

ESPIYE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
2023/2024 ÖĞRETİM YILI DERS PLANI (3+1)

BİRİNCİ YIL									
1. YARIYIL					2. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I (Sadece Uzaktan)	2	0	0	2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II (Sadece Uzaktan)	2	0	0	2
Türk Dili-I (Sadece Uzaktan)	2	0	0	2	Türk Dili-II (Sadece Uzaktan)	2	0	0	2
İngilizce-I	2	0	0	2	İngilizce-II	2	0	0	2
Kimya	2	0	0	3	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	2	0	0	4
Laboratuvar Teknikleri	2	1	0	4	Gıda Kimyası	2	0	0	4
Mikrobiyoloji	2	1	0	4	Temel Bilgisayar	2	0	0	2
Mesleki Matematik	2	0	0	3	Gıda Mikrobiyolojisi	2	1	0	4
Hijyen ve Sanitasyon	2	0	0	4	Enstrümental Analiz	2	1	0	3
Fonksiyonel Gıdalar	2	0	0	2	Yağ Analizleri	2	1	0	3
Seçmeli Ders	2	0	0	2	Seçmeli Ders	2	0	0	2
Seçmeli Ders	2	0	0	2	Seçmeli Ders	2	0	0	2
TOPLAM AKTS				30	TOPLAM AKTS				30

İKİNCİ YIL									
3. YARIYIL					4. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri	2	1	0	4	İŞYERİ UYGULAMASI	0	22	0	14
Süt ve Ürünleri Analizi	2	1	0	3	İŞYERİ EĞİTİMİ	5	0	0	11
Et ve Ürünleri Analizi	2	1	0	3	STAJ	0	2	0	5
Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizi	2	1	0	4					
Tahıl ve Ürünleri Analizi	2	1	0	4					
Gıda Sektöründe İş Sağlığı Güvenliği	2	0	0	2					
Gıda Muhafaza	2	0	0	2					
Seçmeli Ders	2	0	0	2					
Seçmeli Ders	2	0	0	2					
Seçmeli Ders	2	0	0	2					
Seçmeli Ders	2	0	0	2					
TOPLAM AKTS				30	TOPLAM AKTS				30

SEÇMELİ DERSLER									
1. YARIYIL					2. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Gıda Biyoteknolojisi	2	0	0	2	Duyusal Analiz Teknikleri	2	0	0	2
İlk Yardım	2	0	0	2	Çevre Koruma	2	0	0	2
İşaret Dili	2	0	0	2	Toplumsal Duyarlılık Projeleri	2	0	0	2
Beden Eğitimi-I	2	0	0	2	Beden Eğitimi -II	2	0	0	2
Resim -I	2	0	0	2	Resim -II	2	0	0	2
Tiyatro -I	2	0	0	2	Tiyatro -II	2	0	0	2
Toplumsal Cinsiyet Eşitliği	2	0	0	2	Meslek Etiği	2	0	0	2
İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi	2	0	0	2					
Kadın ve Aile Hayatı	2	0	0	2					

3. YARIYIL					4. YARIYIL				
DERSİN ADI	T	U	L	AKTS	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
Fermente Gıdalar Teknolojisi	2	0	0	2					
Özel Gıdalar	2	0	0	2					
Gıda Kodeksi ve Standartları	2	0	0	2					
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2	0	0	2					
Gıda Üretim Teknolojileri ve Kalite	2	0	0	2					
Gıda Mevzuatı	2	0	0	2					
Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları	2	0	0	2					
Gıda Endüstrisi Makineleri	2	0	0	2					

T: Teorik ders saati

U: Uygulama ders saati

L: Laboratuvar ders saati