

DERS PLANLARI

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
1	ENF 101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	2+1	3	3
1	MYO 129	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+2	4	6
1	MYO 127	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2	2
1	MYO 141	KALİTE SİSTEMLERİ VE YÖNETİMİ	2+0	2	2
1	MYO 115	KİMYA	3+0	3	4
1	MAT 101	MATEMATİK	3+0	3	5
1	MYO 131	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	2+1	3	4
1	GAP 101	FİZİKSEL VE KİMYASAL GIDA KALİTE KONTROLÜ	2+1	3	4

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
2	MYO 142	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	5
2	MYO 102	İLETİŞİM VE ETİK	2+0	2	2
2	MYO 136	İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI	2+0	2	2
2	GAP 106	ET VE ÜRÜNLERİNDE KALİTE	2+0	2	4
2	GAP 108	MEYVE SEBZE ÜRÜNLERİNDE KALİTE	3+0	3	6
2	GAP 104	SÜT VE ÜRÜNLERİNDE KALİTE	2+1	3	4
2	GAP 102	MİKROBİYAL GIDA KALİTE KONTROLÜ	3+1	4	5
2	GTP 110	BESLENME VE DİYET	2+0	2	2
2	GTP 104	ÇEVRE KİMYASI	2+0	2	2
2	GTP 106	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	2+0	2	2
2	GTP 108	YÖRESEL VE FONKSİYONEL GIDALAR	2+0	2	2

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

--

İMZA

--

MÜHÜR



YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
3	GAP 211	BAL VE ŞEKERLİ ÜRÜNLER ANALİZLERİ	2+1	3	4
3	GAP 205	ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
3	GAP 207	MEYVE SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
3	MYO 229	SU ANALİZLERİ	2+1	3	4
3	GAP 201	YAĞ ANALİZLERİ	2+1	3	4
3	GAP 203	TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
3	GTP 211	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2+0	2	2
3	GTP 215	ÇEVRE KORUMA	2+0	2	2
3	GAP 213	NANOTEKNOLOJİ VE UYGULAMA ALANLARI	2+0	2	2

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

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 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
MYO 129	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+2	4	6
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Mikroorganizmaların özellikleri, gelişme koşulları mikrobiyel üremenin kontrol altına alınması gibi konularda öğrenciye bilgi kazandırmaktır. Ayrıca mikrobiyel metabolizma, mikroorganizmaların sayımı, izolasyon ve identifikasyonu gibi konular da detaylı olarak incelenmektedir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Mikroorganizmaların sınıflandırılmaları, yapıları, üremeleri ve metabolizmaları.			

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.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 141	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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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 teorik olarak 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
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 131	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Laboratuvar araç-gereçlerini kullanma, bakımını yapma ve temel analiz tekniklerini uygulama becerisi kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Laboratuvarda güvenli çalışma kuralları, laboratuvar kazalarında acil ve ilk yardım, laboratuvar araç-gereçlerinin kullanımını, bakımı, çözelti hazırlanma, temel laboratuvar uygulamaları.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 101	FİZİKSEL VE KİMYASAL GIDA KALİTE KONTROLÜ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıdalardan örnek alma, çeşitli gıda analizleri, pestisit, mikotoksin ve diğer kalıntı analizleri ile fiziksel ve duyuşsal analiz konularında öğrencilere bilgi kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıdalardan Örnek Alma Teknikleri, Gıda Analizlerinde Genel Yöntemler, Pestisit, Mikotoksin ve Kalıntı Analizleri, Gıdalarda Fiziksel Analizler , Gıdalarda Duyuşsal Analizler.			

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 ile HACCP uygulamaları 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, fermente gıdaların mikrobiyolojisi ve HACCP uygulamaları.			

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.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 136	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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 106	ET VE ÜRÜNLERİNDE KALİTE	2+0	2	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Et ve ürünlerinin kalite kontrolü ve kalite kriterleri konularında öğrencilere bilgi kazandırılmasıdır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Et ve ürünlerinde kalite kontrol ve önemi, Ette kalite parametreleri ve genel kalite kriterleri, Et ve ürünlerinde kontaminasyon, Kritik kontrol noktaları, Kalite güvenliği, Asgari kalite temin yöntemi ve uygulanması, Et ve ürünlerinde duyu kalite, Karkas kalitesi, Et ve ürünlerinde fiziksel ve kimyasal kalite, Et ve ürünlerinde mikrobiyolojik kalite, Et ve ürünlerinde sanitasyon, Et ve ürünlerinde kalite kusurları.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 108	MEYVE SEBZE ÜRÜNLERİNDE KALİTE	3+0	3	6
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Meyve sebze ve ürünlerinin kalite kontrolü ve kalite kriterleri konularında öğrencilere bilgi kazandırılmasıdır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Meyve sebze ve Ürünlerinde Kalite Kontrol ve Önemi, Meyve sebze ve Ürünlerinde Kalite Parametreleri ve Genel Kalite Kriterleri, Meyve sebze ve Ürünlerinde Kontaminasyon, Kritik Kontrol Noktaları, Kalite Güvenliği, Asgari Kalite Temin Yöntemi ve Uygulanması, Meyve sebze ve Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Kalite, Meyve sebze ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Kalite, Meyve sebze ve Ürünlerinde Kalite Kusurları.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 104	SÜT VE ÜRÜNLERİNDE KALİTE	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Süt ve ürünlerinin kalite kontrolü ve kalite kriterleri konularında öğrencilere bilgi kazandırılmasıdır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Sütün Tanımı, Bileşimi, Bileşenlerin Özellikleri ve İnsan Beslenmesindeki Yeri, Süt ve Ürünlerinde Kalite Kontrol ve Önemi, Süt ve Ürünlerinde Kalite Parametreleri ve Genel Kalite Kriterleri, Süt ve Ürünlerinde Kontaminasyon, Kritik Kontrol Noktaları, Kalite Güvenlik Sistemleri, Süt ve Ürünlerinde Duyusal Kalite Özellikleri, Süt ve Ürünlerinde Fiziksel Kalite Özellikleri, Süt ve Ürünlerinde Kimyasal Kalite Özellikleri, Süt ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Kalite Özellikleri, Süt ve Ürünlerinde Sanitasyon, Süt ve Ürünlerinde Kalite Kusurları.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 102	MİKROBİYAL GIDA KALİTE KONTROLÜ	3+1	4	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Mikrobiyolojik Kalite Kontrol dersinin amacı; gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkların ve gıda kaynaklı mikrobiyal bozulmaların kontrolü, personel hijyeni, mutfak hijyeni, satın alma, depolama, gıda koruyucuları, servis, gıda işletmelerinde hijyen, temizlik, sanitasyon, alet, ekipman ve sistemler, CIP, COP metotları, gıda zincirinde mikrobiyal kalite kontrol, HACCP sistemi, örnekleme, örnekleme planları, mikrobiyolojik analizler, mikrobiyolojik standartlar, gıdaların mikrobiyolojik kalitelerinin kontrolünde kullanılan metotlar, bazı gıdalarda uygulanan mikrobiyal kalite kontrol uygulamaları ile ilgili bilgi vermektedir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkların ve gıdalardaki mikrobiyal bozulmaların kontrolü; Personel hijyeni; Mutfak hijyeni; Satın alma; Depolama; Gıda koruyucuları; Servis, Gıda işletmelerinde hijyen; Hijyenik dizayn; Ekipmanların yerleşimi; Temizlik (kirlilik, temizlik ajanları, temizleme metotları), Dezenfeksiyon (dezenfektanlar, dezenfeksiyon metotları); Sanitasyon; Alet, ekipman ve sistemler, CIP, COP metotları. Gıda zincirinde mikrobiyal kalite kontrol, HACCP sistemi; Örnekleme, örnekleme planları ve gıda homojenatlarının hazırlanması; Mikrobiyolojik analizler; Mikrobiyolojik standartlar, Gıdaların mikrobiyolojik kalitelerinin kontrolünde kullanılan metotlar; Bazı gıdalarda uygulanan mikrobiyal kalite kontrol uygulamaları.			

II. YARIYIL SEÇMELİ DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 110	BESLENME VE DİYET	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Gıda kimyası, 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.			
DERSİN İÇERİĞİ	Tüketiciler için sağlıklı ve dengeli beslenme koşulları, büyüme ve gelişme ile beslenme ve sağlık ilişkileri, bedensel, ruhsal ve sosyal sağlık kavramları, hayvansal kökenli gıdaların beslenmedeki önemi, bileşimi, beslenme ilkeleri ve toplu beslenme teknikleri, beslenme ve sağlık-toplum ilişkisi, dengeli beslenme ilkeleri, yetersiz ve dengesiz beslenme sorunları, et (kırmızı et, beyaz et), süt, su ürünleri, yumurta ve balın bileşimi, beslenmede hayvansal kökenli gıdaların önemi, besinlerin hazırlanması, saklanması, işlenmesi, yemek planlama, özel durumlarda beslenme.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 104	ÇEVRE KİMYASI	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Çevre kirliliğinin tanımı, kirletici faktörler. Su, hava, toprak kirliliği ve kirliliğe yol açan atık çeşitleri ile alakalı bilgi vermek. Su ve atık sularından 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 taşıma, gürültü kirliliği, toprak kirliliği, sabit hava kirliliği, hareketli hava kirliliği, su kirliliği, su ve atık sularından numune alma, koruma ve temel su analizleri.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 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



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 108	YÖRESEL VE FONKSİYONEL GIDALAR	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Öğrencilerin ülkemize has bazı gıda ürünleri hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamak ve bunları işletmede üretebilme kabiliyeti kazanmalarını sağlamak. Öğrencilerin fonksiyonel ürünler hakkında bilgilenmesini sağlayarak fonksiyonel ürünler üretme ve kontrol etme yeteneklerinin gelişmesini sağlamak. Yöresel olan bazı ürünleri fonksiyonel olarak üretebilmek.			
DERSİN İÇERİĞİ	Yöresel olan fonksiyonel ve diğer gıda ürünleri hakkında bilgi, bu ürünlerin üretim yöntemleri, fonksiyonel özellikleri.			

III. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 211	BAL VE ŞEKERLİ ÜRÜNLER ANALİZLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak hamur, ekmek, makarna ve bisküvi analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Balda İletkenlik, Renk, Nem, Toplam Asitlik, Kül, Diastaz Sayısı, Hidroksimetil Furfural (Hmf), İnvert Şeker, Sakkaroz Tayini, Duyusal Analizler, Fiziksel Analizler ve Kimyasal Analizler.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 205	ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Et ve ürünlerinde uygulanan analizler konularında öğrencilere bilgi ve beceri kazandırılmasıdır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Et ve et ürünlerinin özellikleri, Et ve ürünlerinde numune alma, Et ve ürünlerinde duyusal muayeneler, Et ve ürünlerinde fiziksel muayeneler, Et ve ürünlerinde serolojik muayeneler, Et ve ürünlerinde histolojik muayeneler, Et ve ürünlerinde kimyasal muayeneler, Balıkta duyusal muayeneler, Balıkta fiziksel muayeneler, Balıkta kimyasal muayeneler.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 207	MEYVE SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Meyve sebze alanında uygulanan analizlerin prensipleri ve uygulamaları; bu analizlerin çeşitli gıdalarda uygulamalarının yapılması.			
DERSİN İÇERİĞİ	Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması, Meyve sebze işletmelerinde kullanılan genel analiz yöntemlerinden; nem (su) ve toplam kuru madde tayini, suda çözünen ve çözünmeyen kurumadde tayini, kül tayini, pH ve titrasyon asitliği tayini, karbonhidrat (şeker tayini), yağ, protein ve askorbik asit tayini gibi konularda bazı analizlerin prensiplerinin aktarılması ve uygulamaları.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 229	SU ANALİZLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Su ve atık sulardan 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.			
DERSİN İÇERİĞİ	Su ve atık sulardan numune alma ve koruma, pH ve asidite, alkalinite, çözünmüş oksijen, biyokimyasal oksijen ihtiyacı, kimyasal oksijen ihtiyacı, sertlik, bulanıklık, renk, klorürler, katı maddeler, azot, fosfor, dezenfeksiyon.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 201	YAĞ ANALİZLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak bitkisel ve katı yağ analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler, Bitkisel Yağlarda Fiziksel ve Kimyasal Analizler, Katı Yağlarda Duyusal Analizler, Katı Yağlarda Fiziksel ve Kimyasal Analizler.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 203	TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak hamur, ekmek, makarna ve bisküvi analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Tahıllardan Numune Alma ve Hazırlama, Buğday ve ununda, Ekmeklerde, Makarnalarda ve Bisküvilerde Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Analizler.			

III. YARIYIL SEÇMELİ DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 211	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2+0	2	2
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Öğrencinin gıda biyoteknolojinin temeli, bu konudaki yeni gelişmeler ve gıda teknolojisinde kullanılan biyoteknolojik yöntemler konusunda bilgi sahibi olmasını sağlamak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gen bilgisinin veya enzim teknolojisinin kullanılarak istenen özellikte hayvansal ve bitkisel gıda veya mikroorganizma kültürü üretilmesi içeriğindedir.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 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 taşınımı, Gürültü kirliliği, çeşitleri ve önlenmesi yaklaşımı, Çevre Kirliliği kontrolü mevzuatı ve Avrupa Birliği ile uyumu.			

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 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.			

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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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 293	MESLEK EĞİTİMİ	6+4	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.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 291	MESLEKİ UYGULAMALAR	0+20	20	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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

