

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 SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ | 2+0 | 2 | 3 |
| 1 | MYO 115 | KİMYA | 3+0 | 3 | 4 |
| 1 | MYO 105 | GENEL MİKROBİYOLOJİ | 3+1 | 4 | 6 |
| 1 | MYO 141 | LABORATUVAR TEKNİKLERİ | 3+1 | 4 | 5 |
| 1 | GAP 101 | ÜRETİM TEKNOLOJİSİ VE KALİTE I | 3+0 | 3 | 4 |

| YARIYIL | KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|---------|---------|---|-----|---------|------|
| 2 | GAP 102 | TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ | 2+1 | 3 | 4 |
| 2 | GAP 104 | ALKOLLÜ ALKOLSÜZ İÇECEKLER VE SU ANALİZLERİ | 2+1 | 3 | 4 |
| 2 | GAP 106 | ÜRETİM TEKNOLOJİSİ VE KALİTE II | 3+0 | 3 | 4 |
| 2 | MYO 184 | SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ | 2+1 | 3 | 4 |
| 2 | GAP 108 | ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ | 2+1 | 3 | 5 |
| 2 | MYO 116 | GIDA MİKROBİYOLOJİSİ | 2+1 | 3 | 5 |
| 2 | MYO 118 | GIDA KİMYASI | 3+0 | 3 | 4 |

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

| YARIYIL | KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|---------|---------|-------------------------------------|-----|---------|------|
| 3 | DIL 291 | İNGİLİZCE | 4+0 | 4 | 4 |
| 3 | MYO 205 | İLETİŞİM VE ETİK | 2+0 | 2 | 3 |
| 3 | MYO 225 | KALİTE GÜVENÇE SİSTEMLERİ VE HİJYEN | 3+0 | 3 | 5 |
| 3 | GAP 203 | MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ | 2+1 | 3 | 5 |
| 3 | GAP 201 | YAĞ ANALİZLERİ | 2+1 | 3 | 5 |
| 3 | GTP 205 | DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ | 2+1 | 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 AYNIDIR

| ONAYLAYAN |
|-----------|
| |

| İMZA |
|------|
| |



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 SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ | 2+0 | 2 | 3 |
| DERSİN TÜRÜ | Zorunlu | | | |
| DERSİN AMACI | Öğrencileri işyerinde karşılaştıkları risk etmenleri hakkında bilgilendirmek, iş kazası ve meslek hastalıklarından korunma ve işyerinde güvenli çalışma yöntemlerini kavratmak, tehlike anında güvenli hareket yöntemleri ve ilkyardım konuları hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamak. | | | |
| DERSİN İÇERİĞİ | İş güvenliğinin tanımı ve tarihçesi, İş Kazaları, Meslek Hastalıkları ve Korunma Yolları, Fiziksel-kimyasal-biyolojik ve psikososyal risk etmeleri, Ergonomi, Elektrikle ve elektrikle çalışmalarda iş güvenliği, İş güvenliğinde koruyucular, İlkyardım kuralları, Yangın ve patlamalarda güvenlik önlemleri, İş Hukuku, İş Sağlığı ve Güvenliği mevzuatı, İşyerlerinde risk değerlendirmeleri, Sağlık ve Güvenlik İşaretleri, Acil Durumlar, Kişisel Koruyucu Donanımlar. | | | |

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

| 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. | | | |

| KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|----------------|--|-----|---------|------|
| MYO 105 | GENEL MİKROBİYOLOJİ | 3+1 | 4 | 6 |
| DERSİN TÜRÜ | Zorunlu | | | |
| DERSİN AMACI | Temel mikrobiyoloji kavram ve uygulama metotlarını öğrenciyeye 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 141 | LABORATUVAR TEKNİKLERİ | 3+1 | 4 | 5 |
| 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 kullanımı, bakımı, çözelti hazırlanma, temel laboratuvar uygulamaları. | | | |

| KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|----------------|---|-----|---------|------|
| GAP 101 | ÜRETİM TEKNOLOJİSİ VE KALİTE I | 3+0 | 3 | 4 |
| DERSİN TÜRÜ | Zorunlu | | | |
| DERSİN AMACI | Meyve-sebze ürünleri, tahıl ürünleri, et ürünleri ve özel gıda ürünleri üretim teknolojileri ile bu ürünlerdeki kalite kontrol kriterleri hakkında öğrencilere bilgi kazandırmak. | | | |
| DERSİN İÇERİĞİ | Meyve-sebze ürünleri, tahıl ürünleri, et ürünleri ve özel gıda ürünleri üretim teknolojileri ve bu proseslerde kritik kontrol noktaları. | | | |

ASLININ AYNIDIR

| ONAYLAYAN |
|-----------|
| |

| İMZA |
|------|
| |



II. YARIYIL DERSLERİ

| KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|----------------|--|-----|---------|------|
| GAP 102 | 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. | | | |

| KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|----------------|---|-----|---------|------|
| GAP 104 | ALKOLLÜ ALKOLSÜZ İÇECEKLER VE SU ANALİZLERİ | 2+1 | 3 | 4 |
| DERSİN TÜRÜ | Zorunlu | | | |
| DERSİN AMACI | Alkollü ve alkolsüz içeceklerde uygulanan analizler hakkında yeterliliklerini kazandırmak ve analiz metotlarına uygun olarak sulardan numune alma, sularda fiziksel ve kimyasal analizleri yapma ve değerlendirme yeterliliklerini kazandırmak. | | | |
| DERSİN İÇERİĞİ | Alkollü ve alkolsüz içeceklerin özellikleri. Bira, şarap, yüksek alkollü içkiler, gazlı içecekler ile sporcu ve enerji içeceklerinden ve sudan numune alma, fiziksel, kimyasal ve duyusal muayeneler. | | | |

| KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|----------------|---|-----|---------|------|
| GAP 106 | ÜRETİM TEKNOLOJİSİ VE KALİTE II | 3+0 | 3 | 4 |
| DERSİN TÜRÜ | Zorunlu | | | |
| DERSİN AMACI | Süt ürünleri, yağ, alkollü ve alkolsüz içecek üretim teknolojileri ile bu ürünlerdeki kalite kontrol kriterleri hakkında öğrencilere bilgi kazandırmak. | | | |
| DERSİN İÇERİĞİ | Süt ürünleri, yağ, alkollü ve alkolsüz içecek üretim teknolojileri ve bu proseslerde kritik kontrol noktaları. | | | |

| KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|----------------|--|-----|---------|------|
| MYO 184 | SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ | 2+1 | 3 | 4 |
| DERSİN TÜRÜ | Zorunlu | | | |
| DERSİN AMACI | Süt ve süt ürünleri için gerekli olan analizleri yapabilme ve çıkan sonuçları değerlendirme yeterliliklerini kazandırmak. | | | |
| DERSİN İÇERİĞİ | İşletmeye kabul edilecek olan çiğ sütün analizleri, içme sütü analizleri, homojenizasyon ve ısıl işlem kontrolü ve süt ürünlerinin fiziksel, kimyasal ve duyusal analizlerinin yapılması ve değerlendirilmesi. | | | |

ASLININ AYNIDIR

| ONAYLAYAN |
|-----------|
| |

| İMZA |
|------|
| |



| KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|----------------|--|-----|---------|------|
| GAP 108 | ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ | 2+1 | 3 | 5 |
| DERSİN TÜRÜ | Zorunlu | | | |
| DERSİN AMACI | Et ve et ürünleri için gerekli olan analizleri yapabilme ve sonuçları değerlendirme yeterliliği kazandırmak. | | | |
| DERSİN İÇERİĞİ | Et ve et ürünlerinin özellikleri. Et ve ürünlerinden numune almak. Taze et, dondurulmuş et, kanatlı eti, su ürünleri, fermente et ürünleri, emülsiyon tipi et ürünleri ile pastırma ve kavurmada fiziksel ve kimyasal muayeneler. Et ve ürünlerinde duyu muayeneler. | | | |

| KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|----------------|---|-----|---------|------|
| MYO 116 | 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 118 | GIDA KİMYASI | 3+0 | 3 | 4 |
| 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. | | | |

ASLININ AYNIDIR

| ONAYLAYAN |
|-----------|
| |

| İMZA |
|------|
| |



MÜHÜR

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 |
|----------------|--|-----|---------|------|
| MYO 205 | İLETİŞİM VE ETİK | 2+0 | 2 | 3 |
| 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 225 | KALİTE GÜVENCE SİSTEMLERİ VE HİJYEN | 3+0 | 3 | 5 |
| DERSİN TÜRÜ | Zorunlu | | | |
| DERSİN AMACI | Kalite yönetim sistemlerinin uygulama yeterliliği ile personel hijyeni, gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kuralları konularında uygulama yeteneğini kazandırmak. | | | |
| DERSİN İÇERİĞİ | Kalite ilkelerini üretim ve hizmet sürecinde uygulamak, yönetimde kalite ve standartlarını uygulamak, liderlik uygulamalarını geliştirmek, politika ve stratejileri geliştirmek, çalışanların katılım uygulamalarını geliştirmek, süreçleri geliştirmek, Kurumsal gelişimi ölçmek. Hijyen ve sanitasyon kavramları, kişisel temizlik kuralları, sanitasyon kuralları, periyodik sağlık kontrolleri, işletmelerde elle temizlik ve dezenfeksiyon, otomatik temizleme sistemleri. | | | |

ASLININ AYNIYDIR

| ONAYLAYAN |
|-----------|
| |

| İMZA |
|------|
| |



| KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|----------------|--|-----|---------|------|
| GAP 203 | MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ | 2+1 | 3 | 5 |
| 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 kuru madde 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 |
|----------------|---|-----|---------|------|
| GAP 201 | YAĞ ANALİZLERİ | 2+1 | 3 | 5 |
| 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. | | | |

| KODU | DERSİN ADI | T+U | KREDİSİ | AKTS |
|----------------|---|-----|---------|------|
| GTP 205 | DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ | 2+1 | 3 | 4 |
| DERSİN TÜRÜ | Seçmeli | | | |
| DERSİN AMACI | Gıdaları duyusal yönden değerlendirmek, panel odası ve örnekleri testler için hazırlamak, gıdalarda duyusal testleri uygulayabilme yeterliliğini kazandırmak. | | | |
| DERSİN İÇERİĞİ | Duyusal değerlendirmenin tarihsel gelişimi. Duyusal değerlendirmenin kapsamı. Panel oluşturmak ve panelistlerin seçimi. Duyusal analiz yöntemleri. | | | |

| 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. | | | |

ASLININ AYNIDIR

| |
|-----------|
| ONAYLAYAN |
| |

| |
|------|
| İMZA |
| |



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. | | | |

| 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. | | | |

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

| 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 AYNIDIR

| ONAYLAYAN |
|------------------|
| |

| İMZA |
|-------------|
| |

