

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI DERS MÜFREDATI
(2018-2019 Güz Döneminden İtibaren Uygulanacak)

	Sıra No	D. Kodu	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS
1. Yarıyıl	1		GENEL KİMYA	2	2	0	3	4
	2		LABORATUVAR TEKNİKLERİ I	2	2	0	3	5
	3		GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	2	0	3	5
	4		GIDA İŞLEME İLKELERİ	2	2	0	3	4
	5		TÜRK DİLİ I	2	0	0	2	2
	6		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	0	2	2
	7		YABANCI DİL I	2	0	0	2	2
	8		SEÇMELİ DERS I (MYO SEÇMELİ)	2	0	0	2	3
	9		SEÇMELİ DERS II (MYO SEÇMELİ)	2	0	0	2	3
			TOPLAM	18	8	0	22	30
	Sıra No	D. Kodu	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS
2. Yarıyıl	1		GIDA KİMYASI	2	2	0	3	5
	2		LABORATUVAR TEKNİKLERİ II	2	2	0	3	5
	3		DUYUSAL KALİTE ANALİZLERİ	1	2	0	2	4
	4		GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON	2	0	0	2	4
	5		TÜRK DİLİ II	2	0	0	2	2
	6		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	0	2	2
	7		YABANCI DİL II	2	0	0	2	2
	8		SEÇMELİ DERS I	2	0	0	2	3
	9		SEÇMELİ DERS II (MYO SEÇMELİ)	2	0	0	2	3
			TOPLAM	17	6	0	20	30
	Sıra No	D. Kodu	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS
3. Yarıyıl	1		GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2	2	0	3	5
	2		GIDA MUHAFAZA	2	0	0	2	3
	3		ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	1	2	0	2	3
	4		MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	1	2	0	2	3
	5		YAĞ ANALİZLERİ	1	2	0	2	3
	6		STAJ	0	0	0	0	4
	7		SEÇMELİ DERS I	2	0	0	2	3
	8		SEÇMELİ DERS II	2	0	0	2	3
	9		SEÇMELİ DERS III (MYO SEÇMELİ)	2	0	0	2	3
			TOPLAM	13	8	0	17	30
	Sıra No	D. Kodu	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS
4. Yarıyıl	1		FERMENTE GIDALARDA KALİTE ANALİZLERİ	1	2	0	2	3
	2		SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	1	2	0	2	3
	3		TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	1	2	0	2	3
	4		GIDALARDA FİZİKSEL VE KİMYASAL KALİTE KONTROLÜ	2	2	0	3	4
	5		GİRİŞİMCİLİK	2	1	0	3	4
	6		STAJ	0	0	0	0	4
	7		SEÇMELİ DERS I	2	0	0	2	3
	8		SEÇMELİ DERS II	2	0	0	2	3
	9		SEÇMELİ DERS III (MYO SEÇMELİ)	2	0	0	2	3
			TOPLAM	14	9	0	19	30

SIRA NO**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI SEÇMELİ DERSLER**

	D. Kodu	Ders Adı	T	U	L	K	AKTS
1		NUMUNE ALMA YÖNTEMLERİ	2	0	0	2	3
2		GIDA MEVZUATI	2	0	0	2	3
3		KANATLI VE SU ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROLÜ	2	0	0	2	3
4		GIDA GÜVENLİĞİ	2	0	0	2	3
5		BİYOİSTATİSTİK	2	0	0	2	3
6		SU ANALİZLERİ	2	0	0	2	3
7		ÖZEL GIDA ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL	2	0	0	2	3
8		KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI	2	0	0	2	3
9		AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ	2	0	0	2	3
10		BİYOTEKNOLOJİ	2	0	0	2	3
11		GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	0	2	3

