



MUŞ ALPARSLAN ÜNİVERSİTESİ

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu

Gıda İşleme

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AIT163	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	2+0+0	Zorunlu	2
ENF163	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı	2+2+0	Zorunlu	4
GDI101	Genel Kimya	2+1+2	Zorunlu	3
GDI103	Laboratuvar Teknikleri	1+2+0	Zorunlu	4
GDI105	Genel Mikrobiyoloji	2+1+2	Zorunlu	4
GDK101	Gıdalarda Temel İşlemler	2+0+0	Zorunlu	4
İSG101	İş Sağlığı ve Güvenliği	2+0+0	Zorunlu	2
MAT111	Matematik I	2+0+0	Zorunlu	3
TRD163	Türk Dili I	2+0+0	Zorunlu	2
YDI163	İngilizce I	2+0+0	Zorunlu	2
Toplam AKTS				30

2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AIT164	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	2+0+0	Zorunlu	2
GDI102	Gıda Kimyası	2+1+2	Zorunlu	4
GDI104	Gıda Mikrobiyolojisi	2+1+0	Zorunlu	4
GDK102	Gıda Muhafaza İlkeleri	2+0+0	Zorunlu	4
MAT112	Matematik II	2+0+0	Zorunlu	3
TRD164	Türk Dili II	2+0+0	Zorunlu	2
YDI164	İngilizce II	2+0+0	Zorunlu	2
SEÇ II	Seçmeli Dersler 1. Sınıf Bahar (3 Ders Seçilmelidir)	2+0+0	Seçmeli	9
Toplam AKTS				30

Gruplu Dersler				
DOY102	SEÇ: Dijital Okuryazarlık	2+0+0	Seçmeli	3
GDI106	SEÇ: Gıda Analiz Yöntemleri	1+2+0	Seçmeli	3
GDI108	SEÇ: Hijyen ve Sanitasyon	2+0+0	Seçmeli	3
GDI110	SEÇ: Gıda Biyoteknolojisi	3+0+0	Seçmeli	3
GDI112	SEÇ: Gıda Katkı Maddeleri	2+0+0	Seçmeli	3
GDI114	SEÇ: Güzel Sanatlar	2+0+0	Seçmeli	3
KPD102	SEÇ: Kariyer Planlama	2+0+0	Seçmeli	2
OGS104	SEÇ: Meslek Etiği	2+0+0	Seçmeli	3
OGS106	SEÇ: Çevre Koruma	2+0+0	Seçmeli	3

3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GDK201	Süt ve Ürünleri Analizi	2+2+2	Zorunlu	5
GDK203	Meyve -Sebze ve Analizi	2+1+2	Zorunlu	4
GDK205	Tahıl ve Ürünleri ve Analizi	2+1+2	Zorunlu	4
STJ201	Staj	0+2+0	Zorunlu	8
SEÇ III	Seçmeli Dersler 2. Sınıf Güz (3 Ders Seçilmelidir)	2+0+0	Seçmeli	9
Toplam AKTS				30

Gruplu Dersler				
AFE201	SEÇ: Afet Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	3
GDI201	SEÇ: Beslenme İlkeleri	2+0+0	Seçmeli	3
GDI203	SEÇ: Organik Gıdalar	2+0+0	Seçmeli	3
GDI205	SEÇ: Fermente Ürünler Teknolojisi	2+0+0	Seçmeli	3
GDI207	SEÇ: İşletme Yönetimi ve Pazarlama	2+0+0	Seçmeli	3
GDI209	SEÇ: İletişim	2+0+0	Seçmeli	3
GDI211	SEÇ: Fotorafçılık	2+0+0	Seçmeli	3
GDK207	SEÇ: Yağ Analizleri	2+1+2	Seçmeli	3

4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GDI202	Gıda Ambalajlama ve Depolama	2+0+0	Zorunlu	4
GDK202	Et ve Ürünleri Analizleri	2+2+2	Zorunlu	5
GDK204	Özel Gıda Ürünleri Analizi	2+1+2	Zorunlu	5
GDK206	Alkollü ve Alkolsüz İçecek Analizleri	2+1+2	Zorunlu	4
SEÇ IV	Seçmeli Dersler 2. Sınıf Bahar (3 Ders Seçilmelidir)	3+0+0	Seçmeli	12

				Toplam AKTS	30
Gruplu Dersler					
GDI204	SEÇ: Kalite Güvencesi ve Standartları	2+0+0	Seçmeli	4	
GDI206	SEÇ: Enstrümental Gıda Analizi	2+1+0	Seçmeli	4	
GDI208	SEÇ: Tıbbi Fonksiyonel Gıdalar	2+0+0	Seçmeli	4	
GDI210	SEÇ: Gıdaların Duyusal Kontrolü	3+0+0	Seçmeli	4	
GDI212	SEÇ : Araştırma Yöntem ve Teknikleri	2+0+0	Seçmeli	4	
GDI214	SEÇ : Gıda Endüstri Makineleri	2+0+0	Seçmeli	4	
GDK208	SEÇ: Gıda Kalite Kontrolü ve Mevzuatı	3+0+0	Seçmeli	4	
GÖÇ202	SEÇ : Gönüllülük Çalışmaları	1+2+0	Seçmeli	4	
İAY202	SEÇ: İlk ve Acil Yardım	2+2+0	Seçmeli	3	