

Fakülte/Yüksekokul MESLEK YÜKSEKOKULU						
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/ GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI						
YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T	U	K/AKTS	Z/S
1	ENF101	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı	2	0	2	Z
1	GKA101	Temel Mikrobiyoloji	3	1	5	Z
1	GKA103	Gıda Biyokimyası	3	0	4	Z
1	GKA105	Laboratuvar Teknikleri	2	2	4	Z
1	GKA107	Gıdalarda Temel İşlemler	3	0	5	Z
1	MAT121	Matematik	3	0	3	Z
1		Mesleki Seçmeli Dersler 1	3	0	5	S
1		Mesleki Olmayan Seçmeli 1	2	0	2	S
1			21	3	30	
2	GKA102	Gıda Kalite Kontrolü Esasları	3	0	4	Z
2	GKA104	Gıda Mikrobiyolojisi	3	1	4	Z
2	GKA106	Et ve Süt Teknolojisi ve Kalite Kontrolü	2	2	4	Z
2	GKA108	Meyve-Sebze Teknolojisi ve Kalite Kontrolü	2	1	4	Z
2	GKA110	Tahıl Teknolojisi ve Kalite Kontrolü	2	1	4	Z
2	GKA112	İstatistik	2	0	3	Z
2		Mesleki Seçmeli Dersler 2	3	0	5	S
2		Mesleki Olmayan Seçmeli 2	2	0	2	S
2			19	5	30	
3	GKA201	Laboratuvar Organizasyonu ve Akreditasyon	3	0	5	Z
3	GKA203	Gıdalarda Enstrümental Analizler	3	1	5	Z
3	GKA205	Hijyen ve Sanitasyon	2	0	4	Z
3	GKA207	Gıda Mevzuatı	2	0	3	Z
3	ENG101	İngilizce I	2	0	2	Z
3	ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	Z
3	TRK101	Türk Dili I	2	0	2	Z
3		Mesleki Seçmeli Dersler 3	3	0	5	S
3		Mesleki Olmayan Seçmeli 3	2	0	2	S
3			21	1	30	
4	GKA202	Staj	0	0	5	Z
4	ENG102	İngilizce II	2	0	2	Z
4	ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	Z
4	TRK102	Türk Dili II	2	0	2	Z
4		Mesleki Seçmeli Dersler 4	11	1	19	
4			17	1	30	
		Mesleki Olmayan Seçmeli Dersler	2	0	2	S

1, 2, 3	MOS 105	Kalite Güvence ve Standartlar	2	0	2	2
1, 2, 3	MOS 106	Araştırma Teknikleri ve Seminer	2	0	2	2
1, 2, 3	MOS 115	Hibe Projeleri Hazırlama Teknikleri	2	0	2	2
1, 2, 3	MOS 202	İş Hukuku	2	0	2	2
1, 2, 3	MOS 205	Bilimsel ve Mesleki Etik	2	0	2	2
1, 2, 3	MOS 207	İlk Yardım	2	0	2	2
1, 2, 3	MOS 215	Kariyer Planlama ve Geliştirme	2	0	2	2
1, 2, 3	MOS 224	Bilim ve Yaşam	2	0	2	2
		Mesleki Seçmeli Dersler				
1, 2	GID139	Tıbbi ve Fonksiyonel Gıdalar	3	0	5	S
1, 2	GKA122	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	3	0	5	S
1, 2	GKA123	Fermantasyon Teknolojisi	3	0	5	S
1, 2	GKA124	Viroloji ve Parazitoloji	3	0	5	S
1, 2	GKA125	Gıda Güvenliği ve Yönetim Sistemleri	3	0	5	S
1, 2	GKA126	Gıda Sosyolojisi	3	0	5	S
1,2	GID147	Gıdalarda Duyusal Analizler	3	0	5	S
1,2	GKA128	Gıda Biyoteknolojisi	3	0	5	S
1,2	GKA129	İçecek Teknolojisi ve Analizleri	3	0	5	S
1,2	GKA130	Bal ve Şekerli Ürünler Analizleri	3	0	5	S
1,2	GKA227	Gıda Ambalajlama İlkeleri	3	0	5	S
3,4	GKA222	Özel Gıdalar Teknolojisi	3	0	5	S
3,4	GKA223	Beslenme İlkeleri ve İmmün Sistem	3	0	5	S
3,4	GKA224	İş Sağlığı ve Güvenliği	3	0	5	S
3,4	GKA225	Gıda Muhafaza Yöntemleri	3	0	5	S
3,4	GKA226	Gıda Endüstrisi Makine ve Ekipmanları	3	0	5	S
3,4	GKA228	Endüstriyel Mikrobiyoloji	3	0	5	S
3,4	GKA229	Biyoterörizm ve Gıda Savunması	3	0	5	S
3,4	GKA230	Yağ Teknolojisi ve Kalite Kontrolü	3	0	5	S
3,4	GID270	Halk Sağlığı	3	0	5	S
4	GID278	Gıda Endüstri Atıkları ve Değerlendirilmesi	3	0	5	S
4	GKA231	Su Ürünleri ve Analizleri	3	0	5	S
4	GKA232	Nanoteknoloji ve Uygulama Alanları	3	0	5	S
4	GKA233	Endüstriyel Yemek Üretimi	3	0	5	S
4	GKA235	Genel Su Analizleri	2	1	4	S
4	GKA236	Gıda Endüstrisinde Ürün Geliştirme	2	1	4	S
4	GKA237	Zeytin İşleme Teknolojisi ve Analizleri	2	1	4	S
4	BŞÜ200	İşletmede Mesleki Eğitim	5	10	19	S