



T.C.

## SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KARAPINAR AYDOĞANLAR MESLEK YÜKSEKOKULU

### GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

### SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

### ADAY ÖĞRENCİ BİLGİ FORMU

Meslek Yüksekokulumuz Süt ve Ürünleri Teknolojisi 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, süt ve süt ürünleriyle ilgili üretim ve 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 getirebilme 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. Sütün üretimi, muhafazası, işletmeye kabulü gibi aşamalarda etkin bir şekilde görev üstlenebilecek teknik donanıma sahip olmak.
10. Süt ürünlerinin üretimi, muhafazası, depolama ve pazarlanmasındaki tüm aşamalarda etkin bir şekilde görev üstlenebilecek teknik donanıma sahip olmak
11. Süt ve süt ürünlerinin üretimi, muhafazası, süt ürünlerinin değerlendirilmesi, depolama ve pazarlanmasındaki tüm aşamalarda doğru numune almak ve ilgili fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kontrolleri gerçekleştirebilmek.
12. Süt ve ürünleri üretimi alanında hammadde temininden son ürüne kadar geçen süreçte; işletme içi ve işletme ile bağlantılı proseslerde yer alarak gıda endüstrisinin verimli çalışmasına katkıda bulunmak.
13. Gıda güvenliğinin sağlanması için süt ve ürünleri teknolojisi alanında faaliyet gösteren işletmelerde kritik aşamaların kontrol faaliyetlerinde yer almak.
14. İzlenebilirliğin tesisi için süt ve ürünleriyle ilgili laboratuvar analizlerini hassasiyetle gerçekleştirip; sonuçlarını gıda kalite kontrolü faaliyetlerinin bütünü içerisinde uygun bir şekilde raporlama ve yorumlayabilme yetisine sahip olmak.
15. Kalite yönetimiyle ilgili faaliyetlerde; kendi alanında toplam kaliteyi artırıcı planlamaların içerisinde etkin bir şekilde yer almak.
16. Kalite güvencesi ve standartlarıyla ilgili ulusal ve uluslararası yayınları takip ederek, görevli bulunduğu birimde sisteme faydalı faaliyetler yürütmek.

17. Yeni ürün üretimi ve proses geliştirmeye ilgili kurum ve kuruluşlarda faaliyet sürdüren araştırma-geliştirme (Ar-Ge) laboratuvarlarında çalışabilme yetisine sahip olmak.
18. Süt ve ürünleri üretimi ile ilgili görev aldığı işletmelerde iş güvenliği ve işçi sağlığı ile ilgili sistemlere entegre olarak takım çalışması yürütebilecek bilgi birikimine sahip olmak.
19. Süt ve ürünleri üretimi sürecinde çevre koruma bilinciyle hareket edebilecek farkındalık düzeyinde olmak.
20. Ulusal ve uluslararası gıda üretimiyle ilgili güncel sorunları takip ederek çözüm üretmeye yönelik faaliyetlerde bulunmak.
21. Üretim planlaması faaliyetlerinde yer almak suretiyle; kaynakların etkin ve verimli bir şekilde kullanımını sağlayarak milli ekonomiye destek olmak.
22. Süt ve ürünleri üretimi, dağıtım ve pazarlaması içerisinde yer alan tüm süreçlerde doğal kaynakların sürdürülebilir bir şekilde kullanılmasında etkin rol oynamak.
23. Geri dönüşüm, sıfır atık gibi konularda bireysel ve kurumsal hassasiyetlerle yürütülen programlarda kendi faaliyet alanı içerisinde etkin bir biçimde yer almak.
24. 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 Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı mezunları; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda, Hıfzısıhha Enstitüsü, Belediye, İl Sağlık Müdürlükleri ve özel gıda işletmelerinde görev yapabileceklerdir.

### **3-MEZUN ŞARTLARI**

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nda ön lisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin 4 dönem boyunca toplamda almış olduğu 120 AKTS'lik 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 Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı mezunu 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 Süt Teknolojisi, Gıda teknolojisi, Gıda Mühendisliği, Kimya, Beslenme ve Diyetetik, lisans programlarına 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 Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nda yabancı dil hazırlık sınıfı bulunmamaktadır.



## **9-STAJ UYGULAMASI**

Meslek Yüksekokulumuz Süt ve Ürünleri Teknolojisi 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 GEREKTİRDİĞİ KIYAFET VE DONANIM MALZEMELERİNE İLİŞKİN KOŞULLAR**

Meslek Yůksekokulumuz Sůt ve Őrůnleri Teknolojisi Programı 'nda ۆđrencilerin 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 Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nda öğrencilerden hiçbir ücret talep edilmemektedir.

## **12-KISMİ ZAMANLI ÖĞRENCİ OLARAK ÇALIŞABİLME İMKÂNLARINA İLİŞKİN KOŞULLAR**

Meslek Yüksekokulumuz Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'nda kısmı zamanlı öğrenci çalıştırma imkânı bulunmamaktadır.

### **13-PROGRAM KAYIT KOŞULLARI**

Meslek Yüksekokulumuz Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı'na kayıt yaptırmak için kayıt döneminde üniversitemizin belirlediği genel şartları taşımak gerekmektedir.

## **14-EĞİTİM VE ÖĞRETİM MODELİ**

Meslek Yüksekokulumuz Süt ve Ürünleri Teknolojisi 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- SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS DAĞILIMI VE DERS İÇERİĞİ**

<b>1.SINIF GÜZ YARIYILI</b>						
<b>D.KO D</b>	<b>DERS ADI</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>Ders Saati</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
63021 01	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ-I	2	0	2	2	2
63021 02	YABANCI DİL-I	2	0	2	2	2
63021 03	TÜRK DİLİ-I	2	0	2	2	2
63021 05	MESLEKİ MATEMATİK-I	2	0	2	2	2
63021 08	MİKROBİYOLOJİ	3	1	4	3,5	5
63021 12	SÜT İŞLETMELERİNDE TEMEL İŞLEMLER	3	0	3	3	4
63021 14	LABORATUAR TEKNİKLERİ	2	1	3	2,5	4
63021 18	SÜT KİMYASI	3	0	3	3	4
63021 19	KİMYA	2	0	2	2	2
63021 20	SÜT HAYVANLARI YETİŞTİRİCİLİĞİ	3	0	3	3	3
<b>ZORUNLU DERSLER TOPLAMI</b>		<b>24</b>	<b>2</b>	<b>26</b>	<b>25</b>	<b>30</b>
<b>1. SINIF BAHAR YARIYILI</b>						
<b>D.KO D</b>	<b>DERS ADI</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>Ders Saati</b>	<b>Kredi</b>	<b>AKTS</b>
63022 01	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ-II	2	0	2	2	2
63022 02	YABANCI DİL-II	2	0	2	2	2
63022 03	TÜRK DİLİ-II	2	0	2	2	2
63022 12	I. ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM (30 İş Günü)	0	0	0	0	4
63022 14	SÜT MİKROBİYOLOJİSİ	3	1	4	3,5	4
63022 16	İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ	2	1	3	2,5	3
63022 17	MESLEKİ MATEMATİK-II	2	0	2	2	2
63022 20	ÇİĞ SÜT ANALİZLERİ	2	1	3	2,5	3
	SEÇMELİ DERS-1	2	1	3	2,5	4
	SEÇMELİ DERS-2	2	1	3	2,5	4
	<b>TOPLAM</b>	<b>19</b>	<b>5</b>	<b>24</b>	<b>21,5</b>	<b>30</b>



1. SINIF BAHAR YARIYILI SEÇMELİ DERSLER						
63022 18	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2	1	3	2,5	4
63022 22	STARTER KÜLTÜR	2	1	3	2,5	4
63022 23	TEKNİK RESİM	2	1	3	2,5	4
63022 24	HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	2	1	3	2,5	4
63022 25	GİRİŞİMCİLİK	2	1	3	2,5	4
63022 26	İŞARET DİLİ	2	1	3	2,5	4
63022 27	MESLEKİ GELİŞİM ETKİNLİKLERİ	2	1	3	2,5	4
63022 28	ENSTRUMENTAL ANALİZ YÖNTEMLERİ	2	1	3	2,5	4
63022 29	GIDA GÜVENLİĞİ	2	1	3	2,5	4
63022 30	ENDÜSTRİYEL GIDA ATIKLARI	2	1	3	2,5	4
63022 31	GELENEKSEL GIDALAR	2	1	3	2,5	4
2. SINIF GÜZ YARIYILI						
D.KO D	DERS ADI	T	U	Ders Saati	Kre di	AKTS
63023 13	TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ	2	1	3	2,5	4
63023 15	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	3	0	3	3	4
63023 17	SÜT ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	3	1	4	3,5	5
63023 18	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3	1	4	3,5	5
63023 25	GIDA MEVZUATI	3	0	3	3	3
	SEÇMELİ DERS-3	2	1	3	2,5	3
	SEÇMELİ DERS-4	2	1	3	2,5	3
	SEÇMELİ DERS-5	2	1	3	2,5	3
TOPLAM		20	6	26	23	30
2. SINIF GÜZ YARIYILI SEÇMELİ DERSLER						
D.KO D	DERS ADI	T	U	Ders Saati	Kre di	AKTS
63023 19	YÖRESEL PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2	1	3	2,5	3
63023 20	İŞLETME YÖNETİMİ	2	1	3	2,5	3
63023 24	MESLEK İ UYGULAMA ve ARAŞTIRMA	2	1	3	2,5	3

63023 26	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	2	1	3	2,5	3
63023 27	BESLENME İLKELERİ	2	1	3	2,5	3
63023 28	GIDA ANALİZLERİ	2	1	3	2,5	3
63023 29	İLETİŞİM	2	1	3	2,5	3
63023 30	İLK YARDIM	2	1	3	2,5	3
63023 31	KÜLTÜREL BİLİNÇ VE SOSYAL SORUMLULUK	2	1	3	2,5	3
63023 32	FONKSİYONEL GIDALAR	2	1	3	2,5	3
63023 33	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMA İÇEREN GIDALAR	2	1	3	2,5	3
63023 34	BİYOTEKNOLOJİ	2	1	3	2,5	3
63023 35	HALK SAĞLIĞI	2	1	3	2,5	3

## 2. SINIF BAHAR YARIYILI

		T	U	Ders Saati	Kredi	AKTS
63024 11	II. ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM (30 İş Günü)	0	0	0	0	4
63024 13	HİJYEN VE SANİTASYON	2	0	2	2	2
63024 16	ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ	3	0	3	3	3
63024 17	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2	1	3	2,5	3
63024 19	AMBALAJLAMA	2	1	3	2,5	3
63024 21	KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI	2	1	3	2,5	3
63024 22	SÜT TESİSLERİ KURULUŞ VE ORGANİZASYONU	2	1	3	2,5	3
63024 23	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	2	2	3
	SEÇMELİ DERS-6	2	1	3	2,5	3
	SEÇMELİ DERS-7	2	1	3	2,5	3
<b>TOPLAM</b>		<b>18</b>	<b>7</b>	<b>25</b>	<b>22</b>	<b>30</b>
<b>GENEL TOPLAM</b>		<b>81</b>	<b>20</b>	<b>101</b>	<b>91,5</b>	<b>120</b>

## 2. SINIF BAHAR YARIYILI SEÇMELİ DERSLER

63024 12	SÜT YAN ÜRÜNLERİ	2	1	3	2,5	3
63024 24	İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI	2	1	3	2,5	3

63024 25	GIDA KATKI VE KALINTI ANALİZ METODLARI	2	1	3	2,5	3
63024 26	SOĞUK TEKNİĞİ VE DEPOLAMA	2	1	3	2,5	3
63024 27	ETKİLİ SUNUM TEKNİKLERİ	2	1	3	2,5	3
63024 28	HALKLA İLİŞKİLER	2	1	3	2,5	3
63024 29	STRATEJİK YÖNETİM	2	1	3	2,5	3
63024 30	İŞ HUKUKU	2	1	3	2,5	3
63024 31	MESLEKİ YABANCI DİL	2	1	3	2,5	3
63024 32	DIŞ TİCARET	2	1	3	2,5	3
63024 33	TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJESİ	2	1	3	2,5	3
63024 34	MESLEK ETİĞİ	2	1	3	2,5	3
63024 35	BİTİRME PROJESİ	1	2	3	2,5	3

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

<b>Bölüm</b>	<b>Gıda İşleme</b>
<b>Program</b>	<b>Süt ve Ürünleri Teknolojisi</b>

**DÖNEM I**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ-I	1.Dönem	2	0	2
<b>Dersin İçeriği</b>	Osmanlı Devletini çöküşe götüren nedenleri milli kurtuluş mücadelesini ve bunun öncesinde yapılmış olan kongreleri, Mısak-ı Milli ve İstanbul'un işgali.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302102	YABANCI DİL-I	1.Dönem	2	0	2
<b>Dersin İçeriği</b>	SubjectPronouns (Özne olarak kullanılan şahıs zamirleri), am/is/are-to be verb, numbers (sayılar), possessiveadjectivesandpossessive-'s (sahiplik bildiren sıfatlar), questionwords (soru kelimeleri), singularandpluralnouns (tekil ve çoğul isimler), and/but (ve /ama bağlacı), demonstrativeadjectivesandprononuns (işaret sıfatları ve zamirleri), have/has got (sahip olmak fiili), articles: A/AN/THE, askingthe time (saat ifadeleri), cardinalandordinalnumbers (temel ve sıra sayıları), daysandmonthsandseasons (günler, aylar, mevsimler), There is/are (var anlamında kullanılan ifade)				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302103	TÜRK DİLİ-I	1.Dönem	2	0	2
<b>Dersin İçeriği</b>	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 ilgil genel bilgiler				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302105	MESLEKİ MATEMATİK-I	1.Dönem	2	0	2
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
			T	U	ECTS
6302108	MİKROBİYOLOJİ	1.Dönem	3	1	5

<b>Dersin İçeriği</b>	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		
6302112	SÜT İŞLETMELERİNDE TEMEL İŞLEMLER	1.Dönem	T	U	ECTS
			3	0	4
<b>Dersin İçeriği</b>	Meme anatomisi, sütün tanımı, süt çeşitleri, sütün bileşimi ve bu bileşimi etkileyen faktörler, sütün fiziko-kimyasal özellikleri, süt lipidleri ve süt proteinleri, sütün karbonhidratları, sütün mineral maddeleri ve sütteki enzimler, süte bulaşan yabancı maddeler, sütteki mikroorganizmalara genel bakış, süte uygulanan teknolojik işlemler, süte uygulanan ısı işlemler, süt işletmelerinde sanitasyon.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302114	LABORATUAR TEKNİKLERİ	1.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	4
<b>Dersin İçeriği</b>	Dersin tanıtımı: Kapsamı, önemi ve kurallar, Laboratuvarların tanımı ve çeşitleri; Laboratuvarda kullanılan malzemelerin tanıtımı ve işlevleri; Laboratuvarda 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		
6302118	SÜT KİMYASI	1.Dönem	T	U	ECTS
			3	0	4
<b>Dersin İçeriği</b>	Sütün tanımı ve sütün bileşimini etkileyen faktörler, sütün fiziksel özellikleri ve kimyasal bileşenleri (süt lipidleri, sütün azotlu maddeleri, sütün karbonhidratları,mineral maddeleri ve enzimler)				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302119	KİMYA	1.Dönem	T	U	ECTS
			2	0	2
<b>Dersin İçeriği</b>	Kimyanın temel tanımları, yasalar, Ölçüler, birim çevrimleri, Anlamlı rakamlar, Atomun yapısı, atom modelleri, Atomun yapısı, atom modelleri, Periyodik çetvel, 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, Çözeltiler.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302120	SÜT HAYVANLARI	1.Dönem	T	U	ECTS

	YETİŞTİRİCİLİĞİ		3	0	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Damızlık Seçiminde Dikkat Edilecek Noktalar, Ahırları Tanımı, Üreme, Bakım ve İdare, Süt Üretimi ve Sağım, Mastitis, Süt Koyununun Tanımı, Koyun Yetiştiriciliğinde Üretim Sistemleri, Koyun Yetiştiriciliğinde Bakım ve Yönetim, Koyunlarda Süt Üretimi, Süt Keçi Irkları, Keçi Yetiştiriciliğinde Üretim Sistemleri, Keçi yetiştiriciliğinde bakım ve yönetim, Keçi Yetiştiriciliğinde Damızlık Seçimi, Keçilerde süt üretimi.				

## DÖNEM II

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302201	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ-II	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	0	2
<b>Dersin İçeriği</b>	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 ilkeleri.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302202	YABANCI DİL-II	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	0	2
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
6302203	TÜRK DİLİ-II	2.Dönem	T	U	ECTS
			2	0	2
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
6302212	I. ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM (20 İş Günü)	2.Dönem	T	U	ECTS
			0	0	4
<b>Dersin İçeriği</b>	İşyeri uygulaması yaparak okulda ders döneminde edindiği teorik bilgileri pekiştirme				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302214	SÜT MİKROBİYOLOJİSİ	2.Dönem	3	1	4
<b>Dersin İçeriği</b>	Süt teknolojisinde mikroorganizmaların önemi, süt teknolojisi açısından önemli olan küfler, mayalar, bakteriler; bakteriyofajlar, starter kültürler, süt ve mamülleri yoluyla bulaşan hastalıklar.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302216	İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ	2.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	İçme sütü üretim teknolojileri, sütün işletmeye kabulü, süte uygulanacak ön işlemler, süte uygulanacak ısıl işlemler, pastörize ve sterilize süt üretimi ve bu sütlerin özellikleri, koyulaştırma teknolojileri, kurutma teknolojileri, koyulaştırılmış süt ve süt tozu üretimi.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302217	MESLEKİ MATEMATİK-II	2.Dönem	2	0	2
<b>Dersin İçeriği</b>	Oran-orantı, Denklem oluşturma ve çözümü , Problem çeşitleri ve çözümleme, Kümeler, Fonksiyonlar Grafik çizme ve yorumlama.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302220	ÇİĞ SÜT ANALİZLERİ	2.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Ders içeriğinin tanıtılması; Çiğ sütün genel özellikleri; Numune alma; Duyusal analizler; Koku testi; Kimyasal çözeltileri hazırlama; Asitlik tayini; Kuru madde tayini; Sütte yağ tayini; Kül tayini; Donma noktası tayini; Sütte antibiyotik tayini; Tuz tayini				

## DÖNEM II SEÇMELİ DERSLER

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302218	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2.Dönem	2	1	4
<b>Dersin İçeriği</b>	Peynirin tanımı sınıflandırılması ve peynir yapımında kullanılan hammadde(çiğ süt) ve diğer yardımcı maddelerin özellikleri hakkında bilgilendirme, peynir üretiminde uygulanan tüm işlem basamakları, ambalajlama ve depolama/olgunlaştırma koşullarını detaylı bir şekilde inceleme ve teorik bilgi akabinde peynir üretim uygulamaları				

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

6302222	STARTER KÜLTÜR	2.Dönem	T	U	<b>ECTS</b>
			2	1	
<b>Dersin İçeriği</b>	Saf kültürün tanımı ve endüstride kullanımı, laktik asit bakterileri-küfler ve mayalar, starter kültür üretimi, starter kültürlerin özellikleri, starter kültür kullanımının yararları, sektörde kullanılan ticari kültürler, probiyotik kültürler, starter kültür üretiminde kalite kontrol.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302223	TEKNİK RESİM	2.Dönem	T	U	<b>ECTS</b>
			2	1	
<b>Dersin İçeriği</b>	Teknik resimin amacı ve önemi,Çizimde kullanılan araç ve gereçlerin tanıtımı ve kullanımlarının öğretilmesi, Geometrik çizimler, Cismin izdüşüm teorisi, Görünüşlerin elde edilmesi, Perspektif çizimi, Kesit alma teknikleri ve kesit alma uygulaması				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302224	HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	2.Dönem	T	U	<b>ECTS</b>
			2	1	
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
6302225	GİRİŞİMCİLİK	2.Dönem	T	U	<b>ECTS</b>
			2	1	
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
6302226	İŞARET DİLİ	2.Dönem	T	U	<b>ECTS</b>
			2	1	
<b>Dersin İçeriği</b>	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 örnekli alıştırmalar yapar. Öğrenci, temel düzeyde işaret dilini ve bu dilde tercüme ederek, işitme engellilerle iletişim kurmayı öğrenir.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302227	MESLEKİ GELİŞİM ETKİNLİKLERİ	2.Dönem	T	U	<b>ECTS</b>
			2	1	



<b>Dersin İçeriği</b>	Meslek Ahlakı ve Ahilik (Meslek Ahlakı, Ahilik, Toplum ve Ahilik Değerleri), İş Sağlığı ve Güvenliği (İş yerinde sağlık ve güvenliği tehdit eden unsurlar, Meslek hastalıkları, Kaza ve yangın önlemleri, İş kazalarında uygulanacak hukuki işlemler), Proje Hazırlama (Problem çözme, Öğrenme ihtiyaçlarına göre öğrenme süreçleri, Bilgi/ veri toplama, Bilgi/ verileri kullanma, Proje hazırlama), Çevre Koruma (Sektörel çevre sorunları, Doğa kirliliği, Gürültü kirliliği, Çevreye duyarlı enerji kaynakları, İsrafa karşı duyarlı olma), Etkili İletişim (Temel iletişim araçları, Kendini ifade etme, İnsan ilişkilerini düzenleme, İş hayatında ilişkileri, Sanat etkinliklerini takip etme), Girişimci Fikirler ve İş Kurma (Girişimcilikle ilgili temel kavramlar, Girişimci fikirler, İşletmeyi kurma, Mesleki becerilerini geliştirme), İşletme Faaliyetlerini Yürütme (İşletme ile ilgili temel kavramları, İşletmenin yönetimi ve organizasyon, Üretim faaliyetleri, Pazarlama faaliyetleri, Finans yönetimi, İnsan kaynakları)
-----------------------	--

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302228	ENSTRUMENTAL ANALİZ YÖNTEMLERİ	2.Dönem	2	1	4
<b>Dersin İçeriği</b>	Ders süresince, madde ışık etkileşimi, spektroskopi, elektroanalitik metodlar, kromatografik metodlar, termal analiz yöntemleri anlatılır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302229	GIDA GÜVENLİĞİ	2.Dönem	2	1	4
<b>Dersin İçeriği</b>	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.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302230	ENDÜSTRİYEL GIDA ATIKLARI	2.Dönem	2	1	4
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
			T	U	ECTS
63022231	GELENEKSEL GIDALAR	2.Dönem	2	1	4
<b>Dersin İçeriği</b>	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.				

### DÖNEM III

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302313	TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ	3.Dönem	2	1	4
<b>Dersin İçeriği</b>	Ham krema üretimi, Nötralizasyon, Kremaya Isıl İşlem Uygulanması, Kremanın olgunlaştırılması, Kremanın yayıklanması, Malakse işlemi, Tereyağını ambalajlama, Depolama				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302315	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	3.Dönem	3	0	4
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders kapsamında Süt sağma makineleri, Tartma ve Ölçme Aletleri, Taşıma ve İletim Düzenleri, Yıkama Makineleri, Filtrasyon, Santrifügasayon, Karıştırma Makineleri, Homojenizatörler, Isıl İşlem Makine ve Ekipmanları, Evaporatörler, Kurutma İşlemi ve Dearatörler, Yıkama Doldurma ve Kapama Makineleri, Aseptik Ambalajlama makinelerinin çalışma prensipleri				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302317	SÜT ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	3.Dönem	3	1	5
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
			T	U	ECTS
6302318	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3.Dönem	T	U	ECTS
			3	1	5
<b>Dersin İçeriği</b>	Temel yoğurt üretim teknolojisi, Hammadde özellikleri ve kullanılan yardımcı maddeler, Sade yoğurtların depolanması, Kaymaklı yoğurt üretimi, Süzme yoğurt üretimi, Meyve esaslı karışımların hazırlanması, Set tipi meyveli yoğurt üretimi, Pıhtısı parçalanmış meyveli yoğurt üretimi, Fermente süt ürünleri (asido, bifido sütler) özellikleri ve üretimleri				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302325	GIDA MEVZUATI	3.Dönem	T	U	ECTS
			3	0	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Genel hükümler, çiğ süt, pastörize süt, sterilize süt, rekombined süt, koyulaştırılmış süt, süt tozu, tıbbi süt, kremler, yoğurt, ayran, peynir ve peynir mayası hakkında yayımlanan hükümler, bozulmuş-taklit ve tağşiş edilmiş süt ve süt ürünleri hakkında yasal uygulamalar.				

### **DÖNEM III SEÇMELİ DERSLER**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302319	YÖRESEL PEYNİR TEKNOLOJİSİ	3.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Bazı dünya(Brie, Camembert,Emmental, Gouda, Mozzarella, Parmesan, Cheddar vb.) ve Türk ( Beyaz peynir, Çeçil, Dil, Lor, Mihaliç, Tulum peynirleri vb.) peynirleri üretim teknolojileri.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302320	İŞLETME YÖNETİMİ	3.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
			T	U	ECTS
6302324	MESLEKİ UYGULAMA ve ARAŞTIRMA	3.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Araştırmada temel kavramlar, araştırmanın gereği ve önemi, araştırmanın konusu, kaynak taraması, verilerin toplanmasında kullanılan yöntemler, araştırma sonuçlarının değerlendirilmesi, araştırma sonuçlarının rapor haline dönüştürülmesi, Meslek ile ilgili araştırma konularını seçme, konu ve sorunlara değinen projeler				

	hazırlama, sunum.
--	-------------------

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302326	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	3.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
			T	U	ECTS
6302327	BESLENME İLKELERİ	3.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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,çinkovb), Fonksiyonel gıdalar, İnsanların durumuna uygun beslenme, Geleneksel beslenme, Dengeli beslenme, Akdeniz beslenme diyeti, Vejeteryanlık, Gıda zehirlenmeleri				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302328	GIDA ANALİZLERİ	3.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Çözelti hazırlama, Örnek alma, Çeşitli gıdalarda fiziksel analizler, Çeşitli gıdalarda kimyasal analizler, Mikrobiyolojik analizler.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302329	İLETİŞİM	3.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
			T	U	ECTS
6302330	İLK YARDIM	3.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
			T	U	ECTS
6302331	KÜLTÜREL BİLİNÇ VE SOSYAL SORUMLULUK	3.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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 disiplinlerarası işbirliği içinde yaşama geçirilmesine odaklanır.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302332	FONKSİYONEL GIDALAR	3.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
6302333	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMA İÇEREN GIDALAR	3.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
6302334	BİYOTEKNOLOJİ	3.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Biyoteknolojiye giriş, Biyoteknolojinin uygulama alanları ve elde edilen ürünler,Biyoteknolojik yöntemlere genel bakış, Biyoteknolojinin temel prensipleri, Mikroorganizmaların metabolizması, Fermantasyon Teknikleri ve Biyoreaktörler, Biyoteknolojik prosesler, Sekondermetabolitlerin üretimi, Biyotransformasyonlar				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302335	HALK SAĞLIĞI	3.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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.				

#### DÖNEM IV

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302411	II. ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRETİM (20 İş Günü)	4.Dönem	T	U	ECTS
			0	0	4
<b>Dersin İçeriği</b>	İşyeri uygulaması yaparak okulda ders döneminde edindiği teorik bilgileri pekiştirme				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302413	HİJYEN VE SANİTASYON	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	0	2
<b>Dersin İçeriği</b>	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.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302416	ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ	4.Dönem	T	U	ECTS
			3	0	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Takviyeli sütler, rekombinasyon işleminde kullanılan hammaddeler, rekombine süt ürünleri, imitasyon süt ürünleri yapısında bulunan maddeler, imitasyon ve ikame süt ürünleri, kullanım amacına göre mama tipleri, mamaların bileşimi ve üretimi, süt proteinlerinin fonksiyonel özellikleri ve üretimi, süt proteinlerinin kullanım alanları, süttü tatlı yapımında kullanılan maddeler, sütlü tatlı üretimi.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302417	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Dondurma üretiminde kullanılan hammaddeler, miks hesaplamaları ve dondurma üretim teknolojisi ve uygulanan işlem bamakları hakkında genel bilgiler				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302419	AMBALAJLAMA	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Ambalajlama tanımı, Ambalaj materyalleri ve özellikleri, Gıda Muhafaza, Muhafaza ve Ambalajlama Teknikleri (Akıllı ,aktif, modifiye atmosferde, kontrollü atmosferde ve vakum ambalajlama), Süt Ürünlerinde Ambalajlama.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302421	KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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, efqm mükemmellik modeli, üretimde kalite kontrolü, muayene ve modelleme, toplam kalite kontrol yönetimi, kontrol diyagramları, istatistiksel dağılımlar.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302422	SÜT TESİSLERİ KURULUŞ VE ORGANİZASYONU	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Süt tesisi proje hazırlıkları, ön mühendislik çalışmaları, fizibilite raporu hazırlama, süt ve ürünleri tesisi kurulumu, süt işletmelerinde organizasyon.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302423	GIDA KATKI MADDELERİ	4.Dönem	2	0	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
			T	U	ECTS
6302412	SÜT YAN ÜRÜNLERİ	4.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Ders içeriğinin tanıtılması; Sütçülük artıklarının tanıtılması; Sütçülük artıklarının çevreye olan etkileri; Süt yan ürünlerinin sağlık üzerine etkileri; Laktoz üretimi; Peynir altı suyu tozu üretimi; Alkolsüz içecekler üretimi; Alkollü içecekler üretimi; Diğer süt yan ürünlerinin üretimi				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
			T	U	ECTS
6302424	İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI	4.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
			T	U	ECTS
6302425	GIDA KATKI VE KALINTI ANALİZ METODLARI	4.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
			T	U	ECTS
6302426	SOĞUK TEKNİĞİ VE DEPOLAMA	4.Dönem	2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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.				



Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302427	ETKİLİ SUNUM TEKNİKLERİ	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
6302428	HALKLA İLİŞKİLER	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Halkla ilişkilerle ilgili temel kavramlar ve genel tanıtımı, halkla ilişkiler tanımları, amacı, işlevi, propaganda, reklam gibi benzer kavramlarla farklılıkları, halkla ilişkilerin dünyada ve Türkiye’deki tarihi gelişimi, ilişki modelleri, halkla ilişkiler personelinin nitelikleri, halkla ilişkilerde internetten yararlanma yolları, kriz yönetimi, itibar yönetimi, halkla ilişkiler etiği				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302429	STRATEJİK YÖNETİM	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Stratejik Yönetim süreci ve modeli; stratejinin oluşturulması, Stratejide Düzeyler, Strateji ve Rekabet Avantajı, Genel Strateji, Dikey Bütünleşme Stratejileri, İşbirliği Stratejileri, Savunmacı ve Saldırgan Stratejiler, Strateji Oluşturma; Strateji Seçiminin Boyutları ve Strateji Seçim Politikaları, Yeni Oluşan Endüstrilerde Strateji ve Politikalar, Olgun Endüstrilerde Strateji ve Politikalar, Parçalı Endüstrilerde Strateji ve Politikalar, Gerileyen Sektörlerde Strateji ve Politikalar, Uluslararası Pazarlarda Strateji ve Politikalar, Stratejinin Uygulanması: Kaynak Kapasitesinin Oluşturulması ve Organizasyonun Yapılandırılması, Stratejinin Değerlendirilmesi.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302430	İŞ HUKUKU	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
6302431	MESLEKİ YABANCI DİL	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
6302432	DIŞ TİCARET	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Dış Ticarete Temel Kavramlar, Dış Ticaret Teorileri, Geçmişten Günümüze Dış Ticaretin Gelişimi, Dış Ticareti Yerel Ticaretten Ayıran Yönler, Dış Ticarete Kullanılan Teslim Şekilleri; Incoterms 2000, Dış Ticarete Kullanılan Belgeler (Ticari Belgeler, Resmi Belgeler, Taşıma Belgeleri, Sigorta Belgeleri, Finansman Belgeleri) ve Kullanılma Amaçları.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302433	TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJESİ	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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		
6302434	MESLEK ETİĞİ	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	Ders süresince etik ve ahlak kavramlarını, etik sistemlerini, ahlak oluşumunda rol oynayan faktörleri, meslek etiğini, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını, sosyal sorumluluk kavramını incelemek.				

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Kredi		
6302435	BİTİRME PROJESİ	4.Dönem	T	U	ECTS
			2	1	3
<b>Dersin İçeriği</b>	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.				

## **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 m<sup>2</sup> 'lik bir alanda A Bloğu 6250 m<sup>2</sup>, B Bloğu ise 3500 m<sup>2</sup>'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

<b>Birimler</b>	<b>Oda sayısı</b>	<b>Yüzölçümü(m2)</b>
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