



SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
PAMUKOVA MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ
Ön Lisans Programı Kılavuzu

<http://www.pmyo.subu.edu.tr/>

2024-2025

İÇİNDEKİLER

<u>BÖLÜM 1.</u>	<u>AKADEMİK VE İDARİ KADRO</u>	4
1.1.	<u>Danışman Öğretim Elemanları</u>	4
<u>BÖLÜM 2.</u>	<u>Gıda teknolojisi PROGRAMI TANITIMI</u>	5
2.1.	<u>Ulaşım ve Yurt İmkanları</u>	5
2.2.	<u>Sınıf ve Laboratuvarımız</u>	6
2.3.	<u>Program Eğitim Amaçları</u>	6
2.4.	<u>Program Çıktıları</u>	7
<u>BÖLÜM 3.</u>	<u>EĞİTİM ÖĞRETİM SÜREÇLERİ</u>	8
3.1.	<u>Oryantasyon Programı</u>	8
3.1.1.	<u>Oryantasyon Takvimi</u>	9
3.1.2.	<u>Oryantasyon Etkinliklerine Katılım</u>	9
3.1.3.	<u>Oryantasyon Programının Organizasyonu</u>	9
3.1.4.	<u>Oryantasyon Programının Kazanımları</u>	9
3.2.	<u>Ders Planı</u>	10
3.3.	<u>Kayıtlar ve Ekle- Sil ile İlgili Genel Kurallar</u>	13
3.4.	<u>Çift Anadal Programı – ÇAP</u>	13
3.4.1.	<u>Gıda teknolojisi Programında Çap Yapacak Programlar</u>	14
3.4.1.1.	<u>Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ÇAP İntibak Ders Planı</u>	14
3.4.1.2.	<u>Laboratuvar Teknolojisi ÇAP İntibak Ders Planı</u>	15
3.5.	<u>Yandal Programı</u>	16
3.5.1.	<u>Peynir Üretim Uygulamaları Yandal Programı Ders Planı</u>	16
3.6.	<u>Sınavlar</u>	17

<u>3.7. Mezuniyet Koşulları</u>	17
<u>3.8. İşletmede Mesleki Eğitim</u>	18
<u>3.8.1. Modelin İş Dünyasına Yararları</u>	18
<u>3.8.2. Modelin İşleyişi</u>	19
<u>3.8.3. İşletmede Mesleki Eğitim ve Öğrenci Bilgilendirme</u>	19
<u>3.9. STAJ</u>	20
<u>3.10. Sınav Kuralları</u>	21
<u>3.11. Komisyonlar</u>	23
<u>3.11.1. Staj Komisyonun Görevleri</u>	23
<u>3.11.2. Gıda Teknolojisi Programı İntibak İşleri Kılavuzu</u>	26
<u>3.12. Burslar</u>	27
<u>3.12.1. Adaylık ve Başvuru Şartları</u>	27
<u>BÖLÜM 4. AKADEMİK ETİK</u>	29
<u>BÖLÜM 5. FORMLAR</u>	30

BÖLÜM 1. AKADEMİK VE İDARİ KADRO

- Doç. Dr. Hamza BOZKIR
- Öğr. Gör. Hüseyin DURAN (Program Başkanı)
- Öğr. Gör. Tülay DURAN
- Öğr. Gör. Rumeysa BOZKURT
- Öğr. Gör. Dr. Yeliz PARLAK
- Öğr. Gör. Dr. Zuhâl ŞAHİN
- Serdar YILDIZ (Bölüm Sekreteri)
- Serdar YILDIZ (Öğrenci İşleri)

Öğretim üyeleri ve elemanları ile ilgili ayrıntılı bilgi almak için aşağıdaki linki kullanabilirsiniz:

<https://pmyo.subu.edu.tr/tr/akademik-kadro>

1.1. Danışman Öğretim Elemanları

Gıda teknolojisi Programı 1.Sınıf:

- Öğr. Gör. Hüseyin DURAN

Gıda teknolojisi Programı 2. Sınıf:

- Öğr. Gör. Hüseyin DURAN

Yabancı Uyruklu Öğrencilerimizin Danışmanı:

- Öğr. Gör. Hüseyin DURAN

Engelli Öğrencilerimizin Danışmanı:

- Öğr. Gör. Hüseyin DURAN

DGS Danışmanı:

- Öğr. Gör. Hüseyin DURAN

Erasmus Danışmanı:

- Doç. Dr. Hamza BOZKIR

BÖLÜM 2. GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI TANITIMI

Gıda Teknolojisi programı Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Pamukova Meslek Yüksekokulu bulunmaktadır. Bina 2 katlı olup 1. ve 2. katta derslikler ve bilgisayar laboratuvarları, 3. katta öğretim elemanı odaları ve toplantı salonları bulunmaktadır. Ayrıca ek binada laboratuvarlar ve pilot süt işleme tesisi bulunmaktadır.

Gıda Teknolojisi programı; gıda hammaddesi işleyen küçük, orta ve büyük ölçekli işletmelerde üretim biriminin kalite kontrol ve üretim departmanlarında yöneticilere yardımcı olacak, ara insan gücü yetiştirmeyi veya kendi adına işyeri açıp çalıştırabilecek uzman kişiler yetiştirmeyi amaçlayan, gıdanın temel ilkelerinde ve konularında uygulama odaklı bir eğitim gerçekleştirerek gelişen teknolojilere uyum sağlayabilen bir yükseköğretim ön lisans programıdır.



Şekil 1. MYO Yerleşkemiz

2.1. Ulaşım ve Yurt İmkanları

Sakarya Merkeze yaklaşık 35 km Pamukova İlçe Merkezine ise sadece 2 km uzaklıkta olan yüksekokul kampüsümüz geniş bir açık alana sahiptir. Ulaşım açısından İstanbul'u güney illerine bağlayan kapı olan Pamukova'dan diğer illere gerek demiryolu gerekse karayolu ile ulaşmak oldukça kolaydır. Tüm otobüslerin mola yerleri ilçemizde yer aldığından günün her saati Türkiye'nin her yerine otobüs kolaylıkla bulunabilmektedir.

Pamukova dışından gelecek arkadaşlarımız için okula yürüme mesafesinde özel yurtlar bulunmakta ve yakın gelecekte Sayın Cumhurbaşkanımızın müjdelediği 250 kişilik KYK yurdu yapılması planlanmaktadır.

2.2. Sınıf ve Laboratuvarımız

Okulumuzda 12 derslik, 1 adet bilgisayar laboratuvarı, 3 adet uygulama laboratuvarı, 1 adet araştırma laboratuvarı ve 1 adet süt işleme pilot tesisi bulunmaktadır.



laboratuvarlarımız

Şekil 2. Derslik ve

2.3. Program Eğitim Amaçları

Gıda bilimi ve teknolojisi alanında temel bilgi ve becerilere sahip, gıda alanındaki işletmelerde üretim ve kalite kontrol birimlerinde gıda yönetmeliklerini ve mevzuatlarına uygun çalışan meslek elemanları yetiştirmektir. Bu doğrultuda gıda işleme makine ve ekipmanlarını kullanan, gıda laboratuvarlarında kalite kontrol analizlerini yapan, mesleki açıdan yetkin ve uygulama becerisi yüksek nitelikli bireyler yetiştirmektir.

Gıda teknolojisi programı mezunlarına Ön lisans diploması ve Gıda Teknikeri Meslek unvanı verilmektedir.

Mezun öğrencilerimiz gıda sanayiinin her dalında gerek üretim gerekse laboratuvar bölümlerinde çalışabilmektedir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları, Hıfzıssıhha Enstitüsü, Tariş, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri gibi kamu kuruluşlarında ve özel sektöre bağlı gıda endüstrisinde yönetim, üretim ve laboratuvar alanlarında çalışabilmekte veya kendileri mandıra vb. işletmeler kurarak özel işyeri açabilmektedirler. Özellikle mezunlarımıza hazır

yemek sektöründen ve gıda işleme fabrikalarından duyulan talepler gittikçe artmaktadır. Özel sektörde çalışanlar yeteneğine, işletmenin ücret politikasına göre asgari ücretten az olmamak üzere değişen miktarlarda ücret alırlar.

Gıda Teknolojisi” ön lisans programını başarı ile bitirenler ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavı’nda başarılı oldukları takdirde Beslenme ve Diyetetik, Bitki Koruma, Bitkisel Üretim ve Teknolojileri, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Kimya, Tarımsal Biyoteknoloji ve Tarımsal Genetik Mühendisliği lisans programlarına dikey geçiş yapabilmektedirler.

2.4. Program Çıktıları

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Pamukova Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi Programı öğrencilerinin aşağıda belirtilen kazanımlarla mezun olmaları beklenir:

- 1 Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
- 2 İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- 3 Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.
- 4 Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.
- 5 Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.
- 6 Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.
- 7 Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- 8 Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- 9 Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
- 10 Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- 11 GIP. Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.
- 12 GIP. Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklar ve uygular.
- 13 GIP. Gıda endüstrisinde kalite yönetim sistemlerini ve kalite güvence protokollerini uygular.

BÖLÜM 3. EĞİTİM ÖĞRETİM SÜREÇLERİ

3.1. Oryantasyon Programı

Gıda Teknolojisi Programı'na yeni başlayan birinci sınıf öğrencine yönelik hazırlanan oryantasyon etkinliklerinin amacı; bölümün eğitim-öğretim olanaklarını, laboratuvarlarını, fiziki mekanlarını ve akademik kadrosunu tanıtmak ve Gıda Teknolojisi disiplini hakkında genel bilgiler vermektir.

Asgari bağıl değerlendirme sınırına uygun olmayan öğrenci sayıları için mutlak not sistemi kullanılır. Mutlak notların harfli başarı notları ile ilişkisi ve bu notların sayısal başarı notu karşılıklarına ilişkin esaslar aşağıda yer almaktadır.

Başarı Derecesi	Başarı Notu	Harfli Başarı Notu	Katsayı
Mükemmel	90,00-100,00	AA	4.00
Pekiyi	85,00-89,99	BA	3.50
İyi	80,00-84,99	BB	3.00
Orta	75,00-79,99	CB	2.50
Yeterli	65,00-74,99	CC	2.00
Geçer	58,00-64,99	DC	1.50
Geçer	50,00-57,99	DD	1.00
Başarısız	40,00-49,99	FD	0.50
Başarısız	0,00-39,99	FF	0.00
Devamsız	--	DZ	0.00
Sınava Girmedir	--	GR	0.00
Yeterli	--	YT	--
Yetersiz	--	YZ	--
Muaf	--	M	--
Dersten Çekilme	--	W	--
Eksik Not	--	E	--

Harf notlarının açıklaması aşağıdaki şekildedir:

- Bir dersten AA, BA, BB, CB, CC, DC ve DD notlarından birini alan öğrenci, o dersi başarmış sayılır.
- Bir dersten FD ve FF harf notlarından birini alan öğrenci, o dersten başarısız sayılır.
- Derse devam yükümlülüklerini yerine getirmeyen veya ders uygulamalarına ilişkin koşulları sağlamadığı için başarısız olan öğrencilere DZ notu verilir. DZ notu, not ortalamaları hesabında FF notu işlemi görür.
- Dönem sonu sınavına girmeyen öğrenciye, dönem içi çalışmalarına bakılmaksızın GR notu verilir. GR notu, not ortalamaları hesabında FF notu işlemi görür.
- M notu, muafiyet sınavı ve SUBÜ Lisans ve Ön Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 11 inci maddesi kapsamında muaf olunan derslerin başarı notu olarak verilir. M notu, not ortalamaları hesabına katılmaz.

- YT ve YZ harf notları, ilgili kurulun kararı ve Senatonun onayıyla not ortalamasına katılması uygun görülmeyen derslerde, başarının gösterilebilmesi için kullanılır. Başarılı öğrenciye YT, başarısız öğrenciye ise YZ harf notu verilir.
- W notu, öğrencinin akademik takvimde belirtilen süreler içerisinde dersten çekilmesi durumunda öğrencinin bu durumunu transkriptinde tanımlamak için kullanılan nottur.
- E notu, staj gibi uygulamalı derslerde değerlendirme süreci tamamlanmamış ve notu girilmemiş olan derslere geçici olarak verilen nottur. Belirlenen süresi içerisinde ilgili dersin koşullarının sağlanması durumunda E notu ilişkili olduğu ders için başarılı nota (YT) dönüştürülür.

3.1.1. Oryantasyon Takvimi

Oryantasyon programı, güz yarıyılı'nın ilk haftası bölüm web sitesinde ilan edilen tarih ve saatlerde gerçekleştirilir.

3.1.2. Oryantasyon Etkinliklerine Katılım

Oryantasyon etkinlikleri, birinci ve ikinci öğretim öğrencilerinin katılımına açıktır. Bölümü tanıma ve gerekli bilgilere kısa sürede ulaşma imkanları göz önüne alındığında yeni başlayan tüm birinci sınıf öğrencilerinin programa katılımı faydalı olacaktır.

3.1.3. Oryantasyon Programının Organizasyonu

Oryantasyon etkinlikleri Bölüm Kurulunda belirlenir ve Bölüm Yönetimi ile birlikte Bölüm Öğretim elemanları tarafından organize edilir.

3.1.4. Oryantasyon Programının Kazanımları

Hem bölüm hem de üniversite tarafından gerçekleştirilen tanıtım ve bilgilendirme etkinliklerine katılan öğrencilerin aşağıdaki kazanımlara sahip olması beklenir.

- Program hakkında bilgi sahibi olma
- Program öğretim elemanlarını tanıma
- 4 yarıyıllık ders planı hakkında bilgi sahibi olma
- İlgili yönetmelikler hakkında bilgi sahibi olma
- SABİS sistemini tanıma
- Sınıfları, laboratuvarları, kütüphaneyi, yemekhaneyi, sosyal tesisleri tanıma

3.2. Ders Planı

Yüksekokulumuzda Gıda Teknolojisi programını kazanan öğrencilerimizin mezun olabilmesi için alması gereken dersler Tablo 1. de paylaşılmıştır.

Tablo 1. 4 yarıyıllık ders planı

1. Yarıyıl						
Kodu	Ders	Tür	Dil	T+U_Saat	Kredi	AKTS
ENF 101	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE KODLAMA	Zorunlu	Türkçe	2 + 1	3	3
GIP 101	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	Zorunlu	Türkçe	3 + 0	3	5
MAT 101	MATEMATİK	Zorunlu	Türkçe	2 + 1	3	5
MYO 110	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Zorunlu	Türkçe	2 + 2	3	5
MYO 112	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	Zorunlu	Türkçe	3 + 0	3	5
MYO 118	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Zorunlu	Türkçe	2 + 0	2	3
MYO 119	GENEL KİMYA	Zorunlu	Türkçe	2 + 1	3	4
Toplam					20	30
2. Yarıyıl						
Kodu	Ders	Tür	Dil	T+U_Saat	Kredi	AKTS
GIP 202	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	Türkçe	2 + 1	3	4
GIP 203	TAHİL TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	Türkçe	2 + 0	2	3
GIP 204	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	Türkçe	2 + 1	3	4
GIP 205	SÜT TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	Türkçe	2 + 1	3	4
GIP 212	GIDA KİMYASI	Zorunlu	Türkçe	2 + 0	2	3
MYO 254	GIDA ANALİZLERİ	Zorunlu	Türkçe	2 + 2	3	5
MYO 256	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Zorunlu	Türkçe	1 + 2	2	4
	ESD-ENDÜSTRİ 4.0	SECMELİ	Türkçe	0 + 0	0	3
Toplam					18	30
3. Yarıyıl						
Kodu	Ders	Tür	Dil	T+U_Saat	Kredi	AKTS
ATA 301	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ	Zorunlu	Türkçe	4 + 0	4	4
DİL 301	İNGİLİZCE	Zorunlu	Türkçe	4 + 0	4	4
GIP 306	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	Türkçe	2 + 1	3	4
GIP 307	GIDA KATKI MADDELERİ	Zorunlu	Türkçe	2 + 1	3	4
GIP 308	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	Türkçe	2 + 1	3	4
MYO 381	HİJYEN VE SANİTASYON	Zorunlu	Türkçe	2 + 0	2	3
	MYO-BÖLÜM SEÇMELİ	SECMELİ	Türkçe	0 + 0	0	3
	MSD-ORTAK SEÇMELİ	SECMELİ	Türkçe	0 + 0	0	4
Toplam					19	30
4. Yarıyıl						
Kodu	Ders	Tür	Dil	T+U_Saat	Kredi	AKTS
TUR 401	TÜRK DİLİ	Zorunlu	Türkçe	4 + 0	4	4
MYO 490	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	Zorunlu	Türkçe	5 + 25	18	21
MYO 492	STAJ	Zorunlu	Türkçe	0 + 2	1	5
Toplam					23	30

* T= Teorik, U= Uygulama, AKTS= Avrupa Kredi Transfer Sistemi

2. Yarıyıl Seçmeli Ders 1 (Endüstri 4.0) HAVUZU

Kodu	Adı	Z/S	T+U	AKTS
ESD 203	AKILLI FABRİKA SİSTEMLERİ	S	2+0	3
ESD 232	ÜRETİM VE HİZMET SÜREÇLERİNDE DİJİTAL İZLENEBİLİRLİK	S	2+0	3

ESD 212	GIDALARDA COĞRAFİ İŞARETLEME VE DİJİTAL İZLENEBİLİRLİK	S	2+0	3
ESD 219	NANOTEKNOLOJİ VE UYGULAMA ALANLARI	S	2+0	3
ESD 209	DİJİTAL OKUR YAZARLIK	S	2+0	3

3. Yarıyıl Seçmeli Ders Planı				
Kodu	Adı	Z/S	T+U	AKTS
BSD 337	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	Seçmeli	Türkçe	2 + 0
GIP 309	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEK TEKNOLOJİSİ	Seçmeli	Türkçe	2 + 0
GIP 310	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	Seçmeli	Türkçe	2 + 0
GIP 311	GIDALARIN AMBALAJLANMASI	Seçmeli	Türkçe	2 + 0

MYO Ortak Seçmeli Ders Listesi

Kodu	Adı	Z/S	T+U	AKTS
MSD 301	ARAŞTIRMA VE RAPORLAMA TEKNİKLERİ	S	2+1	5
MSD 302	ATASÖZLERİ ANTOLOJİSİ	S	2+1	5
MSD 303	AFETLER ve AFET YÖNETİMİ	S	2+1	5
MSD 304	BESLENME VE DİYET	S	2+1	5
MSD 305	BİLGİ VE BELGE YÖNETİMİ	S	2+1	5
MSD 306	BİLİŞİM HUKUKU	S	2+1	5
MSD 308	BiTKİSEL TASARIM	S	2+1	5
MSD 307	CAD/CAM-GİRİŞ	S	2+1	5
MSD 309	ÇEVRE ve Çevre BİLİNCİ	S	2+1	5
MSD 310	DAVRANIŞ BİLİMLERİNE GİRİŞ	S	2+1	5
MSD 311	İnsani ve Toplumsal Gelişim	S	2+1	5
MSD 312	Dijital İzlenebilirlik Sistemleri	S	2+1	5
MSD 313	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	S	2+1	5
MSD 314	E-DEVLET UYGULAMALARI	S	2+1	5
MSD 315	ELEKTRONİK TİCARET	S	2+1	5
MSD 316	FİNANSAL OKUR YAZARLIK	S	2+1	5
MSD 317	GİRİŞİMCİLİK VE PROJE HAZIRLAMA	S	2+1	5
MSD 318	İÇ MEKAN ÇİÇEKÇİLİĞİ	S	2+1	5
MSD 319	İnovasyon Sistemleri	S	2+1	5
MSD 320	İş Yönetimi	S	2+1	5
MSD 321	İŞLETMECİLİK	S	2+1	5
MSD 322	Kalite Kontrol ve ölçüm teknolojileri	S	2+1	5
MSD 323	KALİTE SİSTEMLERİ	S	2+1	5
MSD 324	KİŞİSEL GELİŞİM	S	2+1	5
MSD 325	Kritik ve Analitik Düşünce Becerileri	S	2+1	5
MSD 326	KRİZ VE STRES YÖNETİMİ	S	2+1	5
MSD 327	MALİ TABLOLAR OKURYAZARLIĞI	S	2+1	5
MSD 328	MATEMATİK UYGULAMALARI	S	2+1	5
MSD 329	OSMANLI'DA ÇEVRE BİLİNCİ	S	2+1	5
MSD 330	PAZARLAMA	S	2+1	5

MSD 331	PROJE HAZIRLAMA VE GELİŞTİRME	S	2+1	5
MSD 332	SATIŞ YÖNETİMİ	S	2+1	5
MSD 333	SİGORTACILIK BİLGİLERİ	S	2+1	5
MSD 334	SOSYAL MEDYA	S	2+1	5
MSD 335	SUNU TEKNİKLERİ	S	2+1	5
MSD 336	TÜKETİCİ HAKLARI VE KORUNMASI	S	2+1	5
MSD 337	ULUSLARARASI İLETİŞİM	S	2+1	5
MSD 338	SAĞLIK OKUR-YAZARLIĞI	S	2+1	5
MSD 339	TEMEL İLKYARDIM	S	2+1	5
MSD 340	ULUSLARARASI TİCARET	S	2+1	5
MSD 341	ALMANCA	S	2+1	5
MSD 342	RUSÇA	S	2+1	5
MSD 343	DİKSİYON	S	2+1	5
MSD 344	SAĞLIK HİZMETLERİNDE KALİTE	S	2+1	5

Gıda Teknolojisi programının eğitim süreçlerinde dikkat edilmesi gereken durumlar, maddeler halinde sıralanmıştır.

- Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Meslek Yüksekokul öğrencileri, öğrenimleri süresince en az 30 (otuz) iş günü staj yapmak zorundadırlar.
- Öğrenci stajını bir ya da 2 (iki) farklı işletmede yapabilir. Zorunlu işyeri stajı 2. Yarıyılın sonundan itibaren başlar. Öğrenciler 2.yarıyıldan sonra (birinci sınıfın sonunda) bir defada on beş (15) ya da otuz (30) iş günü staj yapabilir.
- “İşletmede Mesleki Eğitim” dersi ikinci yarıyıl bittikten sonra, 1.80 genel ortalamayı tutturmak şartıyla güz veya bahar yarıyıldarda alınabilir.
- Öğrenci, yukarıdaki tabloda paylaşılan tüm zorunlu dersler ile birlikte en az iki Bölüm Seçmeli, bir MYO Ortak Seçmeli ve bir Endüstri 4.0 Seçmeli dersten başarılı olmuş, 120 AKTS kredisini tamamlamış, genel not ortalamasını en az 2.00 düzeyine çıkarmış ise öğrenimini bitirmiş sayılır.
- Ders seçimleri danışman hoca ile görüşülüp yapılmalıdır.

Daha detaylı bilgi için, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesinin lisans ve ön lisans programlarındaki kayıt, eğitim-öğretim, sınav ve değerlendirmelerine ilişkin usul ve esaslarının belirlendiği SUBÜ Lisans ve Ön Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ni [buradan](#) indirebilirsiniz.

Dersler ile ilgili detaylı bilgi, ders içerikleri ve seçmeli ders listeleri için aşağıda paylaşılan link üzerinden Eğitim Bilgi Sistemi'ne erişebilirsiniz.

EBS Linki: <https://ebs.bys.subu.edu.tr/BolumDetay?bi=354&pi=357&ay=33&ic=>

3.3. Kayıtlar ve Ekle- Sil ile İlgili Genel Kurallar

- Öğrenciler, akademik takvimde belirtilen kayıt yenileme tarihlerinde Senato ve Üniversite Yönetim Kurulunun belirlediği esaslar çerçevesinde, derse yazılmasını danışman onayı ile yaparak kaydını yenilerler.
- Öğrenciler, kayıt yenileme ve derse yazılma işlemlerini Akademik Takvimde belirtilen kayıt yenileme haftasının ilk üç gününde elektronik ortamda yaparlar.
- Mazeretleri nedeniyle süresi içinde kayıt yenileyemeyen öğrenciler; akademik takvimde belirtilen tarihlerde ilgili bölüm/program başkanlığına kayıt yenileme başvurusunu yapar. Mazeretleri, Senatonun belirlediği usul ve esaslar çerçevesinde ilgili yönetim kurulunca kabul edilenlerin kayıt yenileme işlemleri gerçekleştirilir. Derse kaydolma işleminden öğrenci sorumludur.
- Her öğrenci için ilgili bölüm başkanlığının önerisi üzerine ilgili kurul kararıyla bir öğretim elemanı danışman olarak atanır.
- Danışman, öğrenimi boyunca öğrenciyi izler, öğrencinin devam etmekte olduğu lisans/ön lisans programı çerçevesinde öğrencinin alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerle ilgili olarak öğrenciye tavsiyelerde bulunur ve ders plan değişikliği nedeniyle uygulanacak intibaklar konusunda öğrenciyi yönlendirir.
- İşletmede mesleki eğitim dersi kapsamında, öğrencilerin uygulama yapmak üzere işyerlerine gönderilebilmesi için ilk iki dönem sonundaki veya sonraki dönemlerdeki genel not ortalamalarının en az 1.80 olması şarttır.
- Yeterli öğrenci sayısına ulaşmayan seçmeli dersin açılmaması halinde yerine, açılan diğer seçmeli derslere kayıt yapılabilir. Ancak kaydolunmuş ve açılmış olan seçmeli ders bırakılamaz.

3.4. Çift Anadal Programı – ÇAP

- Çift anadal programının amacı, kendi bölümlerinde ön lisans programlarını başarıyla yürüten öğrencilerin, aynı zamanda ikinci bir anadalda ön lisans diploması almak üzere öğrenim görmelerini sağlamaktır.
- Öğrenci, anadal diploma programının en erken ikinci ve en geç üçüncü yarıyılın başında Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Senatosunca açılması uygun görülen çift anadal programlarına başvurulabilir.
- Bir bölümün toplam ÇAP kontenjanı, o yıl ÖSYM kılavuzunda belirlenen öğrenci kontenjanının %10 aşmayacak şekilde ilgili bölüm kurullarınca belirlenir.

3.4.1. Gıda teknolojisi Programında Çap Yapacak Programlar

3.4.1.1. Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı ÇAP İntibak Ders Planı

	ÖĞRENCİNİN ÇAP YAPTIĞI PROGRAM DERSLERİ					ÖĞRENCİNİN PROGRAMINDAN NOTU ÇEKİLECEK DERSLER				
	GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI					GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI				
	Kodu	Ders	Z/S	T+U	AKTS	Kodu	Ders	Z/S	T+U	AKTS
1. Yarıyıl	ENF 101	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE KODLAMA	Zorunlu	2 + 1	3	ENF 101	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE KODLAMA	Zorunlu	2 + 1	3
	MAT 101	MATEMATİK	Zorunlu	2 + 1	5	MAT 101	MATEMATİK	Zorunlu	2 + 1	5
	MYO 118	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Zorunlu	2 + 0	3	MYO 118	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Zorunlu	2 + 0	3
	MYO 110	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Zorunlu	2 + 2	5	MYO 110	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Zorunlu	2 + 2	5
	MYO 119	GENEL KİMYA	Zorunlu	2 + 1	4	MYO 119	KİMYA	Zorunlu	2 + 1	4
	GIP 101	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	Zorunlu	3 + 0	5	ALACAK				
	MYO 112	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	Zorunlu	3 + 0	5	MYO 112	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	Zorunlu	3 + 0	5
2. Yarıyıl	MYO 256	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Zorunlu	1 + 2	4	MYO 256	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Zorunlu	1 + 2	4
	GIP 212	GIDA KİMYASI	Zorunlu	2 + 0	3	GIP 212	GIDA KİMYASI	Zorunlu	2 + 0	3
	MYO 254	GIDA ANALİZLERİ	Zorunlu	2 + 2	5	ALACAK				
	GIP 202	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
	GIP 205	SÜT TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
	GIP 203	TAHİL TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	3	ALACAK				
	GIP 204	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
	ESD-ENDÜSTRİ 4.0	Seçmeli	2 + 0	3		ESD-ENDÜSTRİ 4.0	SEÇMELİ	2 + 0	3	
3. Yarıyıl	DİL 301	İNGİLİZCE	Zorunlu	4 + 0	4	DİL 301	İNGİLİZCE	Zorunlu	4 + 0	4
	ATA 301	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ	Zorunlu	4 + 0	4	MYO 382	İLETİŞİM VE ETİK	Zorunlu	4 + 0	4
	GIP 308	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
	GIP 307	GIDA KATKI MADDELERİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
	GIP 306	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
	MYO 381	HİJYEN VE SANİTASYON	Zorunlu	2 + 0	3	MYO 381	HİJYEN VE SANİTASYON	Zorunlu	2 + 0	3
	-	MYO-BÖLÜM SEÇMELİ	Seçmeli	-	3	-	MYO-BÖLÜM SEÇMELİ	Seçmeli	-	3
	MSD-ORTAK SEÇMELİ	Seçmeli		4	-	MSD-ORTAK SEÇMELİ	Seçmeli		4	
4. Yarıyıl	MYO 490	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	Zorunlu	5 + 25	21	MYO 490	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	Zorunlu	5 + 25	21
	TUR 401	TÜRK DİLİ	Zorunlu	4 + 0	4	TUR 401	TÜRK DİLİ	Zorunlu	4 + 0	4
	MYO 492	STAJ	Zorunlu	0 + 2	5	MYO 492	STAJ	Zorunlu	0 + 2	5

3.4.1.2. Laboratuvar Teknolojisi ÇAP İntibak Ders Planı

	ÖĞRENCİNİN ÇAP YAPTIĞI PROGRAM DERSLERİ					ÖĞRENCİNİN PROGRAMINDAN NOTU ÇEKİLECEK DERSLER				
	GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI					LABORATUVAR TEKNOLOJİSİ				
	Kodu	Ders	Z/S	T+U	AKTS	Kodu	Ders	Z/S	T+U	AKTS
1. Yarıyıl	ENF 101	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE KODLAMA	Zorunlu	2 + 1	3	ENF 101	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE KODLAMA	Zorunlu	2 + 1	3
	MAT 101	MATEMATİK	Zorunlu	2 + 1	5	MAT 101	MATEMATİK	Zorunlu	2 + 1	5

	MYO 118	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Zorunlu	2 + 0	3	MYO 118	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Zorunlu	2 + 0	3
	MYO 110	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Zorunlu	2 + 2	5	EHP 205	MİKROBİYOLOJİ	Zorunlu	2 + 2	5
	MYO 119	GENEL KİMYA	Zorunlu	2 + 1	4	LAP 104	TEMEL KİMYA	Zorunlu	3 + 1	5
	GIP 101	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	Zorunlu	3 + 0	5	ALACAK				
	MYO 112	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	Zorunlu	3 + 0	5	ALACAK				
2. Yarıyıl	MYO 256	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Zorunlu	1 + 2	4	ALACAK				
	GIP 212	GIDA KİMYASI	Zorunlu	2 + 0	3	ALACAK				
	MYO 254	GIDA ANALİZLERİ	Zorunlu	2 + 2	5	MYO 254	GIDA ANALİZLERİ	Zorunlu	2 + 2	5
	GIP 202	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
	GIP 205	SÜT TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
	GIP 203	TAHİL TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	3	ALACAK				
	GIP 204	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
		ESD-ENDÜSTRİ 4.0	Seçmeli	2 + 0	3		ESD-ENDÜSTRİ 4.0	SECMEL I	2 + 0	3
3. Yarıyıl	DİL 301	İNGİLİZCE	Zorunlu	4 + 0	4	DİL 301	İNGİLİZCE	Zorunlu	4 + 0	4
	ATA 301	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ	Zorunlu	4 + 0	4	ATA 301	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ	Zorunlu	4 + 0	4
	GIP 308	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
	GIP 307	GIDA KATKI MADDELERİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
	GIP 306	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Zorunlu	2 + 1	4	ALACAK				
	MYO 381	HİJYEN VE SANİTASYON	Zorunlu	2 + 0	3	ALACAK				
	-	MYO-BÖLÜM SEÇMELİ	Seçmeli	-	3	-	MYO-BÖLÜM SEÇMELİ	Seçmeli	-	3
		MSD-ORTAK SEÇMELİ	Seçmeli		4	-	MSD-ORTAK SEÇMELİ	Seçmeli		4
4. Yarıyıl	MYO 490	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	Zorunlu	5 + 25	21	MYO 490	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	Zorunlu	5 + 25	21
	TUR 401	TÜRK DİLİ	Zorunlu	4 + 0	4	TUR 401	TÜRK DİLİ	Zorunlu	4 + 0	4
	MYO 492	STAJ	Zorunlu	0 + 2	5	MYO 492	STAJ	Zorunlu	0 + 2	5

3.5. Yandal Programı

- Yandal programının amacı, anadal ön lisans programlarını başarıyla yürüten öğrencilerin ilgi duydukları başka bir ön lisans programı kapsamında belirli bir konuya yönelik olarak bilgi ve görgülerini artırmayı sağlamaktır.
- Yandal programına kayıtlı öğrenci, bir dönemde anadal programında aldığı derslere ilave olarak 3 ders alabilir. İlave olarak alınan dersler sadece yandal programından olmak zorundadır.
- Yandal programına başvuru, öğrencinin anadal ön lisans programına kayıt yaptırdığı ilk yarıyıldan itibaren en erken aktif iki ve en geç aktif üçüncü yarıyılın başında olabilir.

- Öğrencinin yandal programına başvurabilmesi için bulunduğu döneme kadar ders planındaki tüm dersleri almış ve başarmış olması ve genel ağırlıklı not ortalamasının en az 2,50 / 4.00 olması gerekir.

3.5.1. Peynir Üretim Uygulamaları Yandal Programı Ders Planı

Pamukova Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı

Peynir Üretim Uygulamaları Yandal Programı Ders Planı

No	YY	KOD	ADI	KREDİ (T+U)	KREDİ (T)	AKTS
1	I	MYO 112	*GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	3+0	3	5 AKTS
2	I	GIP 101	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	3+0	3	5 AKTS
3	II	GIP 205	SÜT TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4 AKTS
4	II	MYO 256	*GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	1+2	2	4 AKTS
5	III	MYO 381	*HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2	3 AKTS
TOPLAM				11+3	13	21 AKTS
*Öğrenci kendi anadal programında ders içeriklerine uygun bir ders aldı ise bu derslerden muafır.						

ÇAP ve Yandal başvuru şartları ve kriterler için [buraya](#) tıklayabilirsiniz.

3.6. Sınavlar

- Yıl içi sınav uygulanan derslerde sınav tarihleri, dersi veren öğretim elemanı veya öğretim elemanlarının önerileri alınarak bölüm başkanlıkları tarafından belirlenir. Yıl içi sınav programları sınavdan en az bir hafta önce ilan edilir.
- Dönem sonu sınav programları, ilgili kurullar tarafından hazırlanır ve akademik takvimde belirlenen sınav dönemi başlamadan en geç iki hafta önce ilan edilir. Sınavlar programda ilan edilen yer, gün ve saatte yapılır. Sınav düzeni, sınav görevleri hususunda uyulacak kurullar ile

sınav görevlilerinin yetki ve sorumlulukları Senato tarafından kabul edilen yönerge hükümlerine göre belirlenir.

- Yarıyıl sonu sınavlarına giremeyen öğrenciler Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Sınav Yönergesinin 6. Bölümünde belirlenmiş hallerden birini belgelemesi ile mazeret sınavı hakkı elde eder.
- Mazeret sınavları Akademik Takvimde belirtilen tarihlerde yapılır.

3.7. Mezuniyet Koşulları

- Öğrencilerin 4 yarıyıllık ders planında belirtilen tüm dersleri başarması ve en az 2.00 ortalamaya sahip olmaları gerekmektedir.
- Öğrencilerin 120 AKTS'lik iş yükünü tamamlamış olmaları gerekmektedir.
- Öğrenciler staj yönetmeliğinde belirtilmiş olan 30 işgünü süreli yaz stajını tamamlamak zorundadırlar.

3.8. İşletmede Mesleki Eğitim

- İşletmede Mesleki Eğitim dersi kapsamında öğrenciler; eğitimleri süresince kazandıkları bilgi ve deneyimlerini pekiştirmek üzere 3. veya 4. Dönem 16 (14+2) hafta boyunca Bölüm Başkanlığının uygun gördüğü işyerlerinde uygulama eğitiminde bulunurlar.
- Öğrencinin İşletmede Mesleki Eğitim dersinin seçebilmesi için 2. Veya 3. Yarıyıl sonu Genel Not Ortalamasının 1,80 ve üzerinde olması gerekmektedir.
- Not ortalaması şartını sağlayan 2. Sınıf öğrencileri 3. Veya 4. Yarıyıl İşletmede Mesleki Eğitim dersini seçebilirler.
- İşletmede Mesleki Eğitim dersini seçen öğrenci işyeri tarafından onaylanmış **İşletmede Mesleki Eğitim Kabul Formunu** Bölüm Başkanlığına yarıyıl başlangıç tarihinden en az 10 gün önce teslim etmelidir.
- İşletmede Mesleki Eğitim dersi kapsamında uygulama eğitimine başlayacak öğrencilere yönelik tarih ve saati web sayfasında ilan edilmek suretiyle bilgilendirme toplantısı düzenlenir.
- İşletmede Mesleki Eğitim dersi kapsamında adına öğrenci tanımlanan öğretim elemanı 16 hafta boyunca bu öğrencilerin danışmanlığını sürdürür ve ziyaretlerini planlar.

İşletmede Mesleki Eğitimin Amacı, öğrenim süreleri içinde kazandıkları bilgi ve deneyimlerini pekiştirmek, işyerlerindeki organizasyon yapısını tanıtmak ve iş disiplini kazandırmak, almış oldukları teorik ve uygulamalı mühendislik bilgilerini kullanabilme ve uygulamaya aktarma becerisini

kazandırmak, İşletmede Mesleki Eğitim yaptıkları kurumlarda takım ruhu içerisinde hareket ederek birlikte iş yapabilme alışkanlığı kazandırmak, sektörde yaşanan teknolojik gelişmeleri takip edebilme imkânı sunmaktır.

Üniversite Sanayi iş birliği ile uygulama becerisine sahip bireyler yetiştirmek, üniversitenin ve sanayinin imkânlarını karşılıklı paylaşmak ve böylece bir sinerji etkisi oluşturmak hedeflenmektedir.

3.8.1. Modelin İş Dünyasına Yararları

İhtiyaç duyulan uygulama becerisine sahip bireyler yetiştirilecektir. Programlar iş dünyasının gereksinimleri doğrultusunda güncellenecektir. İş dünyası ile akademik personelin kaynaşması sağlanacaktır. İşletmeler kendilerine uyum sağlayabilecek öğrencileri tespit edecektir. İşletmeler, çalışanların işe başlangıç eğitim yükünden kurtulacaktır. İşe başlayan elemanların daha kısa sürede adaptasyonu sağlanacaktır. Ek bir maliyete katlanılmadan işgücü elde edilecektir. İşletmelerin Ar Ge teşviklerinden yararlanması sağlanacaktır.

3.8.2. Modelin İşleyişi

- Dönem içinde akademik takvim süresince 16 hafta olarak uygulanacaktır.
- Öğrencinin işyerine %80 oranında devamı zorunludur.
- Tam zamanlı olacaktır.
- İşletmede Mesleki Eğitime işletmelerde devam edecek öğrencilerin sigorta primleri SGK hükümlerine göre Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi tarafından ödenecektir. (Sigorta, kaza ve meslek hastalıklarını kapsamaktadır)
- İşletmede Mesleki Eğitimin uygun bir şekilde yapılabilmesi maksadıyla öğrencilerin takip ve denetimi; üniversiteden bir denetçi öğretim elemanı, işletmelerden bir İşletmede Mesleki Eğitim sorumlusu tarafından yapılacaktır.
- Başarı notunun bir kısmı sorumlu öğretim elemanı ve İşletmede Mesleki Eğitim Sorumlusu tarafından ortak olarak belirlenecektir.
- İşletmede Mesleki Eğitimi yapan öğrenciler başarılı olmak için 100 üzerinden en az 65 almaları gereklidir.

3.8.3. İşletmede Mesleki Eğitim ve Öğrenci Bilgilendirme

1. Adım:

Öğrenci ilk olarak “İşletmede Mesleki Eğitim Yönergesini” incelemelidir. Yönergeyi [buraya](#) tıklayarak indirebilirsiniz.

2. Adım:

İşletmede Mesleki Eğitim dersini seçebilmek için gerekli olan, ikinci dönem ya da üçüncü dönem genel not ortalaması en az 1,80 olma şartını sağlayan öğrenciler ders seçim haftasında İşletmede Mesleki Eğitim dersini seçmelidir.

3. Adım:

Öğretim yarıyılıının ilk başladığı hafta İşletmede Mesleki Eğitim komisyonu tarafından ilan edilen günde yapılan bilgilendirme ve yerleştirme toplantısına katılmalıdır. Öğrencilere bu toplantıda “Formların doldurulması ve İşletmede Mesleki Eğitim süreçleri” doğrultusunda bilgi verilerek işletmelere yerleştirileceğinden, bu toplantıya katılmak önem arz etmektedir.

4. Adım:

İşletmede Mesleki Eğitim Kabul Formu’nda belirtilen başlama tarihinden itibaren yerleştirildiğiniz işletmeye giderek İşletmede Mesleki Eğitime başlamalısınız.

5. Adım:

İşletmede Mesleki Eğitim yapıyorken okul tarafından ilan edilen ara sınav haftasının son gününde Denetçi Öğretim Üyesi’ne teslim etmek üzere bir ara rapor hazırlamalısınız. İşletmede Mesleki Eğitim bilgilendirme toplantısında teslimatın ne şekilde yapılacağı belirtilecektir.

6. Adım:

İşletmede Mesleki Eğitim yapıyorken okul tarafından ilan edilen dönem sonu sınav tarihlerinin ikinci haftasında staj komisyonuna teslim etmek üzere bir final raporu hazırlamalısınız. Raporla birlikte Denetçi Öğretim Üyesi tarafından size verilen anketleri ve işletme yetkilisinin kapalı zarf içerisinde verdiği Değerlendirme Formu da teslim edilmelidir.

7. Adım:

İşletmede Mesleki Eğitim yapıyorken okul tarafından ilan edilen tarihte İşletmede Mesleki Eğitim dersi sınavına katılmalısınız.

8. Adım:

İşletmede Mesleki Eğitim yapıyorken Bölüm tarafından ilan edilen tarihte İşletmede Mesleki Eğitim dersi sözlü sunumuna katılmalısınız. Bu sunum bölüm tarafından belirlenen bir sözlü sunum komisyonuna yapılacaktır. Başvuru formunu [buraya](#) tıklayarak indirebilirsiniz.

3.9. STAJ

- Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Meslek Yüksekokul öğrencileri, öğrenimleri süresince en az 30 (otuz) iş günü staj yapmak zorundadırlar.
- Öğrenci stajını bir ya da 2 (iki) farklı işletmede yapabilir. Zorunlu işyeri stajı 2. Yarıyılın sonundan itibaren başlar. Öğrenciler 2.yarıyıldan sonra (birinci sınıfın sonunda) bir defada on beş (15) ya da otuz (30) iş günü staj yapabilir.
- Stajlar, üniversite akademik takvimdeki ders ve sınav dönemleri dışında kalan günlerde yapılır. Staj yapılan iş yerinin hafta sonları da (Cumartesi-Pazar) faaliyette olması durumunda belgelemek şartıyla öğrenci hafta sonu da staj yapılabilir.
- Staj yerleri, bölüm başkanlığınca uygun görülen yerler öncelikli olmak kaydıyla, öğrencilerin bizzat kendileri tarafından bulunur.
- Meslek Yüksekokulu öğrencileri bölüm başkanlığınca her yıl en az bir kez Staj konusunda bilgilendirilir veya bilgilendirme sunumu web sayfasında yayınlanır.
- Öğrenci staj yapmaya karar verdiği yer için “Staj Başvuru Formu” nu iki nüsha olarak doldurur. İlgili işyeri tarafından onaylanmış “Staj Başvuru Formu” nun bir nüshası staja başlama tarihinden en geç 5 iş günü öncesinden bölüm-program başkanlığına posta veya elden teslim edilir. Staj belgelerini belirtilen süre içerisinde teslim etmeyen öğrencilerin sosyal güvenlik sistemine girişleri yapılamayacağı için stajlarına başlaması söz konusu olamaz.
- Stajyer öğrenci, işletmedeki staj süresi içinde staj evrakını doldurur ve çalışma süresince ve sonunda gerekli yerleri işletme yetkililerine onaylatır. Staj defterinin her sayfasının işletmedeki staj sorumlusu veya sorumluları tarafından imzalanmış olması, ilk ve son sayfaların ise onaylı ve mühürlü olması gerekmektedir.
- Stajını tamamlayan öğrencilerin staj değerlendirmeleri; ilgili bölümün Staj Komisyonu tarafından yapılan inceleme, sınav ve değerlendirmeler sonucu yapılır. Değerlendirme sonucunda öğrencinin yaptığı staj kabul veya reddedilir. Öğrenci geçersiz sayılan stajını aynı yerde yapabileceği gibi farklı bir yerde de yapabilir.

3.10. Sınav Kuralları

Sınav öncesinde, sırasında ve sonrasında öğrencilerin uyması gereken kurallar şunlardır.

- Öğrenciler, sınav programı ilan edildikten sonra sınavların hangi gün, saat ve sınıfta olacağını takibinden kendileri sorumludur. Sınav başlamadan on dakika önce sınav salonunda (sınıfta) bulunmalıdırlar.
- Öğrenciler, ilan edilmişse sınıf oturma düzenine göre yoksa sınıfta aralıklı ve düzenli oturmalıdır. Görevliler gerektiğinde oturma düzeninde değişiklik yapabilir.
- Öğrenci Kimlik Belgesi" veya onaylı öğrenci belgesi yanında bulunmayan öğrenciler sınava alınmazlar. Öğrenciler öğrenci kimlik belgelerini sınav başlamadan önce oturdukları sıranın üzerine koymalı ve kimlik belgeleri sınav süresince gözetmenin görebileceği bir yerde durmalıdır.
- Sınıf listeleri, öğrencilerin sınıflara dengeli bir şekilde dağılımını sağlayabilmek için karıştırılabilir. Öğrenci, adının bulunduğu sınıfta sınava girmek zorundadır. Öğrenciler, gerektiğinde dersin öğretim elemanının onayı ile gözetmen tarafından başka bir salonda sınava alınabilir. Dersin öğretim elemanının onayı olmaksızın başka sınıfta sınava giren öğrencilerin sınavları geçersiz sayılır.
- Öğrenciler, sınav görevlisinin tüm talimat ve uyarılarına uymak ile yükümlüdürler. Verilen talimatlara uymayan öğrencilerin bu durumu, disiplin soruşturmasına da dayanak olacak şekilde tutanakla tespit altına alınır.
- Sınav salonuna öğrenci kimliğine ek olarak kalem, silgi gibi sınav gereçleri ile sınav görevlisi/ dersin öğretim elemanı tarafından sınavda kullanılmasına izin verilmiş kaynaklar getirilebilir.
- Salona, 6. fıkrada belirtilenler dışında herhangi bir eşyanın (cep telefonu, ders notları ve kitapları, vb.) getirilmesi durumunda, bu eşya ve malzemelerin öğrencinin sınav sırasında ulaşamayacağı bir yere konulması gerekir. Bu işlemden öğrenciler sorumludur. Ayrıca, sınav salonuna yiyecek ve içecek (su hariç) getirilmemelidir. Sınav gözetmenleri bu sıralanan eşya ve malzemeleri sınav düzeni için gözetim altına alabilirler. Telefonların açık olması ya da sadece sessiz moda alınmış olması gibi durumların tespit edilmesi hâlinde gözetmenler kural dışı davranış gösteren öğrencilerin sınav salonunu terk etmesini isteyebilir. Böyle durumların söz konusu olması halinde tutanak tutularak öğrencilerin sınavları geçersiz kabul edilir.
- Sıra, duvar vb. zeminler üzerinde bulunan sınavla ilgili yazılardan ve sıra altındaki /etrafındaki belgelerden o sırada sınava giren öğrenci sorumludur. Öğrenci sınava başlamadan önce sırasını ve çevresini kontrol etmeli, böyle bir durum varsa bu yazıları silmeli ve sınav başlamadan önce sınav görevlilerini bilgilendirmelidir.
- Öğrenci; sınavın başlangıcında sınav kâğıdına adını-soyadını ve numarasını yazmak/kodlamak ve sınav kâğıdında belirtilen alana imzasını atmak zorundadır.

Daha detaylı bilgi için, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesinin lisans ve ön lisans programlarındaki kayıt, eğitim-öğretim, sınav ve değerlendirmelerine ilişkin usul ve esaslarının belirlendiği SUBÜ Lisans ve Ön Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ni [buradan](#) indirebilirsiniz.

3.11. Komisyonlar

Komisyon Adı	Görevin/İşin Kısa Tanımı
Burs Komisyonu	Burs Verecek Kurumlarla Birlikte Eşgüdümlü Çalışmak ve Alınan Kararların İşleme Konulmasını Sağlamaktır.
Staj Komisyonu	Subü Meslek Yüksekokulları İşyeri Uygulama Eğitimi Yönergesi Kapsamında Staj Eğitiminin Düzenlenmesini, Yürütülmesini Sağlamak ve Değerlendirmektir. Staj ile İlgili Konuların Çözümüne ve İyileştirilmesine İlişkin Çalışmalar Yapmak ve Bu Yolla Stajın Kalitesini Kalıcı Olarak Arttırmayı Hedeflemektir.
Çap ve Yandal Koordinatörlüğü	Okulumuz Öğrencilerinden Diğer Bölümlerde veya Diğer Bölüm Öğrencilerinden Okulumuzda Çift Anadal veya Yandal Programlarına Dahil Olan Öğrencilerin Sorunlarını Belirler, Çözüm Önerilerini Sunar.
Yatay Geçiş, İntibak Ve Muafiyet Komisyonu	Subü Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği Kapsamında Eğitim Öğretimin Düzenlenmesini, Yürütülmesini Sağlamak ve Değerlendirmektir. Ulusal ve Uluslararası Başka Bir Yükseköğrenim Programı Kapsamında Başarılı Olunan Derslerin, Subü Üniversitesi Programlarında Eşdeğer Kabul Edilmesini ve Öğrencinin Üniversiteye İntibakına İlişkin İşlemleri Düzenlemektir.
Mezuniyet Komisyonu	Subü Sapanca Turizm Meslek Yüksekokulları Öğrencileri ve Mezunlarıyla Olan Bağını Kurumsal Hale Getirmek, Mezunların Kendi Aralarında ve Mezunlarla Eğitim-Öğretime Devam Eden Öğrenciler Arasında İletişimi Sağlamak.
Erasmus-Farabi-Mevlâna Temsilcisi	Erasmus Öğrenim ve Staj Hareketliliğinden, Farabi Değişim Programı veya Mevlâna Değişim Programından faydalanmak isteyen öğrencileri ilgili yönetmelik ve yönerge hükümlerine uygun bilgilendirmek, yönlendirmek ve üniversitemiz ilgili birimi ile görüşme ve yazışmaları takip etmek,
Kalite Elçisi	Üniversite Bünyesinde Kalite Komisyonu Adında Kalite Koordinatörlüğünün Yürüttüğü Kalite Geliştirme Çalışmalarının Birimlerde Yürütülmesini Sağlamak.
Erasmus-Farabi-Mevlâna Temsilcisi	Erasmus Öğrenim ve Staj Hareketliliğinden, Farabi Değişim Programı veya Mevlâna Değişim Programından faydalanmak isteyen öğrencileri ilgili yönetmelik ve yönerge hükümlerine uygun bilgilendirmek, yönlendirmek ve üniversitemiz ilgili birimi ile görüşme ve yazışmaları takip etmek,
Ölçme ve Değerlendirme Komisyonu	Bölüm faaliyetlerine ilişkin ölçme, değerlendirme ve öz değerlendirmeler kapsamında inceleme, anket ve benzeri yöntemler geliştirerek uygulamak, Akademik Bölüm Kurulu gündemindeki ilgili konuları ölçme ve değerlendirme tekniklerine uygunluk açısından incelemek ve görüş belirtmek,

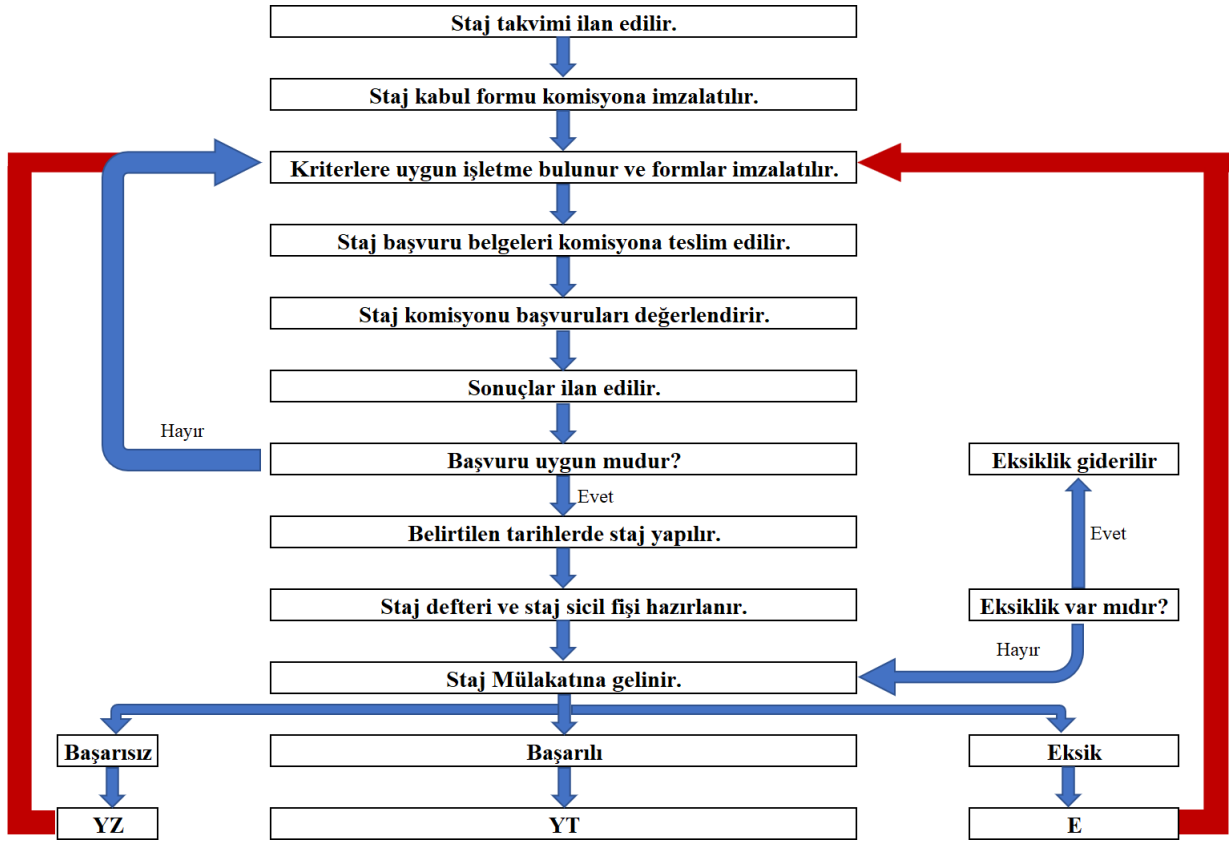
3.11.1. Staj Komisyonun Görevleri

Uygulamalı eğitiminin önemli bir bölümünü oluşturan staj süresince yapılacak pratik çalışma oldukça önemlidir. Bu aşamada öğrenci derslerde gördüğü bilgi ve becerileri pratik çalışmayla pekiştirmesi beklenmektedir. Alanı ile ilgili işletmeleri yerinde tanıyarak, bu işletmelerde bizzat çalışarak ve gözlem yaparak yeni kazanımlar edinilmesi beklenmektedir. Staj esnasında öğrenci henüz bilgi sahibi olmadığı birtakım derslerle ilgili konularla karşılaşabilir. Burada da gerekli araştırmaları yaparak gerekli bilginin elde edilmesi ve alacak olduğu derse ilişkin ön bilgi elde etme imkânı bulacağı görülecektir.

- Staj ile ilgili tüm yükümlülüklerinin (işyerinin bulunması, stajın tamamlanması, staj raporun hazırlanması ve bölüm tarafından onaylanması) tamamlanması öğrencilerin sorumluluğundadır.
- Bölümümüz öğrencileri öğrenim süresince 30 (otuz) iş günü staj yapmak zorundadır.
- Zorunlu işyeri stajı 2. yarıyılın sonundan itibaren başlar. Öğrenciler 2. yarıyıldan sonra, birinci sınıfın sonunda yazın ya da ikinci sınıfın sonunda 30 (otuz) iş günü staj yapmaları gerekir.
- Stajlar, üniversite akademik takvimdeki ders ve sınav dönemleri dışında kalan günlerde yapılır.
- Staj yapılacak Firma/Birim konusunda staj komisyonu onayı gereklidir ve staj komisyonunun onaylamadığı Firma/Birimlerde yapılan stajlar geçersiz sayılır.

Staj Başvuru ve Değerlendirme Süreci

- Staj yapacak öğrenci, kendisi tarafından doldurulmuş staj kabul formunu staj takviminde ilan edilen tarihte staj komisyonu üyesine ve Yüksekokul Yönetimine imzalatır.
- Öğrenci, komisyon üyesi ve Okul Müdürü tarafından imzalanmış işyeri kabul formu ve staj sözleşme formunu staj yapacağı işletmeye imzalatır.
- Staj başvurusu için gereken tüm evraklar staj takviminde belirtilen tarihte komisyona teslim edilir.
- Komisyon başvuruları değerlendirir ve sonuçları ilan eder.
- Staj başvurusu kabul edilen öğrenci, staj başvurusunda belirttiği tarihlerde staj çalışmasını yapar.
- Staj çalışması tamamlandığında, staj dosyası ve işyeri değerlendirme formu işletmeye onaylatılır. İmzalı ve kaşeli kapalı bir zarf ile teslim alır.
- İşyeri uygulamasına giden öğrencinin staj mülakatı dönem içinde komisyonun öngördüğü bir tarihte mülakata çağrılır.
- Mülakat sonuçları öğrenci transkripte harfli olarak YT (başarılı) – YZ (başarısız) - E (Eksik) ilan edilir.



Staj Yapacak Öğrencilerin Dikkat Etmeleri Gereken Hususlar

- Staja başlamadan önce Sapanca MYO web sitesinin ilgili sayfasından; staj formları edinilmelidir.
- Bu belgelerden; staj kabul formu ve staj sözleşmesi staj komisyonu üyelerine staj başlangıç tarihinden en az 10 iş günü öncesi teslim edilmelidir.
- Staj başlangıç tarihinden 3-5 gün öncesinde ise; e-devlet ya da okul sekreterliği'nden ilgili işyerine ulaştırılmak üzere sigorta giriş belgesi temin edilmelidir.
- Stajın mesleki bilgi ve tecrübeye katkı sağlaması için staj esnasında mesleğe uygun çalışmaların yapılması gerekmektedir.
- Staj bitiminde işyeri değerlendirme formu- staj sicil fişi iş yeri tarafından doldurulup bölüme gönderilebilir veya mühürlü bir zarf içerisinde öğrenci tarafından bölüme getirilebilir.
- Cumartesi günleri staj yapacak öğrencilerin ilgili işyerlerinden Cumartesi günü çalıştıklarına dair bir belgeyi staj komisyonuna getirmesi zorunludur.
- Staj defterleri itina ile eksiksiz doldurularak teslim edilmelidir.

Stajlar ile ilgili daha detaylı bilgi için ve gerekli tüm evraklar için <https://spmio.subu.edu.tr/tr/staj-formlari> linkini kullanabilirsiniz.

3.11.2. Gıda Teknolojisi Programı İntibak İşleri Kılavuzu

Bölümümüzde öğrencilerin intibak süreçleri, üniversitemiz öğrenci işleri tarafından yürütülen yerleştirme süreçlerinden sonra, ilgili belgelerin Bölüm Sekreterliğine ulaştırılması ile başlamaktadır.

Üniversitemizin yönetmeliklerine uygun olarak bölümümüze yatay geçiş yoluyla kabul edilecek öğrencilerde aranan nitelikler, gerekli belgeler ve koşullara [Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Yatay Geçiş Senato Esasları](#) linkinden ulaşabilirsiniz.

İntibak işlemleri aşağıda belirtilen 4 (dört) durumda yapılmaktadır.

- Yatay Geçiş
 - Kurumlar Arası Yatay Geçiş
 - Kurum İçi Yatay Geçiş
- Dikey Geçiş
- Merkezi Yerleştirme Puanı ile Yapılan Yerleştirmeler
- Üniversite Okuyan Öğrencilerin Yeniden Sınava Girerek Yeni Bir Bölüme yerleşmeleri.

Yatay Geçiş İntibakları, Merkezi Yerleştirme Puanı ile Yapılan Geçişler ve Yeniden YKS Sınavına Girerek Yapılan Yerleştirmeler

- Yatay geçiş intibakları aşağıda belirtilen kurallar doğrultusunda Gıda Teknolojisi Programı Yatay Geçiş, İntibak ve Muafiyet Komisyonu tarafından gerçekleştirilir.
- Öğrencinin daha önce öğrenim gördüğü üniversitede almış olduğu derslerden, bölümümüz dört yarıyıllık müfredat programında karşılığı olan derslerin intibakı yapılacaktır.
- Dersler “AKTS, Ders Saati ve İçerik Uyumu” özelliklerine göre değerlendirilerek, bölümümüz dört yarıyıllık müfredat programındaki karşılığı olan dersin yerine sayılmaktadır.
- İntibakı yapılan dersin harf notu, daha önce öğrenim görülen üniversitenin harf sistemi- yüzlük not ilişkisine bakılarak yapılmaktadır.
- Birden fazla dersin, bölümümüzdeki bir dersin yerine sayılması durumunda, notu yüksek olan ders esas alınmaktadır.

Konu hakkında detaylı bilgiyi Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Yatay Geçiş Senato Esasları [dosyasını](#) indirerek inceleyebilirsiniz.

Öğrenci aşağıdaki adımları takip ederek yatay geçiş intibak işlemlerini tamamlayabilir.

1. Adım: Yatay Geçiş, İntibak ve Muafiyet komisyonu, öğrenciden yatay geçiş sürecinde üniversitemiz öğrenci işleri tarafından istenen “transkript ve ders içerikleri” belgeleri doğrultusunda

öğrencinin intibakını gerçekleştirecektir. İntibakı gerçekleştirilen öğrenciye bölüm sekreterliği tarafından, intibak komisyonunca onaylanmış “Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ön Lisans İntibak Formu” verilecektir.

2. Adım: Onaylı “Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ön Lisans İntibak Formu” belgesini alan öğrenci formu incelemelidir. Formda yapılan ders eşleştirmeleri ve intibakı yapılan derslerin notlarına ilişkin bir itirazı varsa bu durumu bölümümüz Yatay Geçiş, İntibak ve Muafiyet komisyonunda görevli araştırma görevlisine iletmelidir.

3. Adım: Bölümümüz Yatay Geçiş, İntibak ve Muafiyet komisyonunca hazırlanan, öğrenciye ait “Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ön Lisans İntibak Formu” belgesi, okul yönetim kuruluna gönderilir. Okul yönetim kurulunca onaylanan belgeler, Öğrenci İşleri’ne gönderilir. Öğrenci İşleri de yatay geçiş yapan öğrencinin intibakını SABİS’e işler.

4. Adım: Öğrenci ders seçimi yapmak için ilgili olduğu danışmanına gitmelidir. Böylelikle öğrencinin yatay geçiş intibakı tamamlanmış olur.

3.12. Burslar

Üniversite tarafından her yıl yeniden tespit ve ilan edilecek kontenjan, tutar ve sürelerde verilecek olan karşılıksız bursların türleri şunlardır:

- KYK Bursu
- Rektörlük Bursu
- Kısmi Zamanlı Öğrenci Bursu
- Yemek Bursu

3.12.1. Adaylık ve Başvuru Şartları

- **KYK Bursu:** Üniversitemizce; daha önceki yıllarda ya da içinde bulunulan öğretim yılında YURTKUR’dan burs veya öğrenim kredi almış ya da almakta olanlar ile öğretim kurumuna bir yıl ara vermiş olanlara, öğretim kurumunda bir öğretim yılı veya bir yıldan fazla başarısız olan öğrencilere Burs Yönetmeliği gereğince burs verilmez. Bu durum dışında öğrenciler dışında kalan öğrenciler başvuru yapabilirler
- Rektörlük **Bursu:** Üniversitemizin belirlediği kontenjan dahilinde ihtiyaç sahibi olan ve not ortalaması 4.0 üzerinden 2.0 üstü olan öğrenciler başvuru yapabilirler.

- **Kısmi Zamanlı Çalışma Bursu:** Üniversitemizin belirlediği kontenjan dahilinde lisans ve yüksek lisans öğrencileri başvuru yapabilirler.
- **Yemek Bursu:** Üniversitemizin belirlediği kontenjan dahilinde üniversite öğrencisi olan herkes başvuru yapabilir.

Kontenjanların Tespiti ve Duyurulması: Her yıl üniversite burs komisyonu tarafından yıllık kontenjan miktarı; bursların türleri, miktar ve süreleri üniversitesi bütçesi tarafından bu iş için ayrılan ödeneye uygun olarak kararlaştırılır.

Başvuru: Üniversite bursu için başvurular, okula gönderilen Burs Başvuru Formu 'nu doldurur. Burs yönetmeliğinde belirlenen adaylık şartlarını sağlayan her öğrenci burs formunu doldurduktan sonra istenen ek belgelerle birlikte belirlenen tarihler içerisinde burs komisyonu üyelerine teslim eder.

Adayların Seçilmesi: Üniversite bursiyerlerinin seçimi iki aşamada gerçekleştirilir. Bölüm yöneticileri arasından seçilen burs komisyonu üyeleri burs başvuru belgelerini değerlendirir. Daha sonra seçilen adaylar asil ve yedek liste olmak üzere 2 farklı listeye ayrılır. Son olarak seçilen adaylar bölüm yönetim kurulunun onaylaması ile ilan edilirler. Asil listede olan adayların istememesi ve gerekli evrakları getirmemesi durumunda kişi listeden silinir ve yedek listeden olan aday bu bursa hak kazanır.

Bursun Tahsisi: Öğrenciye bursun tahsis Okul Yönetim Kurulu'nca yapılır. Yönetim kurulu başvuran adayların durumlarını burs komisyonu tutanaklarına göre inceler; gerekli görürse ek bilgi ve belgeleri ister, mülakat yapar ve nihai kararı verir.

Bursun Ödenmesi: Burs tutarlarını Yönetim Kurulu belirler. Üniversite seçilen öğrencilerin burslarını aylık olarak bursiyerlerin banka hesaplarına havale eder.

BÖLÜM 4. AKADEMİK ETİK

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin aşağıda belirlenen akademik etik kurallarına uygun hareket etmeleri beklenir.

- Sınav kurallarına uyarlar ve gözetmenleri yanıltıcı davranışlarda bulunmazlar,
- Sınavlarda birbirlerinden ve izin verilmeyen kaynaklardan kopya çekmezler,
- Ödev, proje, laboratuvar raporu v.b. faaliyetlerde ilgili kurallara uyarlar,
- Grup çalışması olmayan ödev ve proje raporlarında arkadaşları ile fikir alışverişinde bulunabilirler; fakat teslim ettikleri iş sadece kendilerine ait olur,
- Daha önceleri yapılmış ödev, proje ve laboratuvar raporlarının tamamını veya bir kısmını kendileri yapmış gibi teslim etmezler,
- Raporlarda kaynak göstermeden basılı veya internet kaynağı kullanmazlar. “Kes-yapıştır” yolu ile raporlarının tamamını veya bir kısmını oluşturmazlar,
- Kaynak verme kurallarını bilirler ve uygularlar,
- Grup çalışmalarında eşit yük alırlar, grup arkadaşlarının dezavantajına olabilecek hiçbir davranışta bulunmazlar.
- Yoklama kağıtların da birbirlerinin yerine imza atmazlar veya attırmazlar.
- Kendi çıkarı için başkalarını haksızlığa uğratacak davranışlarda bulunmazlar.

BÖLÜM 5. FORMLAR

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisans ve Ön Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine [buradan](#) erişebilirsiniz.

Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliğine: [buradan](#) erişebilirsiniz.

Eğitim süreçleriyle ilgili ihtiyaç duyabileceğiniz formlara [buradan](#) erişebilirsiniz. Linke tıkladığımızda aşağıdaki dilekçelere ulaşabilirsiniz.

- Mazeret Sınavı Dilekçesi
- Kayıt Dondurma Formu
- Sınav Notu İtiraz Dilekçesi
- Tek Ders Dilekçesi
- Ders Sildirme Başvuru Formu (Seçmeli)

Staj ve İşletmede Mesleki Eğitim başvuru formlarına [buradan](#) erişebilirsiniz.

Öğretim hayatınız boyunca yararlanabileceğiniz faydalı linklere aşağıdan ulaşabilirsiniz. (İsteğe Bağlı)