

DERS PLANLARI

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

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
2	MYO 146	GIDA KİMYASI	3+0	3	5
2	MYO 142	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	5
2	MYO 144	GIDALARIN AMBALAJLANMASI	3+0	3	4
2	MYO 102	İLETİŞİM VE ETİK	2+0	2	2
2	MYO 132	KALİTE SİSTEMLERİ VE YÖNETİMİ	2+0	2	2
2	SUP 102	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+2	4	5
2	MYO 140	GIDA MEVZUATI	3+0	3	5
2	GTP 110	BESLENME VE DİYET	2+0	2	2
2	SUP 104	ÇEVRE KİMYASI	2+0	2	2
2	SUP 106	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	2+0	2	2

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
3	MYO 225	GIDA KATKI MADDELERİ	2+1	3	4
3	SUP 203	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	SUP 207	İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ	2+1	3	4
3	SUP 209	ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ	2+1	3	4
3	SUP 201	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	MYO 231	SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
3	SUP 205	TEREYAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	SUP 217	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER	2+0	2	2
3	SUP 215	ÇEVRE KORUMA	2+0	2	2
3	SUP 213	NANOTEKNOLOJİ VE UYGULAMA ALANLARI	2+0	2	2
3	GTP 212	YÖRESEL VE FONKSİYONEL GIDALAR	2+0	2	3

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
4	ATA 291	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ	4+0	4	4
4	DIL 291	İNGİLİZCE	4+0	4	4
4	TUR 291	TÜRK DİLİ	4+0	4	4
4	MYO 291	MESLEKİ UYGULAMALAR	0+20	10	10
4	MYO 293	MESLEK EĞİTİMİ	6+4	6	8

ASLININ AYNIDIR

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 sisteminin temel kavramları verilerek, işletim sistemi (Windows XP),internet ve ofis uygulama programlarının(MS Word, Excel, Powerpoint) temel seviyede kullanımı becerilerini vermektir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Bilgisayar Temel kavramları, İnternet kullanımı, Windows XP, MS Word, MS Excel, MS Powerpoint kullanımı.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 145	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+2	4	6
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıdalarda bozulmaya neden olan ve insanlarda sağlık riski oluşturan mikroorganizmalar ile bu mikroorganizmaların bulaşma kaynakları konularında yeterli bilgi sahibi olmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Mikroorganizma-Gıda ilişkileri, bulaşma kaynakları, gıda raf ömrü, insan sağlığı.			

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.			

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 buldukları ortamdan uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Hijyen ve sanitasyon uygulamaları, gıda güvenliğinde karşılaşılan problemler.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

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	Bilim ve teknolojinin her dalında yer alan kimyanın temel kavramlarının öğrencilere öğretimini amaçlar.			
DERSİN İÇERİĞİ	Madde ve Özellikleri, Atom ve atomun yapısı, periyodik tablo, Kimyasal Reaksiyonlar, Sıvılar, Katılar, Gazlar.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 131	LABORATUVAR 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	Gıda analizleri, süt analizleri ve meyve-sebze analizleri dersi 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
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.			

ASLININ AYNI DİR

ONAYLAYAN

İMZA



II. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 146	GIDA KİMYASI	3+0	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Öğrencilerin, temel gıda bileşenleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıda kimyasının önemi ve ilişkili olduğu disiplinler, gıdaların oluşumu, fiziksel ve kimyasal yapılarının korunması ve raf ömrünün belirlenmesinde etkili olan faktörler, temel gıda bileşenlerinin yapıları ve gıdalardaki işlevleri, temel gıda bileşenlerinin metabolizmadaki fonksiyonları.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 142	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler hakkında bilgi sahibi olmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, gıda kaynaklı patojen mikroorganizmalar.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 144	GIDALARIN AMBALAJLANMASI	3+0	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Ön lisans 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. Bazı gıdaların ambalajlanması, aseptik ambalajlama, modifiye atmosferde ambalajlama, migrasyon ve aktif ve akıllı ambalajlama.			

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

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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
SUP 102	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+2	4	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Fermente süt ürünlerini tanımak ve üretim tekniği, besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkilerini öğretmeyi hedeflemektedir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Fermente süt ürünlerinin nitelikleri, bileşimi, çeşitleri ve özellikleri. Fermente süt ürünlerinin besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkileri, fermente süt ürünleri(Kefir, kıymız, ayran, asidofiluslu süt, quark vd.) üretim teknikleri ve starter kültürleri, fermente süt ürünlerinde meydana gelen kusurlar ve nedenleri, fermente süt ürünlerinin ambalajlanması.			

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.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 110	BESLENME VE DİYET	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Besin teknolojileri, toplu beslenme, hijyen ve çevre sağlığı, besin öğeleri, besinlerin bileşimleri konusunda temel bilgileri vererek öğrencilerin bu bilgileri kullanarak yeterli ve dengeli beslenme esaslarını öğrenmesi.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 104	ÇEVRE KİMYASI	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Çevre kirliliğinin tanımı, kirleticiler, Su, hava, toprak kirliliği ve kirliliğe yol açan atık çeşitleri ile alakalı bilgi vermek. Su ve atık suların numune almayı ve bu numuneleri analiz etmeyi, sonuçlarını değerlendirmeyi öğretmek. Analizlerde gerekli olan cam malzeme, cihaz ve kimyasalların (çözeltilerin hazırlanması ve ayarlanması) öğrencilere tanıtılması amaçlanmaktadır. Türkiye Çevre mevzuatı.			
DERSİN İÇERİĞİ	Çevresel Kirlenme, kaynakları ve çeşitleri, evsel katı atıklar endüstriyel katı atıklar, tehlikeli katı atıklar, ağır metaller ve diğer kirleticilerin atmosferik taşınımını, gürültü kirliliği, toprak kirliliği, sabit hava kirliliği, hareketli hava kirliliği, su kirliliği, su ve atık suların numune alma, koruma ve temel su analizleri.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 106	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Yemek servisi yapılan işletmelerde uygulanan teknik ve teknolojilerin irdelenerek, yönetim esasları, mutfak tasarımları, sanitasyon ve beslenme ilkeleri konularında öğrencilere bilgi kazandırılması ve tasarım becerilerinin geliştirilmesidir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Hazır yemek endüstrisi, tarihsel gelişim ve sınıflandırılması, hazır yemek endüstrisinde geleneksel ve modern uygulamalar; Toplu Beslenme Sistemi ve yönetimi, stratejik planlama, temel işlemleri ve organizasyon; prosesin temel tanımlanması, bütçe planlanması ve kontrolü; satın alma; depolama ve tedarikçi zinciri yönetimi; menü ve üretim planlaması ile materyal kontrolü; iş gücü planlaması, personel kriterlerinin tanımlanması, personel eğitimi, üretim servis alanı tasarım ve donanım prensipleri; işçi sağlığı ve uygun çalışma koşullarının sağlanması; sanitasyon; gıda güvenliği sistemi; kalite yönetim sistemi.			

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

III. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 225	GIDA KATKI MADDELERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıda katkı maddelerinin özelliklerini ve kullanımını 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.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 203	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Dondurma üretim tekniğine uygun dondurma üretebilme becerisini kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Dondurma çeşitleri, dondurma yapımında kullanılan maddeler ve özellikleri, dondurmanın yapısı ve bileşimleri, dondurma karışımının formüle edilmesi ve hesaplama, dondurma karışımının hazırlanması ve islenmesi, çeşitli dondurmaların yapım tekniği, dondurma kusurları.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 207	İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Sütün besleyici nitelikleri, içme sütü, konsantre süt ve süttozu üretim teknolojileri ve bu teknolojilerin süt ve ürünlerinin bileşimi üzerine etkisinin öğrencilere öğretilmesi amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	İçme sütü, konsantre süt ve süttozunun nitelikleri, bileşimi, çeşitleri ve özellikleri, Sütün besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkileri, İçme sütü, konsantre süt ve süttozu üretim teknikleri, bu ürünlerde meydana gelen kusurlar ve ambalajlanmaları.			

ASLININ AYNI DİR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 209	ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Özel süt ürünlerinin bileşimi, üretimi ve özellikleri konularındaki bilgilerin öğrencilere aktarılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Takviyeli (Fortiye) sütler, Rekombine süt ürünleri, Rekombinasyon işlemi ve kullanılan ekipmanlar, Rekombine ürün çeşitleri, İmitasyon ve ikame süt ürünleri, İmitasyon süt ürünlerinin yapısında yer alan maddeler, Bebek mamaları, Bebek mamalarının formüle edilmesinde dikkate alınan faktörler, Süt protein ürünleri, Kazeinat üretimi, Süt proteinlerinin fonksiyonel özellikleri, Süt proteinlerinin kullanım alanı, Sütlü tatlılar, Hazır sütlü tatlıların yapımı.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 201	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Hammaddeden tüketime kadar peynir üretim teknolojisi hakkında bilgi sahibi olmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Hammaddeden tüketime kadar peynir üretim teknolojisi hakkında bilgi sahibi olmak.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 231	SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Kaliteli ve sağlıklı süt ve süt mamulleri üretimi için gerekli analizlerin uygulanması ve sonuç çıkarılması hususunda bilgi sahibi olmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Teknolojik işlemlere uygun kalitede sütün belirlenmesi, hileli ve hastalıklı sütlerin kısa sürede tespit edilebilmesi, kaliteli süt mamullerinin üretilmesi için gerekli duyuusal, fiziksel ve kimyasal analiz yöntemlerinin belirlenmesi.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 205	TEREYAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Önemli bir süt ürünü olan tereyağın kaliteli ve ekonomik bir şekilde üretimini sağlamak için öğrencilerin bilgilendirilmesi. İşletmelerde karşılaşılabilecek sorunlara çözümler üretilmesi.			
DERSİN İÇERİĞİ	Tereyağın tanımı, tarihçesi, bileşimi, Tereyağın besin değeri ve sağlık üzerine etkisi, Krema eldesi ve kremaya uygulanan ön işlemler, Kristalizasyon, Kremanın olgunlaştırılması, Kremanın yayıklanması, Tereyağın yıkanması ve yoğrulması, Tereyağın tuzlanması, Tereyağında görülen bozulmalar ve nedenleri, Tereyağın ambalajlanması ve depolanması, Tereyağı üretimi, Kremaya uygulanan analizler, Tereyağına uygulanan analizler.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 217	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak alkollü ve alkolsüz içecekler üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 215	ÇEVRE KORUMA	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Çevre kirliliğinin tanımı, deşarj kriterleri, akarsu kirliliği, göl ekolojisi, hava kirliliği fotokimyasal sis, inversiyon, katı atıklar; değerlendirme ve bertaraf yöntemleri, toprak kirlenmesi, Türkiye Çevre mevzuatı, Avrupa Birliği Çevre mevzuatına uyumu konularının aktarılması.			
DERSİN İÇERİĞİ	Çevresel Kirlenme, Kaynakları ve çeşitleri, Su kirliliği ve su ortamlarının kirlenmesi, Atıksu arıtımı ve uygulanan teknikler, Toprak kirliliği, önlenmesi ve kontrolü, Evsel katı atıklar ve kontrolü, Endüstriyel katı atıklar ve kontrolü, Tehlikeli katı atıklar ve kontrolü, Sabit hava kirliliği kaynakları ve kontrolü, Hareketli hava kirliliği kaynakları ve kontrolü, Ağır metaller ve diğer kirleticilerin atmosferik taşıma mı, Gürültü kirliliği, çeşitleri ve önlenmesi yaklaşımı, Çevre Kirliliği kontrolü mevzuatı ve Avrupa Birliği ile uyumu.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 213	NANOTEKNOLOJİ VE UYGULAMA ALANLARI	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Nano kavramının anlatılması ve teknolojiyle ilgili genel bilgiler vererek uygulama alanlarının anlatılması amaçlanmıştır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Nanoteknoloji nedir? Günümüzde nanoteknolojinin önemi, nano yapıların özellikleri, nanoteknolojinin sağlık alanında uygulamaları, nanoteknolojinin havacılık ve uzay alanında uygulamaları, nanoteknolojinin çevre ve enerji alanında uygulamaları, nanoteknolojinin tarım alanında uygulamaları, nanoteknolojinin gıda alanında uygulamaları, nanoteknolojinin yaşam üzerine etkileri, nanoteknolojinin gelecekteki önemi.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 212	YÖRESEL VE FONKSİYONEL GIDALAR	2+0	2	3
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Ülkemize özgü bazı gıda ürünleri ile fonksiyonel gıdaların özelliklerini tanıtmak ve bu ürünleri işletmede üretebilme becerisi kazandırmaktır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Yöresel olan fonksiyonel ve diğer gıda ürünleri hakkında bilgi, bu ürünlerin üretim yöntemleri, fonksiyonel özellikleri.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



IV. YARIYIL DERSLERİ

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
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
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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 291	MESLEKİ UYGULAMALAR	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	MESLEK EĞİTİMİ	6+4	6	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

MÜHÜR