1, B2, G1,G2, M1), Okratoksin Tayini; Zearalenone Tayini; Deoksinşvalenol Tayini; Fumanisin (B1, B2) tayini, Unda Benzoil Peroksit Tayini; Kırmızı Biber ürünlerinde Sudan Tayini; Hayvansal ve Bitkisel Yağlarda PAH tayini; Et ve Et mamüllerinde Hidroksiprolin Tayini; Gıdalarda Sorbat ve Benzoat Tayini; Gıdalarda Enzimatik Yöntem İle Nitrat Tayini; Kafein Tayini; Bebek mamalarında Nitrat Tayini; Balda HMF tayini; Et Ürünlerinde Nitrat Tayini; Meyve Sebze Ürünlerinde Kükürtdioksit Tayini				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310411	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	4.Dönem	T	U	2

			2	1	2
Dersin İçeriği	Genel biyoloji, İlk yardım eğitimi, İlk yardım malzemeleri, Kişisel emniyet sağlama, Ara sınav, Çalışanların emniyetini sağlama, İş ortamı güvenliği sağlama, Final sınavı				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310412	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	2

Dersin İçeriği	Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı, panelist ve panel yerlerinin taşınması gereken özellikler, panelist seçimi ve eğitimi, duyu analizi yöntemlerinin seçimi, tekstür analizi, renk ve görünüş analizi, kabul ve tercih analiz yöntemleri, duyu analizi tekniklerindeki gelişmeler.				
-----------------------	--	--	--	--	--

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310423	GİRİŞİMCİLİK	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	2

Dersin İçeriği	Giriş ve Temel Kavramlar, Girişimci Özellikleri, Girişimcilik Kültürü, Girişimcilik Türleri, Girişimcilikte Cinsiyet Faktörü, Girişimcilik Ahlakı, Türkiye’de Girişimciliğin Özendirilmesi, Girişimcilikte Sermaye Temin, Girişimcilik ve Liderlik, İmtiyaz Hakkı (Franchising), Yerel Girişimcilik,				
-----------------------	--	--	--	--	--

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310424	İŞARET DİLİ	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	2

Dersin İçeriği	Öğrenci bu derste Türk İşaret Dili hakkında genel bilgi edinir. İşaret dili alfabesini, temel cümle yapılarını, evet-hayır sorularını, olumsuz cümleleri, zaman ve zamanla bağlantılı soruları, sayıları, soru sözcüklerini ve fiilleri öğrenir ve bunlarla ilgili sınıfta bol örneklili alıştırmalar yapar. Öğrenci, temel düzeyde işaret dilini ve bu dilde tercüme ederek, işitme engellilerle iletişim kurmayı öğrenir.				
-----------------------	---	--	--	--	--

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310425	KÜLTÜREL BİLİNÇ VE SOSYAL SORUMLULUK	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	2

Dersin İçeriği	Bu dersin içeriği; öğrencinin yaşadığı topluma özgü sosyal, kültürel ve çevresel sorunları tanımlayarak, sosyal sorumluluk kapsamında bir proje konusu belirlemesine/saptamasına, projeyi tasarlamasına, yürütmesine, değerlendirmesine ve kamu/özel kurum ve kuruluşlarla, sivil toplum örgütleriyle disiplinler arası işbirliği içinde yaşama geçirilmesine odaklanır.				
-----------------------	--	--	--	--	--

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
6310426	BİTİRME PROJESİ	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	2

Dersin İçeriği	Bu derste öğrencilerin belirli bir gıda konusu hakkında araştırma yapabilmeleri için gereken literatür bulma, veri toplama, verileri değerlendirme ve bunu bir proje ile somutlaştırarak öğrenmeleri sağlanmaktadır.				
-----------------------	--	--	--	--	--

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		ECTS
-------------	------------	---------	-------	--	------

6310427	GELENEKSEL GIDALAR	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	2
Dersin İçeriği	Ders süresince; geleneksel gıdaların tanımı, önemi, Türk beslenme kültürü, coğrafi işaretleme, geleneksel süt ürünleri, geleneksel tahıl ürünleri, geleneksel et ürünleri, geleneksel meyve-sebze ürünleri, geleneksel içecekler, geleneksel şekerli ürünler, geleneksel fermente gıdalar, geleneksel gıdalarda fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskler, geleneksel gıdaların üretim teknikleri ve endüstriye uygulanabilirliği, geleneksel gıdaların besleyici değeri gibi konular ele alınmaktadır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6310428	TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJESİ	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	2
Dersin İçeriği	Bu derste tanımlanan etkinliklerle üniversite öğrencilerinde aile, kadın, çocuk, engelli, yaşlı, şehit yakını ve gaziler hakkında toplumsal duyarlılık ve farkındalık oluşturmak; bireysel ve toplumsal sorumluluk geliştirme, işbirliği, dayanışma, etkili iletişim becerilerini oluşturma amaçlanır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6310429	SOĞUK TEKNİĞİ VE DEPOLAMA	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	2
Dersin İçeriği	Soğutma ile ilgili temel kavramlar ve temel soğuk çevrimi. Çeşitli gıdaların soğukta muhafazası ve soğuk zincir kavramı. Dondurma prosesi ile ilgili temel kavramlar ve dondurma teknolojisi. Çeşitli gıdaların dondurulması ve donmuş muhafazası. Soğukta ve dondurarak muhafazada son teknolojiler.				

16-MESLEK YÜKSEKOKULUNUN BULUNDUĞU YERLEŞKE/KAMPÜSE İLİŞKİN KOŞULLAR

Meslek Yüksekokulumuz Konya-Adana çevre yolu üzerinde ve Karapınar otogarının yanında olduğundan dolayı herhangi bir ulaşım sorunu bulunmamaktadır. İlçemiz; Konya'ya 98 Km., Ankara'ya 335 Km., Adana'ya 241 Km., Mersin'e 236 Km. Afyon'a 316 Km., İstanbul'a 765 Km. ve Karaman'a 77 Km. mesafededir.

Selçuk Üniversitesi Karapınar Aydoğanlar Meslek Yüksekokulu'nun fiziksel imkânları son derece güçlüdür. Aynı kampüs alanı içinde beşer katlı A Bloğu ve B Bloğu olmak üzere 2 farklı binada eğitim-öğretim devam etmektedir. Kampüsümüz toplamda yaklaşık olarak 8510 m² 'lik bir alanda A Bloğu 6250 m², B Bloğu ise 3500 m²'lik kapalı bir alana sahiptir.

Meslek Yüksekokulumuzda Mikrobiyoloji Laboratuvarı, Süt Laboratuvarı, Enerji Laboratuvarı, Anatomi Laboratuvarı ve Bilgisayar Laboratuvarı olmak üzere toplam 5 laboratuvar bulunmaktadır.

Selçuk Üniversitesi Karapınar Aydoğanlar Meslek Yüksekokulu 5 Bölüm de bulunan 6 programda eğitim-öğretim faaliyeti vermektedir.

1. Veterinerlik Bölümü

Laborant ve Veteriner Sağlık Programı

2. Gıda İşleme Bölümü

Gıda Kalite Kontrol Analizi

Süt ve Ürünleri Teknolojisi

3. Yönetim ve Organizasyon Bölümü

Yerel Yönetimler Programı

4. Mülkiyeti Koruma ve Güvenlik Bölümü

Özel Güvenlik ve Koruma Programı

5. Elektrik ve Enerji Bölümü

Alternatif Enerji Kaynakları Programı

Karapınar Aydoğanlar Meslek Yüksekokulu Binasının Birim Özellikleri

Birimler	Oda sayısı	Yüzölçümü(m2)
Müdür Odası	1	53
Müdür Yardımcıları Odaları	2	27
Meslek Yüksekokul Sekreteri	1	27
Öğrenci İşleri	1	27
Personel İşleri	1	27
Tahakkuk Birimi	1	27
Elektrik ve Enerji Bölüm Başkanlığı	1	27
Gıda İşleme Bölüm Başkanlığı	1	27
Mülkiyeti Koruma ve Güvenlik Bölüm Başkanlığı	1	27
Veterinerlik Bölüm Başkanlığı	1	27
Yönetim ve Organizasyon Bölüm Başkanlığı	1	27
Öğretim Üyesi Odaları	5	27
Derslikler	8	53
Amfi	2	106
Bilgisayar Odası	1	53
Toplantı Salonu	1	53
Öğrenci Laboratuvarları	3	106/53/53
Çay Ocağı	1	5
Fotokopi Odası	1	5
Arşiv-Depo	3	15
Danışma ve Güvenlik Birimi	1	10