

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS PLANLARI VE İÇERİKLERİ (2016 YILI)**DERS PLANLARI**

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
1	ENF 101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	2+1	3	3
1	MAT 101	MATEMATİK	3+0	3	5
1	MYO 103	İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI	2+0	2	2
1	MYO 115	KİMYA	3+0	3	4
1	MYO 145	GENEL MİKROBİYOLOJİ	3+1	4	6
1	MYO 131	LABORATUAR TEKNİKLERİ	2+1	3	4
1	MYO 127	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2	2
1	MYO 133	GIDA İŞLEME İLKELERİ VE MAKİNELERİ	3+0	3	4

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
2	MYO 142	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	5
2	MYO 146	GIDA KİMYASI	3+0	3	5
2	GTP 102	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3+0	3	5
2	MYO 102	İLETİŞİM VE ETİK	2+0	2	2
2	MYO 144	GIDALARIN AMBALAJLANMASI	3+0	3	4
2	MYO 132	KALİTE SİSTEMLERİ VE YÖNETİMİ	2+0	2	2
2	MYO 140	GIDA MEVZUATI	3+0	3	5
2	GTP 106	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	2+0	2	2

ASLININ AYNIĞIDIR**ONAYLAYAN****İMZA****MÜHÜR**

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
3	DIL 291	İNGİLİZCE	4+0	4	4
3	GTP 291	GIDA ANALİZLERİ	2+1	3	4
3	GTP 299	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	GTP 297	TAHİL TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	GTP 295	SÜT TEKNOLOJİSİ	2+1	3	5
3	GTP 293	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	GTP 201	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	5
3	MYO 279	GIDA KATKI MADDELERİ	2+1	3	5
3	GTP 209	BESLENME İLKELERİ	3+0	3	4
3	GTP 211	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	3+0	3	4

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
4	MYO 291	İŞYERİ UYGULAMASI	0+20	10	10
4	MYO 293	İŞYERİ EĞİTİMİ	6+2	8	8
4	ATA 291	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ	4+0	4	4
4	TUR 291	TÜRK DİLİ	4+0	4	4
4	MYO 299	STAJ	0+1	0	4

ASLININ AYNIYIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

I. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
ENF 101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	2+1	3	3
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Bilgisayar sistemleri ve internet hakkında temel kavramlar verilerek, işletim sistemi (Windows 7), ve ofis uygulama programlarının (MS Word, Excel, PowerPoint, Access) temel seviyede kullanım becerilerini vermektir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Bilgisayar Temel Kavramları, İnternet Teknolojileri, Windows 7, MS Word, MS Excel, MS Powerpoint kullanımı.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MAT 101	MATEMATİK	3+0	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Matematiğin mesleki anlamdaki önemini kavratarak, ön lisans programlarını tamamlayabilmesi için gerekli matematiksel altyapıyı sağlamak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Sayılar, cebir, denklemler, oran ve orantı, geometri, trigonometri, vektörler ile matrisler - determinantlar, limit, türev ve integrale giriş.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 103	İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Öğrencileri İş kazalarına ve meslek hastalıklarına karşı bilgilendirmek, ilk yardım ve güvenlik önlemlerinin alınmasını kavratmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	İş güvenliğinin tanımı ve tarihçesi, Kaza oluşumu ve çeşitleri, Meslek Hastalıkları ve korunma yolları, Ergonomi, Atölyede elektrikli ve elektriksiz aletlerde iş güvenliği, İş güvenliğinde Koruyucular, İlk yardım kuralları, Yangın ve Patlamalarda güvenlik önlemleri, İş Hukuku ve yönetmelikleri, İş Güvenliği Soruşturması.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 115	KİMYA	3+0	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Kimyanın temel kavramlarına yönelik bilgi, beceri ve uygulama yetkinliği kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Madde Kavramı, Atomun Yapısı ve Periyodik Sistem, Radyoaktivite, Kimyasal Reaksiyonlar ve Stokiyometrisi, Çözeltiler, Kimyasal Bağlar, Moleküller, Gazlar, Sıvı ve Katı Maddeler, Asitler, Bazlar, Tuzlar ve Oksitler.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 145	GENEL MİKROBİYOLOJİ	3+1	4	6
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Temel mikrobiyoloji kavram ve uygulama metotlarını öğrenciye kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Mikroorganizmaların özellikleri, gelişme koşulları, mikrobiyel üremenin kontrol altına alınması, mikrobiyel metabolizma, numune alınması, mikroorganizmaların sayımı, izolasyon ve identifikasyon.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 131	LABORATUAR TEKNİKLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Laboratuvar çalışmalarında gerekli ön bilginin alınması ve Laboratuvar çalışmalarında genel ve kişisel güvenliğin sağlanması.			
DERSİN İÇERİĞİ	Çeşitli analiz dersleri ve uygulamaları öncesinde Laboratuvarların tanıtılması, genel ve kişisel güvenliğin sağlanması, ayarlı standart çözeltilerin hazırlanması, Laboratuvar araç ve gereçlerin kullanılması uygulamaları.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 127	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları bulundukları ortamdan uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Hijyen ve sanitasyon uygulamaları, gıda güvenliğinde karşılaşılan problemler.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 133	GIDA İŞLEME İLKELERİ VE MAKİNELERİ	3+0	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıda endüstrisinde kullanılan makineleri tanımak ve çalışma prensibini bilmek.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıdaların temel özellikleri ve üretimde kullanılan ilkeler, hammadde hazırlık makineleri, üretim makineleri.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



II. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 142	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ve önemi, gıda kaynaklı hastalıklar, gıdalarda bulunan mikroorganizmaların fonksiyonları, gıdalarda meydana gelebilecek kontaminasyonlar ve önleme yolları konusunda öğrencilerin bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ,sınıflandırılması ve önemi, gıda kaynaklı hastalıklar, gıdalarda bulunan mikroorganizmaların fonksiyonları , gıdalarda meydana gelebilecek kontaminasyonlar ve önleme yolları ,Gıdalarda bulunan indikatör mikroorganizmalar.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 146	GIDA KİMYASI	3+0	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıdaların yapısında bulunan bileşenlerin yapı ve özelliklerini kavratmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıdalarda makro (su, karbohidratlar, proteinler, lipidler) ve mikro (vitaminler, mineraller vb) yapı taşlarının kimyası ve bu bileşenlerde meydana gelebilecek değişikliklerin gıda üzerindeki etkileri.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 102	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3+0	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Şeker, Kakao ve çikolata, Şekerleme, Çay ve Kahve gibi gıdaların üretim teknolojileri konusunda temel bilgileri vererek ileride bu konuda karşılaşılabilecekleri sorunları çözebilmeleri için gerekli alt yapıyı oluşturmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Türkiyede şeker sanayinin kurulması ve gelişmesi; Şeker ve şeker hammaddeleri üretimi; Kakao ve Çikolata Teknolojisi; Kakao, Kakao tozu ve Kakao yağı, Çikolata, Çikolata tipleri ve yapımı, Şekerleme Teknolojisi; Şekerleme tipleri ve özellikleri (Marşmelov, Nugat, Nişasta ve Pektin Jöleleri, Sert şekerler, Fac, Karamel, Kremler, Kaplama şekerler); Çay teknolojisi (Siyah çay ve Çözünür Çay); Kahve Teknolojisi (Çekirdek Kahve ve Çözünür Kahve).			

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 102	İLETİŞİM VE ETİK	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Öğrenci, iletişim sürecinin işleyişini, önemini ve gerekliliğini kavrar. İletişim türleri ve iletişimde karşılaşılan engelleri ve bu engelleri aşma yollarını öğrenir. İş ve sosyal yaşamında etik davranışları kavrar.			
DERSİN İÇERİĞİ	İletişimin temel öğeleri, işleyiş açısından iletişim, örgüt ve grup içinde iletişim kurma becerileri, iletişimi engelleyen ya da aksatan statü farklılıkları dil ve anlatım güçlüklerinden kaynaklanan kısıtlamalar ve bunların ortadan kaldırılmasına yönelik çalışmalar, yazılı, sözlü ve sözsüz iletişimin önemi ve kullanılan teknikler.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 144	GIDALARIN AMBALAJLANMASI	3+0	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Önlisans eğitimi alan öğrencilere, ambalaj materyallerinin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve onlara gıda endüstrisinde ambalajlama teknolojisinin önemini öğretmektir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Ambalajdan beklentiler, gıda bozulmaları ile ambalajın koruma fonksiyonları arasındaki ilişki. Cam, kâğıt, ahşap, metal, plastik esaslı ambalajlar. Aseptik ambalajlama, modifiye atmosferde ambalajlama, migrasyon ve aktif ve akıllı ambalajlama.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 132	KALİTE SİSTEMLERİ VE YÖNETİMİ	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	İşletmelerde kalite standartlarının yükseltilmesine yönelik bilgi ve becerilerin artırılması ve bu amaçla kalite standartları ve HACCP hakkında bilgi verilmesi.			
DERSİN İÇERİĞİ	Toplam kalite yönetiminin işletmelerde uygulanması, bu uygulamaya yönelik standartlar. HACCP ve ilkeleri.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 140	GIDA MEVZUATI	3+0	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Bu ders ile yeni gıda kanunu ve gıda mevzuatının öğretilmesi amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıda mevzuatı, Kapsamı ve gıda mevzuatında esaslar, gıda kanunu, gıda üretim ve satış yerlerine ilişkin mevzuat, atıklarla ilgili hükümler, Türk Gıda Kodeksi, gıdaların işlenmesi, taşınması ve depolanmasına ilişkin yönetmelikler, farklı gıdalara ait tebliğler.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 106	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Toplu yemek servisi yapılan işletmelerde uygulanan teknik ve teknolojilerin irdelenerek, organizasyon, yönetim esasları ve mutfak tasarımları konularında bilgi kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Hazır yemek endüstrisinin tanımı, önemi ve kapsamı, tarihsel gelişimi ve sınıflandırılması, hazır yemek endüstrisinde geleneksel ve modern uygulamalar, toplu beslenme sistemi ve yönetimi, stratejik planlama, temel işlemleri ve organizasyon, bütçe planlanması ve kontrolü, hazır gıda endüstrisinde gıdaların satın alınması, depolanması ve tedarikçi zinciri yönetimi, menü ve üretim planlaması ile materyal kontrolü, hazır yemek endüstrisinde gıdaların hazırlanması ve pişirilme yöntemleri, iş gücü planlaması, personel kriterlerinin tanımlanması ve eğitimi, üretim/ servis alanı tasarım ve donanım ilkeleri, hazır yemek endüstrisinde hijyen ve sanitasyon, kalite kontrol ve iş güvenliği.			

III. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
DİL 291	İNGİLİZCE	4+0	4	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Bu ders ile öğrencilerin; "European Language Portfolio Global Scale" A2 düzeyinde İngilizcede; - Temel dilbilgisine sahip olmaları, - Dinlediklerini anlamaları, - Karşılıklı konuşabilmeleri, - Okuduğunu anlamaları, - Kendini yazıyla ifade edebilmeleri amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Öğrencilerin sonraki yıllarda görecekleri mesleki İngilizce derslerini takip edebilmeleri, lisans sonrası ve meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları; İngilizceye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama, sözlü anlatım ve yazma becerileri.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 291	GIDA ANALİZLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıda alanında uygulanan analizlerin prensiplerini ve uygulama yeterliliklerini kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması, gıdalara uygulanan duyu analizi ve sonuçların değerlendirilmesi, gıda ürünlerinde uygulanan genel analiz yöntemlerinden; nem (su) ve toplam kuru madde tayini, suda çözünen ve çözünmeyen kurumadde tayini, kül tayini, pH ve titrasyon asitliği tayini, yağ, protein tayini prensiplerinin aktarılması ve uygulamaları.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 299	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Etin beslenmedeki yeri ve önemi, etin histolojik, fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özellikleri, et kesim metotları, et muhafaza yöntemleri ve mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak et ürünleri üretim teknolojisi konularında öğrencilere bilgi kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Etin histolojik, fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özellikleri, et ürünlerinde kalite faktörleri, et ve mamullerinde kalite kontrolü, yasal düzenlemelere göre et ürünlerinin kaliteleri, son üründe görülen hileler ve hatalar. Et muhafazasında uygulanan teknolojik işlemler, kesim sonrası oluşan reaksiyonlar, pastırma, sucuk, sosis, salam ve diğer et ürünlerinin üretim teknolojileri, Et ürünleri üreten işletmelerde bazı ürünlerin üretiminin gösterilmesi.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 297	TAHİL TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Bu derste tahılların sınıflandırılması Üretim-tüketim istatistikleri ve beslenmedeki önemi; Fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri; depolanması; öğütülmesi; Ekmek, makarna, bulgur, bisküvi, kraker, gofret, kek, kahvaltılık ve çerez tahıllar gibi ürünlere işlenmesi, Yas öğütülmesi; kalite kriterleri ve ölçümü gibi konular işlenecektir.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 295	SÜT TEKNOLOJİSİ	2+1	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Süt ürünlerini üretme, değerlendirme ve kontrol etme kabiliyetini kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Sütün özelliklerinin belirlenmesi ve kavranması. Sütün uygun işlemlerle ürünlere dönüştürülmesi. Kaliteli süt ve ürünleri üretimi.			

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 293	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Meyve-sebze değerlendirme yöntemleri konusunda temel bilgiler vererek bu konuda karşılaşılabilecek sorunları çözebilmek için gerekli alt yapıyı oluşturmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Meyve ve sebzelerin fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri, Meyve ve sebzelerin muhafazasında uygulanan ön işlemler, Meyve ve sebzelerin dondurularak muhafazası, Konserve üretim teknolojisi, Salça üretim teknolojisi, Reçel-marmelat ve jele üretim teknolojisi, Kurutma teknolojisi, Meyve suyu üretim teknolojisi, Meyve-sebze ve ürünlerinde kalite analizleri.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 201	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Yemeklik yağ teknolojisi ve margarin üretimi konusunda temel bilgiler vererek bu konuda karşılaşılabilecek sorunları çözebilmek için gerekli alt yapıyı oluşturmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Lipidler, Lipidlerin Sınıflandırılması (Basit, Bileşik ve Türev Lipidler), Yağların ve Yağ Asitlerinin Kimyasal Tepkimeleri, Atmosferik Oksidasyon ve Yemeklik Yağların Bozulması, Yemeklik Yağlar ve Yağ Hammaddeleri, Yağlı Tohumlardan Yağ Çıkarılması, Yağların Rafinasyonu, Vinterizasyon, Hidrojenasyon ve Margarin Üretimi.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 279	GIDA KATKI MADDELERİ	2+1	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıda katkı maddelerinin özelliklerini ve kullanımı sırasında dikkat edilmesi gereken hususları öğrenmek.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıda katkı maddelerinin tanımı, Gıda katkı maddelerinin kullanımında dikkat edilecek hususlar, Gıda endüstrisinde kullanılan katkı maddelerinin sınıflandırılması (antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, gamlar, koruyucular, lezzet maddeleri, lezzet arttırıcılar, renklendiriciler, şelat ajanları, tatlandırıcılar, topaklanmayı önleyiciler, un işleme ajanları, hacim arttırıcılar, itici gazlar, kabartma ajanları, köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar, nem vericiler, parlatma ajanları, sıkılaştırıcı ajanlar ve stabilizörler) ve incelenmesi.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 209	BESLENME İLKELERİ	3+0	3	4
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Gıda bileşenleri, besin teknolojileri, toplu beslenme konusunda temel bilgileri kazandırmak ve öğrencilere beslenme esaslarını öğretmek.			
DERSİN İÇERİĞİ	Tüketiciler için sağlıklı ve dengeli beslenme koşulları, büyüme ve gelişme ile beslenme ve sağlık ilişkileri, beslenme ilkeleri ve toplu beslenme teknikleri, beslenmede hayvansal kökenli gıdaların önemi, besinlerin hazırlanması, saklanması, işlenmesi, yemek planlama, özel durumlarda beslenme.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 211	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	3+0	3	4
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Gıda biyo teknolojinin temelini, gıda teknolojisinde kullanılan biyo teknolojik yöntemleri ve bu konudaki yeni gelişmeleri kavratmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Nükleik asitlerin yapısı ve özellikleri, genler ve gen klonlama, genetiği değiştirilmiş organizmalar ve biyo güvenlik kanunu, endüstriyel biyo teknolojik prosesler ve uygulama alanları, enzim biyo teknolojisi.			

IV. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 291	İŞYERİ UYGULAMASI	0+20	10	10
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Belirli mesleklere yönelik öğrencilerimize verilen bilgi, beceri, davranış ve birlikte iş görme alışkanlıklarını, iş ortamında uygulamalı olarak yaptırmak suretiyle, hayata hazırlamak ve iş dünyasının ihtiyaç duyduğu nitelikli insan gücünü yetiştirmektir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Kamu veya özel kuruluşlardaki üretim ve hizmet süreçlerini işyerinde uygulamaktır.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 293	İŞYERİ EĞİTİMİ	6+2	8	8
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Öğrencileri meslek hayatlarına hazırlamak, kariyer hedeflerini belirlemelerinde yol gösterici olmak ve alanıyla ilgili çalışma yapabilmesini sağlamak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Öğrencinin mesleki eğitimine yönelik kariyer planlaması yapabilmesi, mesleğine yönelik bir konuyu çalışması, araştırması, raporlaması ve sözlü olarak sunması.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
ATA 291	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ	4+0	4	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Atatürk'ün eserleri incelenmek suretiyle Cumhuriyetin temel nitelikleri, elde edilen kazanımları anlatılarak Atatürk ilkelerinin değerini kavratmaktır. Ayrıca Türk devriminin tamamlanması evresinde yaşanan siyasi gelişmeleri ve yeni devletin kuruluş sürecinin öğretilmesi amaçlanmaktadır. Buna ek olarak dersin bir diğer amacı da öğrencilere, Atatürk'ün siyasi ve sosyal alanlardaki devrimlerini öğretmektir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Modern Türkiye'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
TUR 291	TÜRK DİLİ	4+0	4	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Öğrencinin Türkçenin özelliklerini bilmesini, dili doğru ve etkili kullanabilmesini ve toplum içinde kendini daha iyi ifade edebilmesini sağlamak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Türkçenin yapı ve anlam bakımından özellikleri, temel eserler, toplum içinde kendini ifade etme, dili doğru ve etkili kullanmanın yolları.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 299	STAJ	0+1	0	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			

ASLININ AYNI DİR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR