

ESPIYE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
2020/2021 ÖĞRETİM YILI DERS PLANI (3+1)

| BİRİNCİ YIL | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|-----------|--|---|---|---|-----------|------------------------------|---|---|---|-----------|
| 1. YARIYIL | | | | | 2. YARIYIL | | | | | | | | | |
| DERSİN ADI | T | U | L | AKTS | 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-I (Sadece Uzaktan) | 2 | 0 | 0 | 2 | Türk Dili-II (Sadece Uzaktan) | 2 | 0 | 0 | 2 | İngilizce-I | 2 | 0 | 0 | 2 |
| İngilizce-I | 2 | 0 | 0 | 2 | İngilizce-II | 2 | 0 | 0 | 2 | Kimya | 2 | 0 | 0 | 3 |
| Kimya | 2 | 0 | 0 | 3 | Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji | 2 | 0 | 0 | 4 | Laboratuvar Teknikleri | 2 | 1 | 0 | 4 |
| Laboratuvar Teknikleri | 2 | 1 | 0 | 4 | Gıda Kimyası | 2 | 0 | 0 | 4 | Mikrobiyoloji | 2 | 1 | 0 | 4 |
| Mikrobiyoloji | 2 | 1 | 0 | 4 | Temel Bilgisayar | 2 | 0 | 0 | 2 | Mesleki Matematik | 2 | 0 | 0 | 3 |
| Mesleki Matematik | 2 | 0 | 0 | 3 | Gıda Mikrobiyolojisi-I | 2 | 1 | 0 | 4 | Hijyen ve Sanitasyon | 2 | 0 | 0 | 4 |
| Hijyen ve Sanitasyon | 2 | 0 | 0 | 4 | Süt ve Ürünleri Analizi-I | 2 | 1 | 0 | 3 | Fonksiyonel Gıdalar | 2 | 0 | 0 | 2 |
| Fonksiyonel Gıdalar | 2 | 0 | 0 | 2 | Et ve Ürünleri Analizi-I | 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 |
| Seçmeli Ders | 2 | 0 | 0 | 2 | Seçmeli Ders | 2 | 0 | 0 | 2 | TOPLAM AKTS | | | | 30 |
| TOPLAM AKTS | | | | 30 | TOPLAM AKTS | | | | 30 | | | | | |

| İKİNCİ YIL | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|---|---|-----------|--------------------|---|----|---|-----------|--------------------------------------|---|---|---|------|
| 3. YARIYIL | | | | | 4. YARIYIL | | | | | | | | | |
| DERSİN ADI | T | U | L | AKTS | DERSİN ADI | T | U | L | AKTS | DERSİN ADI | T | U | L | AKTS |
| Gıda Mikrobiyolojisi-II | 2 | 1 | 0 | 4 | İŞYERİ UYGULAMASI | 0 | 22 | 0 | 14 | Süt ve Ürünleri Analizi-II | 2 | 1 | 0 | 3 |
| Süt ve Ürünleri Analizi-II | 2 | 1 | 0 | 3 | İŞYERİ EĞİTİMİ | 5 | 5 | 0 | 12 | Et ve Ürünleri Analizi-II | 2 | 1 | 0 | 3 |
| Et ve Ürünleri Analizi-II | 2 | 1 | 0 | 3 | STAJ | 0 | 2 | 0 | 4 | Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizi | 2 | 1 | 0 | 4 |
| Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizi | 2 | 1 | 0 | 4 | | | | | | Tahıl 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 Sektöründe İş Sağlığı Güvenliği | 2 | 0 | 0 | 2 | | | | | | Gıda Muhafaza | 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 | | | | | | 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 | DERSİN ADI | T | U | L | AKTS |
| Gıda Biyoteknolojisi | 2 | 0 | 0 | 2 | Meslek Etiği | 2 | 0 | 0 | 2 | İlk Yardım | 2 | 0 | 0 | 2 |
| İlk Yardım | 2 | 0 | 0 | 2 | Çevre Koruma | 2 | 0 | 0 | 2 | İşaret Dili | 2 | 0 | 0 | 2 |
| İşaret Dili | 2 | 0 | 0 | 2 | Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri | 2 | 0 | 0 | 2 | Beden Eğitimi-I | 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 -I | 2 | 0 | 0 | 2 | Resim -II | 2 | 0 | 0 | 2 | Tiyatro -I | 2 | 0 | 0 | 2 |
| Tiyatro -I | 2 | 0 | 0 | 2 | Tiyatro -II | 2 | 0 | 0 | 2 | Toplumsal Cinsiyet Eşitliği | 2 | 0 | 0 | 2 |
| Toplumsal Cinsiyet Eşitliği | 2 | 0 | 0 | 2 | Toplumsal Duyarlılık Projeleri | 2 | 0 | 0 | 2 | İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi | 2 | 0 | 0 | 2 |
| İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi | 2 | 0 | 0 | 2 | | | | | | Kadın ve Aile Hayatı | 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 | DERSİN ADI | T | U | L | AKTS |
| Fermente Gıdalar Teknolojisi | 2 | 0 | 0 | 2 | | | | | | | | | | |
| Yağ Analizleri | 2 | 0 | 0 | 2 | | | | | | | | | | |
| Gıda Mevzuatı | 2 | 0 | 0 | 2 | | | | | | | | | | |
| Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları | 2 | 0 | 0 | 2 | | | | | | | | | | |
| Araştırma Yöntem ve Teknikleri | 2 | 0 | 0 | 2 | | | | | | | | | | |
| Gıda Üretim Teknolojileri ve Kalite | 2 | 0 | 0 | 2 | | | | | | | | | | |
| Gıda Endüstrisi Makineleri | 2 | 0 | 0 | 2 | | | | | | | | | | |

T: Teorik ders saati

U: Uygulama ders saati

L: Laboratuvar ders saati

| KALDIRILAN DERSLER | | | Düzenleme Tarihi: 6.07.2020 | |
|--|--------|---------------------------------|--------------------------------|--------------|
| DERSİN ADI | DURUMU | YERİNE KONAN DERSİN ADI | BÖLÜM BAŞKANI | |
| Laboratuvar Teknikleri | TEKRAR | Laboratuvar Teknikleri | ADI SOYADI | İMZA VE KAŞE |
| Mikrobiyoloji | TEKRAR | Mikrobiyoloji | Dr. Öğr. Üyesi Özlem ARSLAN | |
| Gıda Mikrobiyolojisi-I | TEKRAR | Gıda Mikrobiyolojisi-I | | |
| Süt ve Ürünleri Analizi-I | TEKRAR | Süt ve Ürünleri Analizi-I | | |
| Et ve Ürünleri Analizi-I | TEKRAR | Et ve Ürünleri Analizi-I | | |
| Gıda Mikrobiyolojisi-II | TEKRAR | Gıda Mikrobiyolojisi-II | MÜDÜR | |
| Süt ve Ürünleri Analizi-II | TEKRAR | Süt ve Ürünleri Analizi-II | ADI SOYADI | İMZA VE KAŞE |
| Et ve Ürünleri Analizi-II | TEKRAR | Et ve Ürünleri Analizi-II | Doç. Dr. Hüseyin ŞAHİN | |
| Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizi | TEKRAR | Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizi | | |
| Tahıl ve Ürünleri Analizi | TEKRAR | Tahıl ve Ürünleri Analizi | | |
| Diyet ve Fonksiyonel Gıdalar | TEKRAR | Fonksiyonel Gıdalar | | |
| <p>*DERSİN DURUMU: Başarısız öğrenciler muaf tutulacak ise "MUAF", tekrar edeceklerse "TEKRAR" yazılacak. Yerine yeni ders açıldıysa "YENİ" yazılacak ve YERİNE KONAN DERSİN KODU alanı doldurulacaktır.</p> | | | | |