

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS PLANLARI VE İÇERİKLERİ (2015 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 127	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2	2
1	MYO 133	GIDA İŞLEME İLKELERİ VE MAKİNELERİ	3+0	3	4
1	MYO 131	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	2+1	3	4
1	MYO 145	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+2	4	6

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
2	MYO 102	İLETİŞİM VE ETİK	2+0	2	2
2	MYO 140	GIDA MEVZUATI	3+0	3	5
2	MYO 142	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	5
2	MYO 144	GIDALARIN AMBALAJLANMASI	3+0	3	4
2	MYO 146	GIDA KİMYASI	3+0	3	5
2	MYO 132	KALİTE SİSTEMLERİ VE YÖNETİMİ	2+0	2	2
2	GTP 102	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3+0	3	5
2	GTP 110	BESLENME VE DİYET	2+0	2	2

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
3	MYO 227	GIDA ANALİZİ	2+1	3	4
3	GTP 201	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİKLERİ	2+1	3	4
3	GTP 203	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	GTP 205	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	MYO 225	GIDA KATKI MADDELERİ	2+1	3	4
3	GTP 209	SÜT TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	GTP 207	TAHİL TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	GTP 217	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER	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 291	MESLEKİ UYGULAMALAR	0+20	10	10
4	MYO 293	MESLEK EĞİTİMİ	6+4	6	8

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	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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

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.			

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	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 145	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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

II. YARIYIL DERSLERİ

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 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
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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

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 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 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
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 karşılaşabilecekleri sorunları çözebilmeleri için gerekli alt yapıyı oluşturmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Türkiye’de 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 AYNIĞIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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.			

III. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 227	GIDA ANALİZİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıda alanında uygulanan temel analizlerin prensipleri ve uygulamaları; bu analizlerin çeşitli gıdalarda uygulamalarının yapılmasını öğretmek.			
DERSİN İÇERİĞİ	Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması, gıda 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
GTP 201	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİKLERİ	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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 203	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
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
GTP 205	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 yöntemleri, etlerde kesim sonrası oluşan değişiklikler, et koruma yöntemleri ve et ürünleri teknolojisi, su ürünleri ve kanatlı etler teknolojisi konularında öğrencilere bilgi kazandırılmasıdır.			
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
MYO 225	GIDA KATKI MADDELERİ	2+1	3	4
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	SÜT TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Önemli bir gıda maddesi olan sütün ve ürünlerinin tanıtılması. Yine işlenerek değişik ürünlere dönüştürülen sütün değerlendirilme yöntemleri hakkında bilgi vermek. Öğrencilerin süt ürünlerini üretme ve kontrol etme kabiliyetlerini geliştirmek.			
DERSİN İÇERİĞİ	Sütün özelliklerinin belirlenmesi ve öğrenilmesi. Sütün uygun işlemlerle ürünlere dönüştürülmesi. Kaliteli süt ve ürünleri üretimi. Uygulamalı olarak bazı analizlerin ve üretim yöntemlerinin takibi.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 207	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 islenmesi, Yas öğütülmesi; kalite kriterleri ve ölçümü gibi konular islenecektir.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 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.			

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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

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.			

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 AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR