

**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  
**2021/2022 Eğitim-Öğretim Yılı Ders Planı**

<b>I. YARIYIL</b>					
<b>Ders Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>UK</b>	<b>AKTS</b>
ENF101	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı	2	0	2	2
GKA101	Temel Mikrobiyoloji	3	1	5	5
GKA103	Gıda Biyokimyası	3	0	4	4
GKA105	Laboratuvar Teknikleri	2	2	4	4
GKA107	Gıdalarda Temel İşlemler	3	0	5	5
MAT121	Matematik	3	0	3	3
	Mesleki Seçmeli Ders	3	0	5	5
	Mesleki Olmayan Seçmeli Ders	2	0	2	2
<b>Toplam</b>		<b>21</b>	<b>3</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

<b>II. YARIYIL</b>					
<b>Ders Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>UK</b>	<b>AKTS</b>
GKA102	Gıda Kalite Kontrolü Esasları	3	0	4	4
GKA104	Gıda Mikrobiyolojisi	3	1	4	4
GKA106	Et ve Süt Teknolojisi ve Kalite Kontrolü	2	2	4	4
GKA108	Meyve-Sebze Teknolojisi ve Kalite Kontrolü	2	1	4	4
GKA110	Tahıl Teknolojisi ve Kalite Kontrolü	2	1	4	4
GKA112	İstatistik	2	0	3	3
	Mesleki Seçmeli Ders	3	0	5	5
	Mesleki Olmayan Seçmeli Ders	2	0	2	2
<b>Toplam</b>		<b>19</b>	<b>5</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

<b>III. YARIYIL</b>					
<b>Ders Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>UK</b>	<b>AKTS</b>
GKA201	Laboratuvar Organizasyonu ve Akreditasyon	3	0	5	5
GKA203	Gıdalarda Enstrümental Analizler	3	1	5	5
GKA205	Hijyen ve Sanitasyon	2	0	4	4
GKA207	Gıda Mevzuatı	2	0	3	3
ENG101	İngilizce I	2	0	2	2
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2
TRK101	Türk Dili I	2	0	2	2
	Mesleki Seçmeli Ders	3	0	5	5
	Mesleki Olmayan Seçmeli Ders	2	0	2	2
<b>Toplam</b>		<b>21</b>	<b>1</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

<b>IV. YARIYIL</b>					
<b>Ders Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>UK</b>	<b>AKTS</b>
GKA202	Staj	0	0	4	4
ENG102	İngilizce II	2	0	2	2
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	2
TRK102	Türk Dili II	2	0	2	2
BŞÜ202	İş Yeri Uygulaması	0	20	10	10
BŞÜ204	İş Yeri Eğitimi	6	2	10	10
<b>Toplam</b>		<b>12</b>	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

<b>I. VE II. YARIYIL İÇİN MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER</b>					
<b>Ders Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>UK</b>	<b>AKTS</b>
GKA121	Halk Sağlığı	3	0	5	5
GKA122	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	3	0	5	5
GKA123	Fermentasyon Teknolojisi	3	0	5	5
GKA124	Viroloji ve Parazitoloji	3	0	5	5
GKA125	Gıda Güvenliği ve Yönetim Sistemleri	3	0	5	5
GKA126	Gıda Sosyolojisi	3	0	5	5
GKA127	Duyusal Analiz Teknikleri	3	0	5	5
GKA128	Gıda Biyoteknolojisi	3	0	5	5
GKA129	İçecek Teknolojisi ve Analizleri	3	0	5	5
GKA130	Bal ve Şekerli Ürünler Analizleri	3	0	5	5

<b>III. VE IV. YARIYIL İÇİN MESLEKİ SEÇMELİ DERSLER</b>					
<b>Ders Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>UK</b>	<b>AKTS</b>
GKA221	Tıbbi ve Fonksiyonel Gıdalar	3	0	5	5
GKA222	Özel Gıdalar Teknolojisi	3	0	5	5
GKA223	Beslenme İlkeleri ve İmmun Sistem	3	0	5	5
GKA224	İş Sağlığı ve Güvenliği	3	0	5	5
GKA225	Gıda Muhafaza Yöntemleri	3	0	5	5
GKA226	Gıda Endüstrisi Makine ve Ekipmanları	3	0	5	5
GKA227	Gıda Ambalajlama İlkeleri	3	0	5	5
GKA228	Endüstriyel Mikrobiyoloji	3	0	5	5
GKA229	Biyoterörizm ve Gıda Savunması	3	0	5	5
GKA230	Yağ Teknolojisi ve Kalite Kontrolü	3	0	5	5

<b>MESLEKİ OLMAYAN SEÇMELİ DERSLER</b>					
<b>Ders Kodu</b>	<b>Dersin Adı</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>UK</b>	<b>AKTS</b>
MOS 105	Kalite Güvence ve Standartlar	2	0	2	2
MOS 106	Araştırma Teknikleri ve Seminer	2	0	2	2
MOS 115	Hibe Projeleri Hazırlama Teknikleri	2	0	2	2
MOS 202	İş Hukuku	2	0	2	2
MOS 205	Bilimsel ve Mesleki Etik	2	0	2	2
MOS 207	İlk Yardım	2	0	2	2
MOS 215	Kariyer Planlama ve Geliştirme	2	0	2	2
MOS 224	Bilim ve Yaşam	2	0	2	2

\* **Kısaltmalar:** T = Haftalık teorik ders saati; U = Haftalık uygulama ders saati; K/AKTS = Dersin kredisi