

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS PLANLARI VE İÇERİKLERİ (2021 YILI)

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 105	GENEL MİKROBİYOLOJİ	3+1	4	6
1	MYO 112	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	3+0	3	4
1	MYO 115	KİMYA	3+0	3	4
1	MYO 118	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2+0	2	3
1	MYO 125	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	3+0	3	5

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
2	GTP 102	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
2	GTP 104	SÜT TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
2	GTP 106	TAHİL TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
2	GTP 108	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
2	MYO 116	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	4
2	MYO 118	GIDA KİMYASI	2+0	2	3
2	MYO 120	GIDA ANALİZLERİ	2+1	3	4
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	GIP 308	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3+0	3	4
3	GIP 306	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	GIP 307	GIDA KATKI MADDELERİ	3+0	3	4
3	MYO 381	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2	3
3	MYO 382	İLETİŞİM VE ETİK	2+0	2	3
3	BSD 337	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2+0	2	3
3	GIP 310	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	2+0	2	3
3	MYO 255	GİRİŞİMCİLİK	2+1	3	5
3	MSD 315	ELEKTRONİK TİCARET	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	ATA 401	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ	4+0	4	4
4	TUR 401	TÜRK DİLİ	4+0	4	4
4	MYO 490	İŞYERİ EĞİTİMİ	5+0	5	8
4	MYO 491	İŞYERİ UYGULAMASI	0+20	10	10
4	MYO 492	STAJ	0+1	0	4

ASLININ AYNIDIR

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, önlisans 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 105	GENEL MİKROBİYOLOJİ	3+1	4	6
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Temel mikrobiyoloji kavram ve uygulama metotlarını öğrenciye kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Mikroorganizmaların özellikleri, gelişme koşulları, mikrobiyel üremenin kontrol altına alınması, mikrobiyel metabolizma, numune alınması, mikroorganizmaların sayımı, izolasyon ve identifikasyon.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

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.			

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 118	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, 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 125	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	3+0	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıdalarda uygulanan temel işlemleri ve gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin kullanım yeterliliğini kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıdaların temel özellikleri, üretimde dikkat edilmesi gereken ilkeler, hammadde hazırlık ve üretim makineleri.			

II. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 102	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	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.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 104	SÜT TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Süt ürünlerini üretme, değerlendirme ve kontrol etme kabiliyetini kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Sütün özelliklerinin belirlenmesi ve kavranması. Sütün uygun işlemlerle ürünlere dönüştürülmesi. Kaliteli süt ve ürünleri üretimi.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 106	TAHIL 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 işlenmesi, Yas öğütülmesi; kalite kriterleri ve ölçümü gibi konular işlenecektir.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 108	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 metotları, et muhafaza yöntemleri ve mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak et ürünleri üretim teknolojisi konularında öğrencilere bilgi kazandırmak.			
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 116	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.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 118	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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 120	GIDA ANALİZLERİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıda alanında uygulanan analizlerin prensiplerini ve uygulama yeterliliklerini kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması, gıdalara uygulanan duyu analizleri ve sonuçların değerlendirilmesi, gıda ürünlerinde uygulanan genel analiz yöntemlerinden; nem (su) ve toplam kuru madde tayini, suda çözünen ve çözünmeyen kurumadde tayini, kül tayini, pH ve titrasyon asitliği tayini, yağ, protein tayini prensiplerinin aktarılması ve uygulamaları.			

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 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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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
GIP 308	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3+0	3	4
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).			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GIP 306	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Yemeklik yağ teknolojisi ve margarin üretimi konusunda temel bilgiler vererek bu konuda karşılaşılacak 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, vinterezasyon, hidrojenasyon ve margarin üretimi.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GIP 307	GIDA KATKI MADDELERİ	3+0	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Gıda katkı maddelerinin özellikleri ve kullanımı hakkında bilgi kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Gıda katkı maddelerinin tanımı ve kullanımı sırasında dikkat edilecek hususlar, gıda endüstrisinde kullanılan katkı maddelerinin sınıflandırılması ve gıda katkı gruplarının incelenmesi.			

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.			

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
BSD 337	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
GIP 310	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	2+0	2	3
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Toplu yemek servisi yapılan işletmelerde uygulanan teknik ve teknolojilerin irdelenerek, organizasyon, yönetim esasları ve mutfak tasarımları konularında bilgi kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Hazır yemek endüstrisinin tanımı, önemi ve kapsamı, tarihsel gelişimi ve sınıflandırılması, hazır yemek endüstrisinde geleneksel ve modern uygulamalar, toplu beslenme sistemi ve yönetimi, stratejik planlama, temel işlemleri ve organizasyon, bütçe planlanması ve kontrolü, hazır gıda endüstrisinde gıdaların satın alınması, depolanması ve tedarikçi zinciri yönetimi, menü ve üretim planlaması ile materyal kontrolü, hazır yemek endüstrisinde gıdaların hazırlanması ve pişirilme yöntemleri, iş gücü planlaması, personel kriterlerinin tanımlanması ve eğitimi, üretim/ servis alanı tasarım ve donanım ilkeleri, hazır yemek endüstrisinde hijyen ve sanitasyon, kalite kontrol ve iş güvenliği.			

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? 			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MSD 315	ELEKTRONİK TİCARET	2+1	3	5
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Elektronik ticaret günümüzdeki önemi ve uygulamalarının öğrencilere öğretilmesi.			
DERSİN İÇERİĞİ	Elektronik ticaretin kavramı, türleri, Elektronik ticaretin tarafları etkileri ve e-iş modelleri.			

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.			

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
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 amacındadır. Bu amaçla Osmanlı İmparatorluğundan günümüze geçirilen değişim ve gelişim anlatılmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Osmanlı çağdaşlaşması ve Atatürk İlkeleri çerçevesinde Modern Türkiye Cumhuriyeti'nin doğuşu ve gelişimi anlatılır.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

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 490	İŞYERİ EĞİTİMİ	5+0	5	8
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Dört dönemlik önlisans 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.			

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 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

