



Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi
Gıda İşleme Bölümü / Önlisans
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi (Teknik Bilimler)

1. Yarıyıl					
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
ATA-1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	1
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi dersi yüksek öğretimde iki yarıyıl olarak "Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I" ve "Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II" okutulmakta ve ders geçme açısından birbirinden bağımsız iki ders niteliği taşımaktadır. Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Ulu Önder Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkmasıyla başlayan ve yurdun işgallerden kurtarılmasından sonra ülkenin çağdaş ülkeler seviyesine çıkarılmasını amaçlayan inkılaplar dönemini ve Atatürk ilkelerini içerir.					
GGK-1001	Mesleki Matematik I	2	0	2	4
Öğrenciye mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliliği kazandırmak lümel ve sayılarla ilgili işlemleri mesleğine uygulamak mesleğinde karmaşık sayılarla ilgili uygulamalar yapmak mesleğinde denklemler ve eşitsizliklerle ilgili uygulamalar yapmak.					
GGK-1003	Kimya I	2	0	2	4
Maddenin yapısı ve sınıflandırılması, Kimyanın temel kanunları, Atomun yapısı ve özellikleri (elektron, proton, nötron), Periyodik cetvel, Kuantum Sayıları ve Atomlarda Elektron Dağılımları, Mol Kavramı, Kimyasal Bağlar (Lewis Yapıları, Formal Yük, Rezonans, Molekül şekilleri), Kimyasal Denklemler ve Hesaplamalar, Gazlar, Sıvılar, Katılar, Çözeltiler, Asitler ve Bazlar, Organik Kimyaya Giriş					
GGK-1005	Labaratuvar Tekniği I	2	1	3	4
Kişisel güvenlik önlemleri, laboratuvar genel güvenlik önlemleri, kimyasal maddelerle güvenli çalışma, analiz öncesi hazırlıklar, süzme, çöktürme, santrifüjleme, yüzde çözelti, molar çözelti, normal çözelti, ppm ve ppb çözeltiler, duyu analizler, gravimetrik analizler, titrimetrik analizler. Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri ve Kuralları, - Kişisel Güvenlik Önlemleri ve Kişisel Koruma Ekipmanları, - Cam malzemelerin Tanınması, Kullanımı ve Temizliği, - Kimyasal Malzemelerin Tanınması, Kullanımı ve Bertaraf Edilmesi, - Karışımların Ayrılması, - Gıdalar da Nem ve Kuru Madde Tayini - Gıdalar da Kül Miktarı Tayini, - Santrifüj-Dekantasyon ile Ayırma, - Kristallendirme ile Ayırma, - Çöktürme-Süzerek Ayırma, - pH metre ve Turnusol Kağıdının Kullanımı, Çözelti pH değerinin Ayarlanması, - Katı ve Sıvılarda Yoğunluk Tayini.					
GGK-1007	Genel Mikrobiyoloji	3	2	4	5
Mikrobiyolojiye giriş, Terminoloji, Sınıflandırma, Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri ve bu mikroorganizma gruplarının gıda mikrobiyolojisi açısından önemi, Mikrobiyal metabolizma, Mikrobiyal üreme, Mikroorganizmaların kontrolü,					
GGK-1009	Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	2	0	2	3
Gıda endüstrisinde sanitasyonun önemi, mikroorganizma-sanitasyon ilişkisi, deterjan ve dezenfektanlar, sanitasyon ekipmanları ve sistemleri, personel hijyeni, atıkların uzaklaştırılması, haşerelerle mücadele, su hijyeni, hava hijyeni, yönetim ve sanitasyonla ilgili kanun ve yönetmelikler verilecektir.					
GGK-1011	Bilgi ve İletişim Teknolojileri	2	1	3	4
Bilgi ve İletişim Teknolojisi Windows 10 işletim sistemi Microsoft Office Programları (Word, Powerpoint, Excel)					
GGK-1013	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	2
İş sağlığı ve iş güvenliği kavramı, İş sağlığı güvenliği yönetim sistemleri, İş sağlığı ve iş güvenliği politikalarının oluşturulması, Ergonomi, Tehlikelerin kaynakları ve belirlenmesi, Acil eylem planı, Yangın ve patlama, Kaza incelemesi ve raporlama, Risk analizi, Kişisel koruyucu donanımları, Meslek hastalıkları, Gıda işletmelerine özgü İş Sağlığı ve Güvenliği önlemleri.					
TDİ-1001	Türk Dili I	2	0	2	1
Dilin tanımı, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, dil-kültür münasebeti, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkiye Türkçesindeki ses olayları, imla kuralları ve uygulaması, noktalama işaretleri ve uygulaması, Türkçenin yapı özellikleri.					
YDİ-1001	Yabancı Dil (İngilizce)	2	0	2	2
Lisans ve Ön lisans programlarında 1. sınıflara yönelik Temel İngilizce Dersi					


Yusuf ALAT
Yüksekokul Sekreteri



Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi
Gıda İşleme Bölümü / Önlisans
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi (Teknik Bilimler)

2. Yarıyıl					
DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
BED-1002	Beden Eğitimi	2	0	2	1
Beden Eğitiminin Genel ve Özel Amaçları, Beden Eğitimi ve Sporun Önemi, Sağlıklı Yaşam Alışkanlıkları, Spor ve Beslenme, Egzersiz ve Kalp Sağlığı, Temel Branşlar.					
GUS-1002	Güzel Sanatlar	2	0	2	1
Sanat, uygarlıklar, kültürel değerler ve korunmaları ile ilgili genel bilgilerin anlatımı, Görsel Sanatla ilgili kavramların anlatımı, Görsel sunum teknikleri ile sunum yapılması					
GKK-1012	Ambalaj Teknolojisi	2	0	2	4
Ambalajlama Teknolojisi dersinde; cam ambalajlar, teneke ambalajlar, kağıt, karton, oluklu mukavva ambalajlar, plastikler ve plastik esaslı ambalaj malzemeleri, gıda sanayinde aseptik ambalajlama ve gıdaların modifiye atmosferde ambalajlanması konuları işlenmektedir. Ambalajın tanımı, ambalajın fonksiyonları, gıdaların ambalajlanmasında kullanılan ambalaj materyalleri, kağıt esaslı ambalaj materyalleri, madeni esaslı ambalaj materyalleri, cam ambalaj materyalleri, plastik ambalaj materyalleri, tahta ambalaj materyalleri, ambalajlı gıdaların depolama koşulları					
GKK-1014	Gıda Muhafazası	2	0	2	4
Gıdaların Muhafazasında önem taşıyan kriterler nelerdir? Fiziksel yöntemler, kimyasal yöntemler, ışınlama, modifiye atmosfer paketleme, engeller teknolojisi, gıda korumada yeni teknolojiler					
ATA-1002	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	1
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi dersi yüksek öğretimde iki yarıyıl olarak "Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I" ve "Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II" okutulmakta ve ders geçme açısından birbirinden bağımsız iki ders niteliği taşımaktadır. Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Ulu Önder Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkmasıyla başlayan ve yurdun işgallerden kurtarılmasından sonra ülkenin çağdaş ülkeler seviyesine çıkarılmasını amaçlayan inkılap döneminde ve Atatürk ilkelerini içerir.					
GKK-1002	Mesleki Matematik II	2	0	2	3
Denklemler ve grafikleri , fonksiyonlar, Trigonometri, Logaritma, İşlemler					
GKK-1004	Kimya II	2	0	2	3
Bu dersi alan öğrenci, organik kimyanın temel kavramlarını ve gıda bileşenleri oluşturan bileşenleri bilir. Gıdanın tanımı, önemli gıda bileşenleri ve besinler, suyun yapısı ve gıda işlemedeki önemi, Proteinlerin sınıflandırılması, kimyasal yapısı ve fonksiyonel özellikleri, Enzimler ve gıdalardaki etkileri, Karbonhidratlar hakkında genel bilgi. Gıdalarda kullanılan önemli karbonhidratlar, Lipitlerin sınıflandırılması, kimyasal yapıları ve gıda işlemedeki önemleri, Mineral maddelerin önemi, makro ve iz elementler, Vitaminler hakkında genel bilgi, suda ve yağda eriyen vitaminler.					
GKK-1006	Labaratuvar Tekniği II	2	1	3	4
Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvar ortamında güvenli çalışma ortamı sağlama, analiz öncesi/sonrası işlemleri, laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulama, ayırma işlemlerini yapma ile çözelti hazırlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Laboratuvar Temel Analiz Tekniklerini Uygulamak, Çözelti Hazırlamak					
GKK-1008	Gıda Kimyası	3	0	3	4
Gıdaların makro (su, karbohidratlar, proteinler, lipidler) ve mikro (vitaminler, mineraller, pigmentler, tat ve koku maddeleri, fenolik bileşikler, organik asitler) bileşenlerinin kimyasal yapıları, reaksiyon özellikleri ve gıdada bulunma halleri. Su ve buzu önemi. Karbonhidratlar, Amino asit ve Proteinler, Yağ asitleri ve Lipidler, Enzimler, Vitamin ve Mineraller, Pigment ve Fenolik bileşiklerin fonksiyonları. Gıda katkıları.					
GKK-1010	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme	1	1	2	3
Duyusal değerlendirmenin tanımı ve önemi, gıdalarda kullanım amacı, örnekleme ve örnek hazırlama, örneklerin panel sunuluşu, panelist seçimi ve eğitimi, gıdaların duyusal özelliklerini etkileyen faktörler, renk koku, tat, aroma, vizkozite, sertlik v.b. kalite derecelendirilmesinde kullanılan skalalar, değerlendirme formlarının hazırlanması, duyusal test yöntemleri verilecektir.					
TDI-1002	Türk Dili II	2	0	2	1
Anlatım Bozuklukları : Anlama Dayalı Bozukluklar. Yapıya Dayalı Anlatım Bozuklukları. Anlatımda Plan : Paragrafta Plan, Yazıda Plan, Planlı Anlatımda Ahenk. Anlatım Tarzları: Açıklayıcı, Betimleyici, Kanıtlayıcı, Öyküleyici, Tartışmacı, Mizahi Anlatım. Dilin Kullanım Alanları: İşlevsel Dil, Estetik Dil. İşlevsel Dile Dayalı Yazılı Anlatım Türleri: Dilekçe, Rapor, Tutanak, Özgeçmiş. Mektup, E-Posta (e-mail), Röportaj, Makale. Estetik Dile Dayalı Yazılı Anlatım Türleri: Roman, Hikaye, (Örnek Metin İncelemesi). Şiir, Tiyatro, Deneme (Örnek Metin İncelemesi). Deneme, Sohbet, Anı, Günlük (Örnek Metin İncelemesi). Eleştiri (Tenkit), Fıkra, Gezi Yazısı, Biyografi, Otobiyografi, (Örnek Metin İncelemesi). Geleneksel Anlatı Türleri: Masal, Destan, Efsane, Halk Hikayeleri. Sözlü Anlatım Türleri: Konferans, Sempozyum (Bilgi Şöleni), Açık Oturum, Panel. Münazara, Seminer, Forum, Brifing.					
YDI-1002	Yabancı Dil II (İngilizce)	2	0	2	2
Lisans ve Ön lisans programlarında 1. sınıflara yönelik Temel İngilizce Dersi					


Yusuf ALAT
Yüksekokul Sekreteri



Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi
Gıda İşleme Bölümü / Önlisans
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi (Teknik Bilimler)

3. Yarıyıl

DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
GKK-2013	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	2	0	2	3
Gıda Katkı Maddeleri dersinde; asitlik düzenleyici katkı maddeleri, antimikrobiyel katkı maddeleri, antioksidanlar, dokusal yapıyı düzenleyici katkı maddeleri, renklendiriciler, lezzet artırıcılar, tatlandırıcılar ve zenginleştirici katkı maddeleri, starterler, enzimler, taşıyıcı katkı maddeleri ve çözgen katkı maddeleri konuları işlenmektedir.					
GKK-2015	Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizi	1	1	2	3
Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak bal ile şekerli ürünlerin analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Balda fiziksel Analizleri Yapmak/değerlendirmek, Balda kimyasal Analizleri Yapmak/değerlendirmek, Şekerli ürünler analizlerini yapmak/ değerlendirmek					
GKK-2017	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	2	1	3	3
Su ürünleri işleme teknolojisine giriş; tanımı, amacı ve sınıflandırılması, Balıkentinin kimyasal yapısı, sınıflandırılması, Su ürünleri etlerinin fiziksel özellikleri, Balıklarda ölüm sonrası değişimler, Su ürünlerinin tazeliği ve tazelik kontrol yöntemleri, Duyusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik yöntemlerle tazelik kontrolü, Balıkların taşınması; taze, soğuk depolarda, soğutulmuş deniz suyu, tuzlama ve dondurulmuş olarak gemilerde ve frigorifik kamyonlarda taşınması, Donmuş, tuzlanmış, tütsülenmiş, kurutulmuş, konserve teknolojisi, İşleme tesislerinin kalite kontrol açısından değerlendirilmesi (HACCP).					
GKK-2019	Su Analizleri	1	1	2	3
Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak sulardan numune alma, sularda fiziksel ve kimyasal analizler yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Sulardan numune almak, Sularda fiziksel analiz yapmak/değerlendirmek, Sularda kimyasal analizler yapmak/değerlendirmek					
GKK-2021	İçecek Teknolojisi	2	0	2	3
Bu ders ile öğrencilere; alkollü ve alkolsüz içeceklerin çeşitlendirmesi, üretim aşamaları ve ilgili analizlerle kalite değerlendirilmesinin yapılması üzerine bilgilendirme yapılacaktır. İçeceklerin fiziksel, kimyasal, duyusal analizlerini kapsar.					
GKK-2023	İşletme Yönetimi	2	1	3	3
Bu dersin amacı, işletme yönetiminin temel kavramlarını öğrenciye benimseterek ileri dönemlerdeki derslere hazırlık yapmaktır. Dersin içeriğinde işletme yönetimi ve yöneticilere ilişkin kavramlar aktarılır. Tarihte yönetim bilimlerinin geçirdiği evreler ve bugüne kadarki yönetim modelleri tartışılarak çağdaş yönetim yaklaşımları gösterilir. İşletme yönetiminin iç ve dış çevreyle ilişkisi ortaya konur. Yönetim süreci (planlama, karar verme, organizasyon, yöneltme ve kontrol) aktarılır.					
GKK-2025	Girişimcilik I	2	0	2	3
Dersin içeriği girişimcilik kavramı, girişimcilik ahlakı, süreç ve iş planının hazırlanması ve fikir geliştirme üzerine gerçekleştirilecektir.					
GKK-2027	Mesleki Yabancı Dil I	2	1	3	3
İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı, Genel dil bilgisi kuralları, Gıda sanayinde sıklıkla kullanılan terim, kelime ve kavramlar, Sayısal değer ve miktarlar Gıda işleme ile ilgili makale okuma anlama. Gıda Bilimi ve Teknolojisi ile ilgili İngilizce yazılmış bilimsel metinleri Türkçe'ye çevirmek.					
GKK-2029	Gıda Mevzuatı	2	0	2	3
Gıda mevzuatının temel ilkeleri, Tüketici hakları, Uluslararası ve ulusal standartlar, Codex Alimentarius Komisyonu, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, ISO-9000 ve Türk Standartları Enstitüsü hakkında bilgiler vermek.					
GKK-2001	Süt ve Süt Ürünleri Analizi I	2	2	3	4
Ders içeriğinde; farklı hayvanlara ait süt bileşimi, genel sütün bileşenleri, sütün işletmeye kabulü ve çeşitli ön işlemlere ait temel bilgiler ve uygulanan ısıtma işlemlere ait bilgileri içerir.					
GKK-2003	Et ve Ürünleri Analizi I	2	2	3	3
Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak taze et, dondurulmuş et ürünleri, kanatlı et ve su ürünlerinin analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Et ve etten elde edilebilecek ürünlere ait tanımlama, etin kimyasal yapısı ve bölümleri, kesim öncesi ve sonrası ette oluşan reaksiyonlar ders içeriğini oluşturmaktadır.					
GKK-2005	Meyve-Sebze Ürünleri Analizi I	2	2	3	3
Meyve sebzeler hakkında genel bilgiler edinmek, meyve sebzelerin işlenmesi ile ilgili temel süreçlerin kavranması, meyve suyu, konserve, salça gibi gıdaların işlenmesinin öğrenilmesidir. Meyve ve Sebze Ürünleri Analizleri I dersinde; taze meyve ve sebzede duyusal analizler, suda çözünür kurumadde (briks) tayini, toplam asitlik tayini, şeker tayini, su aktivitesi tayini, meyve suyunda duyusal analizler, fiziksel analizler ve kimyasal analizler konuları işlenmektedir.					
GKK-2007	Yağ Analizleri	2	1	3	3
Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak bitkisel ve katı yağ analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Bitkisel Yağ Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek, Katı Yağ Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek					
GKK-2009	Tahıl ve Ürünleri Analizi I	2	2	3	3
Tahıl tanım ve tarihi, tahıl çeşitleri, buğday çeşitleri ve kimyasal bileşenleri, buğday anatomik yapısı, buğdayın kısımları, buğday hastalıkları ve zararlıları, buğday kalite kriterleri, öğütme teknolojisi ve buğday işleme aşamaları					
GKK-2011	Gıda Mikrobiyolojisi	2	2	3	5
Mikroorganizmalar ve gıdalar. Gıdaların kontaminasyon kaynakları. Mikroorganizmaların gıdalarda üremesini etkileyen faktörler (iç faktörler, dış faktörler). Gıda koruma yöntemleri (kontaminasyonun önlenmesi, kontaminantların gıdalardan uzaklaştırılması, mikrobiyal üremenin önlenmesi, gıdalarda bulunan mikroorganizmaların öldürülmesi). Gıda kaynaklı hastalıklar, gıda kaynaklı patojenler ve intoksikasyonlar.					

4. Yarıyıl

DERSİN KODU	DERSİN ADI	T	U	K	AKTS
-------------	------------	---	---	---	------

Yusuf ALAT
Yüksekokul Sekreteri



Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi
Gıda İşleme Bölümü / Önlisans
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi (Teknik Bilimler)

GKK-2012	Özel Gıdalar Teknolojisi	2	1	3	3
Çay şekeri hammaddesi ve üretimi, çay bitkisi ve çay üretim basamakları, kahve, kakao ve çikolata üretimi, Şekerlemeler					
GKK-2014	Gıda Biyoteknolojisi	2	0	2	3
Biyoteknolojinin genel kavramlarına giriş, modern ve klasik biyoteknolojinin karşılaştırılması, biyolojik organizmalarının özellikleri ve kullanımı, biyoreaktörler ve biyomühendislik, saflaştırma işlemleri, modern gıda biyoteknolojisi uygulamaları.					
GKK-2016	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2	0	2	3
Konu seçimi, araştırma teknikleri ve kullanımları, kuramsal çalışma, rapor hazırlama, kontrolü ve sunumu.					
GKK-2018	Gıda İşleme İnkeleri	2	0	2	3
Hammadde Hazırlık Makineleri, Ayırma Makineleri, Karıştırma Makineleri, Isıl İşlem Makine ve Ekipmanları, Boyut Küçültme Makineleri, Taşıma ve İletim Düzenleri					
GKK-2020	Gıda Endüstrisi Makineleri	2	0	2	3
Gıda Endüstrisi Makinaları dersinde; tartma ve ölçme aletleri, taşıma ve iletim düzenleri, yıkama ve ayıklama makineleri, ayırma makineleri, filtrasyon, santrifügasyon konuları, karıştırma makineleri, homojenizatörler, ısıl işlem makine ve ekipmanları, evaporatörler, kurutma işlemi ve dehidratörler, boyut küçültme makineleri, presler, kesme makineleri, gıda endüstrisinde kullanılan ambalajlar, yıkama, doldurma, kapama makineleri ve aseptik ambalajlama konuları işlenmektedir.					
GKK-2022	Yeni Ürün Geliştirme	1	1	2	3
-					
GKK-2024	Yöresel ve Fonksiyonel Gıdalar	2	0	2	3
Giriş, Fonksiyonel gıdaların tanımlanması ve sınıflandırılması, Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda grupları, Sağlık ve yaşam stili ile ilişkilendirilmiş fonksiyonel gıdalar, Antioksidanlar ve antioksidanlarca zengin gıdalar, Besinsel lif ve besinsel lifçe zengin gıdalar, Prebiyotikler ve Probiyotikler, Lipitler ve Lipitlerle ilişkili fonksiyonel gıdalar, Fonksiyonel bileşen olarak vitamin ve mineraller, Fonksiyonel gıdalardaki besin öğelerinin biyoyararlılıkları, Fonksiyonel gıdalar, gıda güvenliği ve toksikolojisi, Fonksiyonel gıda güvenliği ve ilgili yasal düzenlemeler, Yeni ürün tasarımları ve beklenen yasal gelişmeler					
GKK-2026	Girişimcilik II	2	0	2	3
Dersin içeriği girişimcilik kavramı, girişimcilik ahlakı, süreç ve iş planının hazırlanması ve fikir geliştirme üzerine gerçekleştirilecektir.					
GKK-2028	Mesleki Yabancı Dil II	2	1	3	3
Gıda Bilimi ve Teknolojisi ile ilgili İngilizce yazılmış bilimsel metinleri Türkçe'ye çevirmek. İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı, Genel dil bilgisi kuralları, Gıda sanayinde sıklıkla kullanılan terim, kelime ve kavramlar, Sayısal değer ve miktarlar, Gıda işleme ile ilgili makale okuma anlama Gıda Bilimi ve Teknolojisi ile ilgili İngilizce yazılmış bilimsel metinleri Türkçe'ye çevirmek.					
GKK-2002	Süt ve Ürünleri Analizi II	3	1	4	3
yoğurt, süt tozu, ayran, kefir, dondurma, peynir, tereyağı vb. sütte elde edilen ürünlerin TSE tarafından kabul edilen özelliklerini, üretim prosesleri					
GKK-2004	Et ve Ürünleri Analizi II	2	1	3	3
Birinci modül olan "Sucuk analizlerini yapmak/değerlendirmek" konulu bölümde sucukta duyuşal ve kimyasal özellikler ve analizleri konularına değinilmektedir. İkinci modül olan "Emülsiyon tipi et ürünlerinin analizlerini yapmak/değerlendirmek" konulu bölümde emülsiyon tipi et ürünlerinin duyuşal, fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analizleri hakkında bilgi verilmektedir. Üçüncü modül olan "Pastırma ve kavurma analizlerini yapmak/değerlendirmek" konulu bölümde pastırma ve kavurmanın duyuşal, fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analizleri hakkında bilgi verilmektedir. Son modül olan "Konserve tipi et ürünlerinin analizlerini yapmak/değerlendirmek" konulu bölümde ise konserve tipi et ürünlerinin duyuşal, fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analizleri hakkında bilgi verilmektedir.					
GKK-2006	Meyve-Sebze Ürünleri Analizi II	2	1	3	3
Meyve ve Sebze Ürünleri Analizleri II dersinde; kurutulmuş meyve-sebzede duyuşal, fiziksel ve kimyasal özellikler ve analizleri, konserve meyve-sebze ürünlerinin duyuşal, fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analizleri, dondurulmuş meyve-sebzelerin duyuşal ve kimyasal özellikleri ve analizleri, salçada duyuşal, fiziksel ve kimyasal özellikler ve analizleri konuları işlenmektedir.					
GKK-2008	Tahıl ve Ürünleri Analizi II	2	1	3	3
Ekmek çeşitleri ve üretim aşamaları, irmik ve makarna üretimi, makarna kalite değerlendirme kriterleri, bulgurun elde edilmesi ve bisküvi, gıofret, kahvaltılık tahıl ürünleri					
GKK-2010	Kalite Yönetim Sistemi ve Standartları	2	0	2	1
Kalite Yönetim Sistemleri Dersinde; kalite kavramı, standart ve standardizasyon, standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi, yönetim kalitesi ve standartları, çevre, kalite yönetim sistemi modelleri, stratejik yönetim, yönetime katılma, süreç ve kaynak yönetim sistemleri ve Efqm mükemmellik modeli konuları işlenmektedir. 1Kalite kavramı 2Kalite kavramı, Sandart ve standardizasyon 3Standart ve standardizasyon 4Standartın üretim ve hizmet sektöründe önemi 5Yönetim kalitesi ve standartları 6Yönetim kalitesi ve standartları, Çevre standartları 7Çevre standartları 8Kalite yönetim sistemi modelleri 9Kalite yönetim sistemi modelleri Stratejik yönetim 10Stratejik yönetim 11Yönetime katılma 12Süreç yönetim sistemi 13Kaynak yönetimi sistemi 14Efqm mükemmellik modeli					
STJ-2002	STAJ	0	0	0	8
Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Toplam 30 iş gününü kapsamaktadır. Öğrencilerin; iş yerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İşyerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.					

Yusuf ALAT
Yüksekokul Sekreteri