

DERS PLANLARI

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
1	ENF 101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	2+1	3	3
1	MYO 105	GENEL MİKROBİYOLOJİ	3+1	4	6
1	MYO 125	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	3+0	3	5
1	MYO 115	KİMYA	3+0	3	4
1	MYO 103	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2+0	2	3
1	MAT 101	MATEMATİK	3+0	3	5
1	SUP 101	İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
2	MYO 118	GIDA KİMYASI	3+0	3	4
2	MYO 116	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	5
2	SUP 102	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3+1	4	5
2	MYO 184	SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4
2	SUP 106	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
2	SUP 104	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
2	SUP 108	TEREYAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	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 279	GIDA KATKI MADDELERİ	3+0	3	5
3	MYO 205	İLETİŞİM VE ETİK	2+0	2	3
3	SUP 201	KURUTULMUŞ VE ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ	3+0	3	5
3	MYO 225	KALİTE GÜVENÇE SİSTEMLERİ VE HİJYEN	3+0	3	5
3	GTP 205	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	2+1	3	4
3	GTP 213	NANOTEKNOLOJİ VE UYGULAMA ALANLARI	3+0	3	4
3	MYO 291	GİRİŞİMCİLİK	2+1	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

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 sisteminin temel kavramları verilerek, işletim sistemi (Windows XP),internet ve ofis uygulama programlarının(MS Word, Excel, Powerpoint) temel seviyede kullanımı becerilerini vermektir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Bilgisayar Temel kavramları, İnternet kullanımı, Windows XP, MS Word, MS Excel, MS Powerpoint kullanımı.			

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 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.			

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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 103	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			

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
SUP 101	İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Bu ders kapsamında sütün besleyici nitelikleri, içme sütü, konsantre süt üretim teknolojileri ve bu teknolojilerin süt ve ürünlerinin bileşimi üzerine etkisinin öğrencilere öğretilmesi amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	İçme sütü ve konsantre süt ürünlerinin nitelikleri, bileşimi, çeşitleri ve özellikleri, Sütün besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkileri, İçme sütü ve konsantre süt üretim teknikleri, bu ürünlerde meydana gelen kusurlar ve ambalajlanmaları.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

II. YARIYIL DERSLERİ

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.			

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
SUP 102	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3+1	4	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Fermente süt ürünlerini tanımak ve üretim tekniği, besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkilerini öğretmeyi hedeflemektedir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Fermente süt ürünlerinin nitelikleri, bileşimi, çeşitleri ve özellikleri. Fermente süt ürünlerinin besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkileri, fermente süt ürünleri(Kefir, kıymız, ayran, asidofiluslu süt, quark vd.) üretim teknikleri ve starter kültürleri, fermente süt ürünlerinde meydana gelen kusurlar ve nedenleri, fermente süt ürünlerinin ambalajlanması.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

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 ısıtma işlem kontrolü ve süt ürünlerinin fiziksel, kimyasal ve duyu analizlerinin yapılması ve değerlendirilmesi.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 106	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Peynir çeşitlerini tanınması, hammadde ve yardımcı maddeler ile üretim tekniği, besin değeri ve üründe meydana gelebilecek hatalar ve dikkat edilmesi gereken faktörleri öğretmeyi hedeflemektedir.			
DERSİN İÇERİĞİ	Peynirin Tarihsel Gelişimi, Besin Değeri, Sınıflandırılması, Peynir Yapımında Kullanılan Katkı Maddeleri ve İşlem Yardımcı Maddeleri, Peynire İşlenecek Sütün Seçimi ve İşleme Hazırlanması, Sütün Pıhtılaştırılması ve Telemenin İşlenmesi, Ham Peynirin Kalıplanması ve Preslenmesi, Tuzlama, Peynirlerin Olgunlaştırılması, Beyaz ve Kaşar Peynir Üretim Teknolojisi, Eritme Peyniri Üretim Teknolojisi, Peynir Kusurları ve Alınması Gereken Önlemler.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 104	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Dondurma üretim tekniğine uygun dondurma üretebilme becerisini kazandırmak.			
DERSİN İÇERİĞİ	Dondurma çeşitleri, dondurma yapımında kullanılan maddeler ve özellikleri, dondurmanın yapısı ve bileşimleri, dondurma karışımının formüle edilmesi ve hesaplama, dondurma karışımının hazırlanması ve islenmesi, çeşitli dondurmaların yapım tekniği, dondurma kusurları.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 108	TEREYAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Önemli bir süt ürünü olan tereyağının kaliteli ve ekonomik bir şekilde üretimini sağlamak için öğrencilerin bilgilendirilmesi. İşletmelerde karşılaşılabilecek sorunlara çözümler üretilmesi.			
DERSİN İÇERİĞİ	Tereyağının tanımı, tarihçesi, bileşimi, Tereyağının besin değeri ve sağlık üzerine etkisi, Krema eldesi ve kremaya uygulanan ön işlemler, Kristalizasyon, Kremanın olgunlaştırılması, Kremanın yayıklanması, Tereyağının yıkanması ve yoğrulması, Tereyağının tuzlanması, Tereyağında görülen bozulmalar ve nedenleri, Tereyağının ambalajlanması ve depolanması, Tereyağı üretimi, Kremaya uygulanan analizler, Tereyağına uygulanan analizler.			

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 279	GIDA KATKI MADDELERİ	3+0	3	5
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.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

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
SUP 201	KURUTULMUŞ VE ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ	3+0	3	5
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu			
DERSİN AMACI	Süttozu ve özel süt ürünlerinin bileşimi, üretimi ve özellikleri konularında ki bilgilerin öğrencilere aktarılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN İÇERİĞİ	Süttozu üretimi, Takviyeli (Fortiye) sütler, Rekombine süt ürünleri, Rekombinasyon işlemi ve kullanılan ekipmanlar, Rekombine ürün çeşitleri, İmitasyon ve ikame süt ürünleri, İmitasyon süt ürünlerinin yapısında yer alan maddeler, Bebek mamaları, Bebek mamalarının formüle edilmesinde dikkate alınan faktörler, Süt protein ürünleri, Kazeinat üretimi, Süt proteinlerinin fonksiyonel özellikleri, Süt proteinlerinin kullanım alanı, Sütlü tatlılar, Hazır sütlü tatlıların yapımı.			

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 AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

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

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 213	NANOTEKNOLOJİ VE UYGULAMA ALANLARI	3+0	3	4
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Nano kavramı ve teknolojişle ilgili genel bilgiler vererek uygulama alanlarının anlatılması.			
DERSİN İÇERİĞİ	Nanoteknoloji, 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.			

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MYO 291	GİRİŞİMCİLİK	2+1	3	4
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli			
DERSİN AMACI	Bir başka işletmede başkasının yanında çalışmak yerine öğrencileri zihinsel-duyuşal olarak girişimciliğe hazırlamak ve girişimciliğe teşvik etmektir. Girişimcilik dersi bir iş fikrinin bulunmasından hayata geçirilmesine kadar tüm süreçleri irdeler. Girişim, girişimci, inovasyon, iş fikri, iş planı hazırlama, sosyal aę oluşturma ve girişimcinin sosyal sorumluluğu, iş ahlakı gibi kavramların öğrenilmesini ve teorik çerçeveyle sektördeki uygulamalar arasında bir köprü kurarak yeniklikçi fikirlerin uygulanmasını sağlar.			
DERSİN İÇERİĞİ	Bu derste girişimcilikle ilgili temel kavramlar, bir iş fikri bulabilme amacıyla yaratıcılık, yenilikçi düşünme, iş fikrinin hayata geçirilebilmesi için ise proje bazlı düşünme, planlama yapabilme, bir işi örgütleyebilme, bir iş kurmanın yasal çerçevesi hakkında teorik ve pratik bilgiler verilmektedir. Derste Girişimcilik Türleri, girişimcilik kültürü, Kadın Girişimcilik, İş ahlakı ve sosyal sorumluluk, Francfising, Yerel girişimcilik, Türkiye’de girişimcilik ekosistemi, Girişimcilikte yeni yaklaşımlar, risk sermayesi, Girişimciliğin finansmanı, Bir iş fikri bulmak ve test etmek, İş planı ve pazarlama planlarının oluşturulması ve hazırlanması, iş modelinin tasarımı, Proje bazlı iş fikri oluşturma ve proje döngüsü mantığında iş planı analizleri yapma, Proje yönetimi tanımı, proje yönetimi ve organizasyonu, Proje yönetiminde bütçeleme, kontrol ve raporlama, Proje risk yönetimi, Hazırlanan iş planlarının öğrenci tarafından sunulması gibi akademik konular ele alınmakta ve bu konuların tamamı pratik uygulamalarla desteklenmektedir.			

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

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

