



İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ  
C E R R A H P A Ş A



# VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU



2019 – 2020 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI  
TANITIM KİTAPÇIĞI

## **MESLEK YÜKSEKOKULUMUZUN TARİHÇESİ**

Veteriner hekimliğin temel uğraş alanlarından biri olan atçılık ve gıda sektörlerindeki teknik ara eleman açığını kapatmak üzere İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi bünyesinde, Veteriner Fakültesi'nin akademik ve idari yönden destek ve katkılarıyla bir meslek yüksekokulunun açılması için çalışmalar başlatılmış ve sonuçta İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Yönetim Kurulu kararı ile fakülteye bağlı bir meslek yüksekokulu 2002-2003 Eğitim-Öğretim yılında hizmete girmiştir.

Veteriner Fakültesi Meslek Yüksekokulu 2002-2003 Eğitim-Öğretim yılında At Antrenörlüğü, Jokeylik ve Nalbantlık adlı 3 programla eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamıştır. 2003-2004 Eğitim-Öğretim yılında Atçılık İşletmeciliği ve Gıda Teknolojisi Programları da açılarak toplam 5 programda eğitim öğretim faaliyetlerine devam etmiştir. Bu programlardan Jokeylik programı 2007 yılında kapatılmış; atçılığı konu edinen diğer programlarda ise 2009 yılına kadar öğrenime devam edilmiştir.

Yüksek Öğretim Kurulu kararı ile bu üç program, "Atçılık ve Antrenörlüğü Programı" adı altında toplanırken "Gıda Teknolojisi Programı" başlangıçtaki konumunu korumuştur. Meslek Yüksekokulu 2013-2014 Eğitim-Öğretim yılından itibaren Gıda Teknolojisi Programı, "Gıda İşleme Bölümü" adı altında; Atçılık ve Antrenörlüğü Programı ise "Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü" adı altında toplanmıştır.

Veteriner Fakültesi Meslek Yüksekokulu, 2018 yılında İstanbul Üniversitesi'nin iki önemli üniversite olarak bölünmesi sebebiyle, faaliyetlerini İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa'ya bağlı "Veterinerlik Meslek Yüksekokulu" adıyla sürdürmektedir.

## **MESLEK YÜKSEKOKULUMUZ YÖNETİMİ**

### **Müdür**

Prof. Dr. Mehmet Can GÜNDÜZ

### **Müdür Yardımcısı**

Doç. Dr. Enver Barış BİNGÖL

### **Yüksekokul Sekreteri**

Zeynep BOZKURT

## **MESLEK YÜKSEKOKULUMUZA BAĞLI BÖLÜMLER:**

### **Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü**

Atçılık ve Antrenörlüğü Programı

### **Gıda İşleme Bölümü**

Gıda Teknolojisi Programı

## **MİSYONUMUZ**

Atçılık ve Gıda sektöründe bilimsel ve teknolojik gelişmeleri yakından takip edip uygulayabilen, meslek etiğini ilke edinen, saygılı, kendine güvenen, alanında etkin ve nitelikli bireyler yetiştirmektir.

## **VİZYONUMUZ**

Atçılık ve Gıda sektörüne nitelikli eleman yetiştiren öncü kurum olarak tanınmaktadır.

## EĞİTİM AMAÇ VE HEDEFLERİ

Uluslararası düzeyde bilgi ve araştırma yeteneğine sahip,  
Yaşadığı toplumu ve sorunlarını bilen,  
Eleştirel düşünme sürecini kullanabilen,  
İnsan hak ve değerlerine saygı duyan,  
Meslek Yüksekokul-toplum iş birliğini sağlamada öncülük edecek;  
Topluma liderlik edecek profesyonelleri yetiştirmektir.

## ATÇILIK VE ANTRENÖRLÜĞÜ PROGRAMI

**Program Kadrosu** : Doç. Dr. Berjan DEMİRTAŞ

Doç. Dr. Çağla Parkan YARAMIŞ

Öğr. Gör. İbrahim KURBAN

### Misyon

Ülkemizde atçılık sektörünün gelişimi için at hakkında temel bilimsel bilgilere sahip, atın bakımı, beslenmesi ve antrenmanını bilimsel veriler doğrultusunda yapabilen, insan ve hayvan haklarına saygılı, mesleki kurallara uygun davranan nitelikli eleman ve yarış antrenörü yetiştirmektir.

### Vizyon

Eğitim kalitesini atçılık sektörünün gereksinimi ve uluslararası eğitim standartları doğrultusunda sürekli geliştirmek ve yetiştirdiği nitelikli elemanlarla alanında öncü olabilmektir

## EĞİTİM – ÖĞRETİM PLANI

I. YARIYIL					
Ders Kodu	Ders Adı	Teo	Uyg	Kredi	AKTS
<b>Zorunlu Dersler</b>					
ATKA1035	AT ANATOMİSİ VE FİZYOLOJİSİ	2	0	2	5
ATKA1037	AT ANTRENMANI VE TEMEL BİNİCİLİK	1	5	3,5	5
ATKA1002	AT VE AHIR BAKIMI I	1	7	4,5	6
ATKA1036	ATÇILIK İŞLETMELERİ	1	0	1	2
ATKA1038	SPORCU EĞİTİMİ	1	0	1	2
ATKA1004	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	2	0	2	2
ODAI0001	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	2	2
ODTD0001	TÜRK DİLİ I	2	0	2	2
ODYD0001	YABANCI DİL I	2	0	2	2
<b>Seçmeli Dersler (En az 2 AKTS)</b>					
GITE2056	ÇEVRE KORUMA (SEÇMELİ)	2	0	2	2
GITE1035	İLETİŞİM (SEÇMELİ)	2	0	2	2
II. YARIYIL					
Ders Kodu	Ders Adı	Teo	Uyg	Kredi	AKTS
<b>Zorunlu Dersler</b>					
ATKA1042	AT ANTRENMANI VE TEKNİK BİNİCİLİK I	0	5	2,5	3
ATKA1014	AT BESLENMESİ	2	0	2	2
ATKA1028	AT VE AHIR BAKIMI II	1	6	4	4
ATKA1039	ATIN EGZERSİZ FİZYOLOJİSİ	2	0	2	2
ATKA1043	MESLEK SAĞLIĞI VE İLK YARDIM	1	0	1	1
ATKA1040	MESLEKİ İNGİLİZCE I	2	0	2	2
ODAI0002	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	2	2
ODTD0002	TÜRK DİLİ II	2	0	2	2
ODYD0002	YABANCI DİL II	2	0	2	2
<b>Seçmeli Dersler (En az 2 AKTS)</b>					
ODGS0002	GÜZEL SANATLARI (SEÇMELİ)	2	0	2	2

III. YARIYIL						
Ders Kodu	Ders Adı	Teo	Uyg	Kredi	AKTS	
<b>Zorunlu Dersler</b>						
ATKA2023	AT SAĞLIĞI	2	2	3	4	
ATKA2029	AT VE AHIR BAKIMI III	1	3	2,5	3	
ATKA2045	ATÇILIKTA ZEMİNLER VE BAKIM	2	2	3	3	
ATKA2046	ATLARDA ORTOPEĐİ VE NALLAMA	2	2	3	4	
ATKA2044	YARIŞ PROGRAMI VE HANDİKAPERLİĞİ	2	2	3	4	
<b>Seçmeli Dersler (En az 12 AKTS)</b>						
ATKA2054	AT ANTREMANI VE TEKNİK BİNİCİLİK II (SEÇMELİ)	0	4	2	3	
ATKA2052	ATLARDA DAVRANIŞ (SEÇMELİ)	2	0	2	3	
ATKA2055	ATLI SPORLAR (SEÇMELİ)	1	2	2	3	
ATKA2024	İNSAN KAYNAKLARI VE YÖNETİCİLİK (SEÇMELİ)	2	0	2	3	
ATKA2050	MESLEKİ İNGİLİZCE II (SEÇMELİ)	2	0	2	3	

IV. YARIYIL						
Ders Kodu	Ders Adı	Teo	Uyg	Kredi	AKTS	
<b>Zorunlu Dersler</b>						
ATKA2026	AT VE AHIR BAKIMI IV	1	3	2,5	4	
ATKA2049	AT YARIŞLARI VE BİNİCİLİK MEVZUATI	2	0	2	2	
ATKA1015	ATÇILIK İŞLETME EKONOMİSİ	2	0	2	2	
ATKA2021	DEONTOLOJİ	1	0	1	1	
ATKA2047	DÜZ YARIŞ ANTREMANI VE BİNİCİLİK	1	5	3,5	4	
ATKA2048	HARACILIK	2	1	2,5	3	
<b>Seçmeli Dersler (En az 14 AKTS)</b>						
ATKA2058	AT ANTREMANI BİLİMİ (SEÇMELİ)	2	0	2	3	
ATKA2056	BİNİCİLİK MERKEZİ YÖNETİMİ (SEÇMELİ)	2	1	2,5	4	
ATKA2061	EKÜRİ YÖNETİMİ (SEÇMELİ)	2	0	2	2	
ATKA2057	HİPPOTERAPİDE ADAPTİF BİNİCİLİK EĞİTMENLİĞİ (SEÇMELİ)	2	1	2,5	3	
ATKA2059	İLERİ BİNİCİLİK (SEÇMELİ)	0	4	2	4	
ATKA2060	NALBANTLIK (SEÇMELİ)	1	3	2,5	4	

## GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

**Program Kadrosu :** Doç. Dr. Sema Sandıkçı ALTUNATMAZ

Doç. Dr. Filiz AKSU

Öğr. Gör. Dr. Deniz AKTARAN BALA

Öğr. Gör. Dr. Cansu ÇELİK

### Misyon

Gıda sektörü için, bilimsel ve teknolojik gelişmeleri yakından takip eden, meslek etiğini ilke edinen, saygılı, kendine güvenen, alanında yetkin, etkin ve nitelikli bireyler yetiştirmektir.

### Vizyon

Ulusal ölçekte tanınan, mezunları gıda sektörü tarafından öncelikle tercih edilen öncü bir program olmak.

## EĞİTİM – ÖĞRETİM PLANI

I. YARIYIL					
Ders Kodu	Ders Adı	Teo	Uyg	Kredi	AKTS
<b>Zorunlu Dersler</b>					
GITE1044	AMBALAJ	2	0	2	4
GITE1031	GENEL MİKROBİYOLOJİ	3	2	5	5
GITE1032	TEMEL İŞLEME TEKNİKLERİ	1	1	2	3
GITE1033	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	2	4
GITE1034	GIDA KİMYASI	2	1	3	4
ODAI0001	ATATÜRK İLKELERİ VE İNK. TARİHİ I	2	0	2	2
ODTD0001	TÜRK DİLİ I	2	0	2	2
ODYD0001	YABANCI DİL I	2	0	2	2
<b>1.Grup Seçmeli En az 4 AKTS</b>					
GITE1030	TEMEL MATEMATİK	2	0	2	4
GITE1035	İLETİŞİM	2	0	2	2
GITE1045	BESLENME İLKELERİ	2	0	2	2
<b>II. YARIYIL</b>					
Ders Kodu	Ders Adı	Teo	Uyg	Kredi	AKTS
<b>Zorunlu Dersler</b>					
GITE1037	İLERİ İŞLEME TEKNİKLERİ	1	1	2	3
GITE1038	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	3	2	5	6
GITE1039	HİJYEN VE SANİTASYON	2	0	2	3
<b>2.Grup Seçmeli En az 12 AKTS</b>					
GITE1036	MESLEKİ MATEMATİK	2	0	2	4
GITE1046	SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	1	3	4
GITE1047	ARICILIK ÜRÜNLERİ	2	0	2	4
GITE1048	FONKSİYONEL GIDALAR	2	0	2	2
GITE1049	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2	0	2	2
<b>III. YARIYIL</b>					
Ders Kodu	Ders Adı	Teo	Uyg	Kredi	AKTS
<b>Zorunlu Dersler</b>					
GITE2040	TAHİL TEKNOLOJİSİ	2	1	2,5	4
GITE2041	SÜT TEKNOLOJİSİ	2	2	3	5
GITE2042	ET TEKNOLOJİSİ	2	1	2,5	5
GITE2043	MEYVE SEBZE TEKNOLOJİSİ	2	1	2,5	4
GITE2044	KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI	2	0	2	3
GITE2046	HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ	2	0	2	3
<b>3.Grup Seçmeli En az 6 AKTS</b>					
GITE2045	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNİKLERİ	1	1	1,5	2
GITE2047	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	2	0	2	2
GITE2048	MESLEK ETİĞİ	2	0	2	2
GITE2058	KANATLI VE YUMURTA TEKNOLOJİSİ	2	1	2,5	4
<b>IV. YARIYIL</b>					
Ders Kodu	Ders Adı	Teo	Uyg	Kredi	AKTS
<b>Zorunlu Dersler</b>					
GITE2049	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	2	3	5
GITE2051	ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	1	2,5	4
GITE2052	MEYVE SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	1	2,5	4
GITE2050	TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	2	3	5
<b>4.Grup Seçmeli En az 12 AKTS</b>					
GITE2053	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	2	1	2,5	4
GITE2054	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	2	1	2,5	3
GITE2055	ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	2	0	2	3
GITE2056	ÇEVRE KORUMA	2	0	2	2
GITE2057	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ	2	0	2	2

**YÖNETMELİKLER-YÖNERGELER**

- 1- İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ – CERRAHPAŞA ÖNLİSANS VE LİSANS  
EĞİTİM VE ÖĞRETİM YÖNETMELİĞİ**

<http://cdn.istanbul.edu.tr/FileHandler2.ashx?f=onlisans-ve-lisans-yonetmeliqi-web-20.08.2018.pdf>

- 2- İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ – CERRAHPAŞA VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU  
STAJ YÖNERGESİ**

<http://cdn.istanbul.edu.tr/FileHandler2.ashx?f=stajyonergeyeni.pdf>

- 3-İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ – CERRAHPAŞA Veterinerlik MESLEK YÜKSEKOKULU**

<https://veterinermyo.istanbulc.edu.tr/tr/>

**Not : Her türlü duyurular ve ilanlar internet sitesinden yapılacaktır.**