

DERS PLANLARI

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
1	ENF 101	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE KODLAMA	2+1	3	3
1	MAT 101	MATEMATİK	3+0	3	5
1	MYO 118	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 112	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	3+0	3	4
1	GAP 101	GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ I	3+0	3	5

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
2	GAP 205	GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ II	2+1	3	4
2	GAP 202	ALKOLLÜ ALKOLSÜZ İÇECEKLER VE SU ANALİZLERİ	2+1	3	4
2	MYO 221	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	2+1	3	4
2	GAP 205	SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
2	GAP 204	ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
2	MYO 256	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	4
2	MYO 255	GIDA KİMYASI	2+0	2	3
2	ESD 209	DİJİTAL OKURYAZARLIK	2+0	2	3
2	ESD 219	NANOTEKNOLOJİ VE UYGULAMA ALANLARI	2+0	2	3

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

--

İMZA

--

MÜHÜR



YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
3	DIL 301	İNGİLİZCE	4+0	4	4
3	MYO 382	İLETİŞİM VE ETİK	2+0	2	3
3	MYO 381	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2	3
3	GAP 307	MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
3	GAP 306	YAĞ ANALİZLERİ	2+1	3	4
3	GAP 308	TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
3	GTP 211	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2+0	2	3
3	MYO 255	GİRİŞİMCİLİK	2+1	3	5
3	MSD 304	BESLENME VE DİYET	2+1	3	5
3	MSD 336	TÜKETİCİ HAKLARI VE KORUNMASI	2+1	3	5

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
4	MYO 491	İŞYERİ UYGULAMASI	0+20	10	10
4	MYO 490	İŞYERİ EĞİTİMİ	5+0	5	8
4	ATA 401	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ	4+0	4	4
4	TUR 401	TÜRK DİLİ	4+0	4	4
4	MYO 492	STAJ	0+1	0	4

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



I. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
ENF 101	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE KODLAMA	2+1	3	3
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Bilgisayar sistemleri, İnternet ve yaygın kullanılan servisler hakkında temel bilgiler verilerek işletim sistemi (Windows 7) ve ofis uygulama programlarının (MS Word, Excel, PowerPoint, Access) temel seviyede kullanım becerilerini vermektir. Bilgisayar programlama ile ilgili genel kavramları ortaya koymak, algoritma kavramı, akış diyagramı ve algoritmaların nasıl oluşturulacağı verilerek Python dilinde program oluşturma becerilerini vermektir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Bilgisayar Temel Kavramları, İnternet ve Servisleri, Windows 7, MS Word, MS Excel, MS Powerpoint, Algoritma ve Akış Diyagramları, Python programlama dili özellikleri, girdi-çıkı operasyonları, değişken kavramı ve tipleri, operatörler, karar yapıları ve döngü yapıları, fonksiyonlar.			

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 118	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2+0	2	3
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Öğrencileri işyerinde karşılaşacakları 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 112	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	3+0	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıda güvenliğinin sağlanmasında uyulması gereken ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı ile gıda kalite kontrolünün sağlanmasına yönelik bilgi vermektir. Bu ders ile; gıda mevzuatı, gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu konuları kavratılmış olacaktır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıda Kontrolü ve Mevzuatına Giriş, Kalite Kavramı ve Sınıflandırılması, Gıdaların Kalite Ögeleri, Türkiye’de Gıda Kodeksi ve Gıda Kontrolü, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının (HACCP) Tanımı ve Genel Prensipleri, Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları, Gıda Kalite Kontrolü ve Kalite Sağlama Zinciri, Kalite Sağlama Sistemleri, Gıda Güvenliği ve İyi Üretim Uygulamaları, ISO 22000, Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı.			

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 101	GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ I	3+0	3	5
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.			

II. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 205	GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ II	2+1	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
GAP 202	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 duyu muayeneler.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 221	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	Çeşitli analiz dersleri ve uygulamaları öncesinde Laboratuvarların tanıtılması, genel ve kişisel güvenliğin sağlanması, ayarlı standart çözeltilerin hazırlanması, Laboratuvar araç ve gereçlerin kullanılması uygulamaları.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 205	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 ısıtma işlem kontrolü ve süt ürünlerinin fiziksel, kimyasal ve duyu analizlerinin yapılması ve değerlendirilmesi.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 204	ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
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 256	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Güvenilir gıda üretmek için gerekli mikrobiyolojik altyapıyı oluşturmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıdalarda mikrobiyal bulaşma kaynakları, gıdalardaki mikroorganizmalar, mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç ve dış faktörler, gıdalarda indikatör mikroorganizmaları. Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, mikrobiyal kontaminasyon kontrolü, mikroorganizmaların uzaklaştırılma yöntemleri, mikrobiyal gelişmenin engellenmesi, mikroorganizmaların öldürülmesi, çiğ ve işlenmiş gıda ürünlerindeki mikrobiyal bozulmalar.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 255	GIDA KİMYASI	2+0	2	3
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıdaların temel bileşenleri olan su, karbonhidratlar, yağlar, proteinler, mineraller, vitaminler hakkında temel bilgileri vermek ve kimyasal yapıları, gıda işlem basamakları ve depolama sırasında kimyasal değişimleri ortaya koymak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıdaların bileşenleri: Su, karbonhidratlar, yağlar, proteinler, enzimler, vitaminler, mineraller. Gıdaların hazırlanması, depolanması, saklanması ve işlenmesi sırasında bileşiminde meydana gelen kimyasal değişiklikler.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
ESD 209	DİJİTAL OKURYAZARLIK	2+0	2	3
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Bilişim teknolojilerinin ihtiyaçlar doğrultusunda kullanılabilmesi için gereken becerinin kazandırılması.			
DERSİN İÇERİĞİ	İnternet Teknolojileri, Taşınabilir Teknolojiler, Sosyal Ağlar, Teknoloji, Toplum ve İnsan, Bilişim Etiği, Teknoloji ve Yaşam boyu Öğrenme, Bulut Bilişim, Geleceğin Teknolojileri.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
ESD 219	NANOTEKNOLOJİ VE UYGULAMA ALANLARI	2+0	2	3
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Nano kavramının anlatılması ve teknolojisiyle 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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

III. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
DİL 301	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 382	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 381	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2	3
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Hijyen kurallarını ve güvenli gıda üretebilmek için gerekli sanitasyon kurallarını öğrenmektir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi, gıdaları işleme öncesinde, üretim sırasında ve sonrasında gıda hijyeni, personel hijyeni ve kişisel temizlik kuralları, besinlerin bozulma nedenleri, mikroorganizma-insan ilişkisi, gıdalarla bulaşan hastalıklar, gıda servisinde hijyenin önemi, işyeri hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon, deterjan ve dezenfektanlar, temizlik, CIP ve COP sistemleri, gıda hijyeni yönetmeliği.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 307	MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Meyve sebze alanında uygulanan analizlerin prensipleri ve uygulama yeterliliklerini kazandırmak.			
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 306	YAĞ ANALİZLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak bitkisel ve katı yağ analizlerini yapabilme ve çıkan sonuçları değerlendirme yeterliliklerini kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Bitkisel yağlarda duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizler ile katı yağlarda duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizler.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GAP 308	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 Duyuşal, Fiziksel ve Kimyasal Analizler.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 211	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2+0	2	3
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Gıda biyoteknolojinin temeli, inovasyon ve gıda teknolojisinde kullanılan biyoteknolojik yöntemler konusunda bilgi kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Biyoteknolojinin konusu ve önemi. Gıda biyoteknolojisi açısından önemli bakteri, küf ve mayalar. Hayvansal ve bitkisel gıda üretiminde biyoteknoloji. Genetiği değiştirilmiş organizmalar ve genetik modifiye gıdalar. Biyoteknolojinin etkileri.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 255	GİRİŞİMCİLİK	2+1	3	5
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Dersi alan öğrencileri zihinsel-duygusal olarak girişimciliğe hazırlamak ve girişimciliği teşvik etmektir.			
DERSİN İÇERİĞİ	<ul style="list-style-type: none"> Girişimcilik ile ilgili temel kavramlar nelerdir? Girişimciliğin nasıl gerçekleştiğini açıklayan modeller nelerdir? Girişimcilik olgusu Türkiye’de ne durumdadır? Türkiye’de girişimciliği destekleyen kuruluşlar hangileridir? KOBİ’lerin önemi, ekonomik ve sosyal sisteme katkıları nelerdir? Girişimcilikle ilgili hukuki uygulamalar nelerdir? Kurulacak işletmenin hukuki yapısı nasıl belirlenir? Bir iş fikri nasıl bulunur? Girişimcilik açısından değer taşıyan iş fikirlerinin özellikleri nelerdir? İş fikrinin gerçekleştirilebilmesi için sermaye nasıl ve nerelerden bulunabilir? Sosyal ağların girişimcilik açısından önemi nedir? İş planı nasıl hazırlanır? Girişimcilikte başarısızlık sebepleri ve göstergeleri nelerdir? 			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MSD 304	BESLENME VE DİYET	2+1	3	5
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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MSD 336	TÜKETİCİ HAKLARI VE KORUNMASI	2+1	3	5
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Tüketicinin Korunması Hukuku ve Tüketicilerin Hakları gün geçtikçe önemi ve kapsamı artan bir alan olmaktadır. Bu bağlamda tüketicinin günlük yaşamı içinde sıkça karşılaştığı genel işlem koşulları, taksitli satışlar, tüketici kredileri, konut finansman sözleşmeleri gibi pek çok sorun söz konusudur. Dersin amacı, bu sorunlarla karşılaşan bireylerin, sorunu nasıl ortadan kaldıracaklarına ilişkin bilgi birikimine sahip olmalarını, birer tüketici olarak haklarını nasıl savunacaklarını bilmelerini sağlamaktır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Tüketicinin Korunması Hukukunun temel ilkeleri ve terminolojisi, ayıplı mal ve hizmetle, ayıplı mal ve hizmet edinen tüketicinin sahip olduğu seçimlik haklar, Tüketici uyuşmazlıklarında çözüm yolları, tüketici örgütleri.			

IV. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 491	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 490	İŞYERİ EĞİTİMİ	5+0	5	8
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Dört dönemlik ön lisans eğitim/öğretim süreçlerinin 3 döneminde teorik eğitim alan öğrencilerin bir dönem boyunca (16 hafta) bölümleri/programları ile ilişkili iş yerlerinde pratik eğitim almaları, böylelikle mezuniyetleri öncesinde belirli bir iş tecrübesi kazanmaları ve okulda aldıkları teorik eğitimi bu iş yerlerinde aldıkları uygulamaya dayalı pratik eğitimle pekiştirmeleri amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	İş Yeri Eğitimi ile İlgili Yönetmelik, Mevzuat ve Uygulamalar, İş Hukuku, İş Sağlığı ve Güvenliği, İş Ahlakı ve Etiği.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
ATA 401	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ	4+0	4	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Modern Türkiye Cumhuriyeti'nin doğuşu, gelişimi ve doğasının öğrenci tarafından algılanması ve öğrenilmesi amacıyla Osmanlı İmparatorluğundan günümüze geçirilen değişim ve gelişim anlatılmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Osmanlı çağdaşlaşması ve Atatürk İlkeleri çerçevesinde Modern Türkiye Cumhuriyeti'nin doğuşu ve gelişimi anlatılır.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
TUR 401	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 492	STAJ	0+1	0	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Öğrencilerin görmüş oldukları teorik bilgileri işbaşında deneme ve deneyerek yerinde öğrenmelerinin sağlanması, bu yolla işletme ile tanışmaları ve sektöre girişleri için uygun ortamın oluşturularak motive edilmeleridir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Öğrenciler bu ders kapsamında Turizm Rehberliği Bölümü "Staj Yönergesi"nde uygunluğu belirtilen işletme türlerinden birinde görev alacaklardır. İlgili öğretim elemanları danışmanı oldukları öğrencilerin işbaşı eğitimi ile ilgili yazılı ve rutin kontroller ile danışmanlık hizmetleri yerine getirilecek, işletmelerle ilişkiler yürütülecektir.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

