



**TÜRKİYE CUMHURİYETİ
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ**

ESPIYE MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ

PROGRAMI BİLGİ FORMU

Bölüm	Gıda İşleme						
Bölüm Başkanı	Yrd. Doç. Dr. Özlem TURAN						
Program	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı						
Programın Amacı	Gıda kontrolörü/gıda denetçisine gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin hijyenik kontrol işlemlerinde yardımcı olmak üzere yapılması gereken işleri ve gıda güvenliğini bilen, tüketici sağlığını düşünen, teknik bilgi ve becerilerine sahip ara elemanlar yetiştirmektir.						
Programın Hedefi	Araştırma ve bilimsel düşünmeyi geliştirmek, Gıda kalite kontrolü ve analizi konusunda kalifiye ara eleman yetiştirmek ve Öğrencilerin lisans eğitimini tamamlayabilme imkanının oluşturulmasıdır.						
Program Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none">1. Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma.2. Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma.3. Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma.4. Bilimsel düşünceyi geliştirme.5. Çevreye ve sağlığa karşı duyarlı ve koruyucu olma.6. Öğrenmeyi, öğrenme becerileri ve eleştirel düşünceyle, ileri düzey çalışmalarla bağımsız olarak yürütebilme.7. Bilgiye erişebilme ve bu amaçla kaynak ve veri tabanları gibi bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.						
Eğitim Öğretim Metotları	<table border="1"><thead><tr><th>Eğitim - Öğretim Yöntemleri*</th><th>Başlıca öğrenme faaliyetler</th><th>Kullanılan Araçlar</th></tr></thead><tbody><tr><td>Ders</td><td>Dinleme ve anlamlandırma</td><td>Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz</td></tr></tbody></table>	Eğitim - Öğretim Yöntemleri*	Başlıca öğrenme faaliyetler	Kullanılan Araçlar	Ders	Dinleme ve anlamlandırma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz
Eğitim - Öğretim Yöntemleri*	Başlıca öğrenme faaliyetler	Kullanılan Araçlar					
Ders	Dinleme ve anlamlandırma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz					

Tartışmalı Ders	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz
Özel Destek / Yapısal Örnekler	Önceden planlanmış özel beceriler	
Role Yapma / Drama	Önceden planlanmış özel beceriler	Standart derslik teknolojileri, özel donanım
Problem Çözme	Önceden planlanmış özel beceriler	
Vaka Çalışması	Önceden planlanmış özel beceriler	
Beyin Fırtınası	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz
Küçük Grup Tartışması	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz
Gösterim	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gözleme imkan verecek gerçek ya da sanal ortam
Benzetim	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, Bilişim becerileri	Gözleme imkan verecek gerçek ya da sanal ortam
Seminer	Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, Dinleme ve anlamlandırma, yönetsel beceriler	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz, özel donanım
Grup Çalışması	Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru	İnternet veri tabanları, kütüphane veri tabanları, e-posta, çevrimiçi sohbet, Web tabanlı tartışma forumları

	geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	
Saha / Arazi Çalışması	Gözlem/durumları işleme, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma	
Laboratuvar	Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Özel donanım
Ödev	Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	İnternet veri tabanları, kütüphane veri tabanları, e-posta
Sözlü	Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	
İnceleme / Anket Çalışması	Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma	
Panel	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz, özel donanım
Konuk Konuşmacı	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz, özel donanım
Öğrenci Topluluğu Faaliyetleri / Projeleri	Gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, yönetsel beceriler, Önceden planlanmış özel beceriler	
Verilen Derece	Bu bölüm, yükseköğretimde Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi alanında 120 AKTS kredilik kısa dönem derece sistemine tabidir. Program başarılı bir şekilde tamamlanıp, program yeterlilikleri sağlandığında Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi alanında Ön lisans derecesine sahip olunur.	

Kabul Koşulları	Bölüme kayıt yaptırmak isteyen öğrenci, üniversitenin akademik ve yasal mevzuatı çerçevesinde ÖSYM tarafından belirlenen süreçleri tamamlamak / sınavları başarmış olmak zorundadır. Yurtiçi veya dışında eşdeğer programda öğrenimine başlamış bir öğrenci yatay geçiş için başvuru yapabilir. Üniversiteye giriş hakkında daha etraflı bilgi Kurum Tanıtım Kataloğunda mevcuttur.
Mezunların İstihdam Olanakları ve Üst Kademeye Geçiş	<p>Mezunlar: Üniversitelerin gıda mühendisliği fakültelerinin laboratuvarlarında, Veteriner Fakültelerinin Besin Hijyeni ve Teknolojisi araştırma-uygulama laboratuvarlarında, Sağlık Bilimleri Fakültelerinin beslenme ve diyetetik bölümü laboratuvarlarında, Ziraat Fakültelerinin Tarımsal Biyoteknoloji bölümünün araştırma-uygulama laboratuvarlarında, Fen-Edebiyat Fakültesi biyoloji ve kimya bölümlerinde, meslek yüksekokulları laboratuvar vb. birimlerinde, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı gıda kontrol genel müdürlüğü laboratuvarlarında, tarımsal işletmelerin il ve ilçe teşkilatlarında, TÜBİTAK, gıda kontrolü ile ilgili özel laboratuvarlarda, özel gıda işletmelerinde, gümrüklerde, Et ve Balık Kurumlarında ve gıdalarla ilgili işletmelerde görev yapabileceklerdir. Gıda mühendislerinin yardımcı elemanı olarak gıdaların üretim, işleme ve kontrolü alanında çalışırlar. Bitkisel ve hayvansal üretim sektöründe kalite kontrol laboratuvarlarında eleman olarak istihdam edilebilirler. Ayrıca, kamu ve özel sektördeki kurum ve kuruluşlarda gıdaların mikrobiyolojik analizi ile ilgili laboratuvarlarda çalışma olanağına sahip olabilirler.</p> <p>Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi ön lisans programını başarı ile bitirenler ÖSYM tarafından açılan Dikey Geçiş Sınavında başarılı oldukları takdirde; Beslenme ve Diyetetik, Bitki Koruma, Gıda Mühendisliği, Kimya, Tarımsal Biyoteknoloji lisans programlarına dikey geçiş yapabilirler.</p>
Mezuniyet Koşulları	Programın öngördüğü dersleri başarılı bir şekilde tamamlamış olması gerekir. Ayrıca, mezuniyet için öğrencinin 40 iş günü staj yapmış olması gerekmektedir.
Ölçme ve Değerlendirme Yöntemleri	Bu bölüm, ilgili dersin ders tanıtım ve uygulama formunda açıklanmıştır. Lütfen geniş bilgi için Ders Planı bölümündeki ilgili derse bakınız.