

T.C. GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
ESPIYE MESLEK YÜKSEKOKULU / GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI DERS BİLGİLERİ

I. YIL / I. DÖNEM

İNGİLİZCE - I

Dersin Adı	İngilizce - I
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	İngilizce
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Avrupa Ortak Dil Kriterleri Çerçevesinde (Common European Framework) belirlenmiş olan A1 düzeyinde becerileri öğrencilere kazandırmak ve günlük hayatlarında İngilizceyi kullanabilmelerini sağlamak.
Öğrenme Çıktıları	1. Günlük hayatta kullanılan cümle kalıplarını ifade edebilir. 2. Okuma parçalarını anlayabilecekler ve metin sorularını cevaplandırabilir. 3. Günlük hayatta karşılaşabilecekleri problemlerle ilgili cümleler kurabilir. 4. Doğru cümle kalıplarını kullanarak mektup, dilekçe vs. yazabileceklerdir.
Dersin İçeriği	Öğrencilerin sonraki yıllarda görecekları “Mesleki İngilizce” derslerini takip edebilmeleri; lisans sonrası ve meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları; İngilizceye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı ve okuduğunu anlama becerileri.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Talking/reading about daily activities or habits /Simple Present Tense(positive &negative sentences)		
2	Asking questions about daily activities, hobbies, likes,dislikes /Simple Present Tense (questions; frequency adverbs...etc)		
3	Comparing people and objects /Adjectives (Comparative forms)		
4	Comparing people and objects /Adjectives (Superlative forms)		
5	Talking /reading about past events /Simple Past Tense (positive&negative sentences)		
6	Asking about past actions or events /Simple Past Tense (questions)		
7	Revision of the Simple Present Tense		
8	Mid-term exam		
9	Talking/reading about future plans /intentions (“going to”)		
10	Affirmative ,negative and interrogative forms of “Will”		
11	Revision of the future tense; “will” and “ going to “		
12	Past Continuous Tense		
13	Reading passages		
14	General review		
15	General review		
16	Final exam		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

Murphy R. 2006; Essential Grammar In Use, Cambridge, Great Britain.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Quiz	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Takım/Grup Çalışması	3	2	6
Proje Hazırlama	2	3	6
Ödev Problemleri için Bireysel Çalışma	1	5	5
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	5	5
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	5	5
Okuma	1	2	2
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 60 / 30 = 2,00

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	1	1	3	1
ÖÇ 2	1	1	1	1	1	3	1
ÖÇ 3	1	1	1	1	1	3	3
ÖÇ 4	1	1	1	1	1	3	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - I

Dersin Adı	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi - I
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	UZEM Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Uzaktan Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Türkiye Cumhuriyet'in kuruluşu için verilen mücadele, gerçekleştirilen inkılaplar ve devletin kuruluş felsefesini öğretmek.
Öğrenme Çıktıları	1- Tarih, inkılâp gibi kavramları öğrenir, dersin önemi ve özelliğinin sebeplerini kavrarlar. 2- Osmanlı İmparatorluğunun yıkılışına yol açan iç ve dış sebepleri öğrenirler. 3- I.Dünya Savaşı'na doğru yaşanan gelişmeleri öğrenirler. 4- Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş felsefesini öğrenir ve bu felsefeye sahip çıkma duygusunu geliştirirler.
Dersin İçeriği	I.Dünya Savaşı (çıkış sebepleri, blokların oluşumu,Osmanlı Devleti'nin Durumu),I.Dünya Savaşı'nda Osmanlı Devletinin savaştığı cepheler ve alınan sonuçlar,Mondros Mütarekesi,Sevr Barış Antlaşması,Milli Mücadele Dönemi.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Derse giriş (Tarih, inkılâp gibi kavramların tanımı, dersin önemi ve özelliği, Türk tarihinin kronolojik ve coğrafi olarak sınırları, Cumhuriyet Tarihinin Türk tarihi içindeki yeri).		
2	XIX.Yüzyılın tarih açısından özelliği ve I.Dünya Savaşı'na yol açan sebepler.		
3	I.Dünya Savaşı öncesi blokların oluşumu.		
4	I.Dünya Savaşı'nda Osmanlı devletinin savaştığı cepheler ve alınan sonuçlar.		
5	I. Dünya Savaşı'nın sona ermesi ve Mondros Mütarekesi.		
6	Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı ve milli mücadelenin başlaması		
7	Amasya Tamimi, Amasya Görüşmeleri ve Protokolü		
8	Ara sınav		
9	Son Osmanlı Mebuslar Meclisi'nin açılması, Misak-ı Milli'nin ilanı .		
10	İstanbul'un resmen işgal edilip meclisin kapatılması.		
11	Erzurum ve Sivas Kongreleri.		
12	Türkiye Büyük Millet Meclisinin açılması ve düzenli ordunun kurulması.		
13	I. ve II. İnönü Savaşları		
14	Sakarya Meydan muharebesi		
15	Büyük Taarruz ve Mudanya Mütarekesi		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Mustafa Kemal Atatürk, Nutuk (Söylev), C.I-II. Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri I-II (1906-1938), Ankara 1981. Tuncer Baykara, Türk İnkılap Tarihi ve Atatürk İlkeleri, İzmir 1991. Yılmaz Altuğ, Türk İnkılap Tarihi (1919-1938), İstanbul 1992. M. Goloğlu, Türk Devrim Tarihi, Trabzon 2010.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	7	1	7
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	2	2
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	2	2
Okuma	16	2	32
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 60 / 30 = 2			

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 2	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 3	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 4	1	1	1	3	1	1	1

*Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

TÜRK DİLİ - I

Dersin Adı	Türk Dili-I
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	UZEM Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Uzaktan Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Öğrencilere Türkçeyi kurallarına uygun şekilde kullanma becerisini kazanma; yazılı ve sözlü olarak duygu ve düşüncelerini en güzel biçimde anlatabilme; bilimsel, sorgulayıcı, eleştirel yorumlayıcı, yaratıcı ve yapıcı düşünme alışkanlığını kazandırma ve bunu geliştirme.
Öğrenme Çıktıları	1. Dilin yapısını ve kurallarını kavrayabilme. 2. Dil ve kültür arasındaki ilişkiyi kavrayabilme, sosyal ve kültürel yaşantı içinde bu ilişkiyi gözlemleyebilme. 3. Kültür ve medeniyet kavramları arasındaki ayrımı yapabilme. 4. Türk dilinin tarihi gelişimini ve bugününü kavrayabilme. 5. Kelimelerin yapı ve anlam bakımından kurallara uygunluğunu denetleyebilme. 6. Yazım ve noktalama kurallarına riayet edebilme. 7. İletişimde sözlü ve yazılı anlatımı kurallarına uygun biçimde kullanabilme.
Dersin İçeriği	Dil, kültür; dil-kültür ilişkisi, medeniyet-kültür farklılıkları, Türk dilinin tarihi gelişimi, dünya dilleri arasındaki yeri, ses özellikleri, ağız, şive, lehçe; yazım ve noktalama uygulamaları, yazılı ve sözlü anlatım türlerine giriş.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Dersin tanıtımı, faaliyet ve işleyişi hakkında bilgi. Dilin tanımı, özellikleri ve toplum hayatındaki yeri		
2	Kültür ve dil-kültür ilişkisi. Kültür tipleri		
3	Medeniyet ve kültür-medeniyet ayrımı		
4	Ana Dili, Bağlam, Dil ve Söz, Sembol-İmaj		
5	Türk dilinin tarihi gelişimi ve tarihi dönemleri.		
6	Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri.		
7	Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları. Lehçe, şive ve ağız.		
8	Dil Bilgisi ve Bölümleri (Ses Bilgisi, Şekil Bilgisi)		
9	Ara Sınav		
10	Dil Bilgisi ve Bölümleri (Ses Bilgisi, Şekil Bilgisi)		
11	Dil Bilgisi ve Bölümleri (Ses Bilgisi, Şekil Bilgisi)		
12	Yazım kuralları ve uygulaması.		
13	Noktalama işaretleri ve kullanımıyla ilgili Uygulamaları		
14	Sözlü ve yazılı anlatım türlerine giriş.		
15	Sözlü anlatımda dikkat edilecek hususlar ve sözlü anlatım uygulamaları		
16	Yazılı anlatımda kullanılabilecek planlar ve bunlara dönük uygulamaları		
	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Fevziye Abdullah Tansel, İyi ve Doğru Yazma Usulleri III, Kubbealtı Akademi Yay., İstanbul 1987. Hamza Zülfikar, Doğru Yazma ve Konuşma Bilgileri I, Ankara 2009. İsmail Parlatur-vd., Türk Dili (Sözlü ve Yazılı Anlatım Türleri ile Anlatım Teknikleri), Ekin Yay., Bursa 2010. Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, Bayrak Yay., 20 b., İstanbul 1993. Mustafa Aça- vd., Türk Dili ve Kompozisyon, Kültür Ajans Yay., Ankara 2011. Zeynep Korkmaz-vd., Türk Dili ve Kompozisyon, Ekin Yay. 2. b., Bursa 2007.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	8	8
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	8	8
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	3	1	3	1
ÖÇ 2	1	1	1	3	1	3	1
ÖÇ 3	1	1	1	3	1	1	1
ÖÇ 4	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 5	1	1	1	1	1	3	1
ÖÇ 6	1	1	1	3	1	3	1
ÖÇ 7	1	1	1	3	1	3	1

*Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

KİMYA

Dersin Adı	Kimya
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	3
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Kimyasal bileşikler kavrayabilme. Kimyasal formülleri bulabilme. Atom yapısı ve teorilerini kavrayabilme. Stokiyometri kavramını öğrenebilme. Gaz, Sıvı ve Katı madde özelliklerini kavrayabilme. Kimyasal kinetikleri ve dengeyi kavrayabilme. Asitleri, bazları ve çözeltileri öğrenebilme. Elementlerin ve çekirdeklerin kimyasını kavrayabilme
Öğrenme Çıktıları	1. Kimyadaki kavramları bilir, Kimyasal madde formüllerini okuyup yazabilir. 2. Periyodik sistem hakkında bilgi sahibi olur. 3. Madde ve özelliklerini bilir. 4. Kimyanın temel kanunlarını bilir. 5. Kimyasal reaksiyonları denkleştirir. 6. Madde ve hallerini bilir. 7. Kimyasal kinetik ve denge kavramlarını bilir. 8. Çözeltiler hakkında bilgi sahibi olur. Çözünürlük çarpımlarını bilir. 9. Elementlerin çekirdeğin kimyasını bilir.
Dersin İçeriği	Madde, elementler, bileşikler, karışımlar. Ölçme ve mol kavramı, Kimyasal formüllerin bulunması, Çözeltiler, Atomun yapısı ve atom teorileri, Kimyasal reaksiyonlar; Reaksiyon stokiyometrisinden yararlanma, Reaksiyon stokiyometrisi-kimyasal hesaplamalar, Gazlar ve gazların özellikleri, Gaz stokyometrisinden yararlanma Gaz kanunları, Sıvı maddeler, sıvı yapısı, Katı maddeler, Katı yapılar. Kimyasal Kinetik, Kimyasal Denge, Asitler ve Bazlar, Tampon Çözeltiler, Sulu Çözeltilerde İyonik Denge, Çözünürlük Çarpımı, Elementlerin Kimyası, Çekirdek Kimyası

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Maddeler, elementler, Bileşikler, Karışımlar		
2	Ölçme ve mol kavramı, Kimyasal formüllerin bulunması,		
3	Çözeltiler,		
4	Atomun yapısı ve atom teorileri,		
5	Kimyasal reaksiyonlar;		
6	Reaksiyon stokiyometrisinden yararlanma,		
7	Gazlar ve gazların özellikleri, Gaz kanunları		
8	Ara Sınav		
9	Gaz stokiyometrisinden yararlanma,		
10	Sıvı maddeler ve yapısı, Katı maddeler ve yapısı,		
11	Kimyasal Kinetik, Kimyasal Denge		
12	Asitler ve Bazlar, Tampon Çözeltiler		
13	Sulu Çözeltilerde İyonik Denge, Çözünürlük Çarpımı		
14	Elementlerin Kimyası		
15	Çekirdek Kimyası		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar: Çözümlü genel Kimya Problemleri Karadeniz Teknik Üniversitesi Kimya Yük. Müh. Faruk Tosun (Çağlayan Basım evi - 1973), Temel Kimya M.J Sienko ? R. A Plane (Savaş Yayınları - 1983), Türkçe Kimya Terimleri El Kitabı (İstanbul Üniversitesi Kimya Fakültesi - 1981)

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	60
TOPLAM	100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	2	28
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	12	12
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			90

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 90 / 30 = 3$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	4	4	4	2	1	1	1
ÖÇ 2	4	4	4	1	1	1	1
ÖÇ 3	4	1	1	2	3	1	1
ÖÇ 4	3	3	3	2	1	1	1
ÖÇ 5	3	3	3	1	1	1	1
ÖÇ 6	2	2	2	1	1	1	1
ÖÇ 7	3	1	5	3	1	1	1
ÖÇ 8	3	1	5	3	1	1	1
ÖÇ 9	3	1	5	3	1	1	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

LABORATUAR TEKNİKLERİ

Dersin Adı	Laboratuar Teknikleri
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	4
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	1
Haftalık Laboratuar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Kişisel ve Laboratuar güvenlik önlemlerini, analiz öncesi hazırlıkları ve sonrasındaki işlemleri ve süzme, çöktürme, santrifüjleme, damıtma ve ekstraksiyon işlemlerini öğretmek amaçlanmaktadır.
Öğrenme Çıktıları	1. Laboratuvarı tanır. 2. Kişisel ve Laboratuar güvenlik önlemlerini bilir. 3. Analizler için hazırlık yapmayı bilir. 4. Analiz sonrasındaki işlemleri bilir. 5. Duyusal Analiz işlemlerini bilir. 6. Çözelti hazırlama işlemlerini bilir.
Dersin İçeriği	Kişisel Güvenlik Önlemleri, Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri, Kimyasal Maddelerle Güvenli Çalışma, Analiz Öncesi Hazırlıklar, Analiz Sonrası İşlemler, Duyusal Analiz İşlemleri, Gravimetrik Analiz İşlemleri, Titrimetrik Analiz İşlemleri, Enstrümental Analiz İşlemleri, Yüzde Çözelti, Molar Çözelti, Normal Çözelti, Ppm ve Ppb Çözeltiler.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Kişisel ve Laboratuvar Güvenlik Önlemleri	Laboratuvarın tanıtımı
2	Kimyasal Maddelerle Güvenli Çalışma	Laboratuvarın tanıtımı
3	Analiz Öncesi Hazırlıklar	Güvenlik önlemleri uygulamaları
4	Analiz Sonrası İşlemler	Kimyasal maddelerin tanıtımı
5	Duyusal Analiz İşlemleri	Kimyasal maddelerin organizasyonu
6	Duyusal Analiz İşlemleri	Analizlerin belirlenmesi ve uygun çalışma ortamının sağlanması
7	Gravimetrik Analiz İşlemleri	Analizlerin yapılması
8	Ara Sınav	
9	Titrimetrik Analiz İşlemleri	Analizlerin yapılması
10	Enstrümental Analiz İşlemleri	Analizlerin yapılması
11	Yüzde Çözelti	Analizlerin yapılması
12	Molar Çözelti	Analizlerin yapılması
13	Normal Çözelti	Analizlerin yapılması
14	Ppm Çözelti	Analizlerin yapılması
15	Ppb Çözelti	Analizlerin yapılması
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar: Altan, A. 1995. Laboratuvar Tekniği. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Ders Kitabı No:36, Adana; Laboratuvar Teknikleri/ Yrd. Doç. Dr. Süreyya SALTAN EVRENSEL/2011.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Pratik Derse Katılım	14	1	14
Bireysel Çalışma	1	22	22
Takım/Grup Çalışması	8	3	24
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	10	10
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			120

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 120 / 30 = 4

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	5	4	3	3	1
ÖÇ 2	1	3	5	4	3	3	1
ÖÇ 3	1	3	5	4	3	3	1
ÖÇ 4	1	1	5	4	3	3	1
ÖÇ 5	1	1	5	4	3	3	1
ÖÇ 6	1	1	5	4	3	3	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

MİKROBİYOLOJİ

Dersin Adı	Mikrobiyoloji
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	4
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	1
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak mikrobiyolojik numune alma, mikrobiyolojik analizler için hazırlık yapma, kültür elde etme ile mikroskopik inceleme yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Öğrenme Çıktıları	1. Mikrobiyolojinin Genel Tanımını öğrenmek 2. Bakterileri Tanımak 3. Mayaları Tanımak 4. Küfleri Tanımak 5. Mikroskopik İnceleme Yapmak
Dersin İçeriği	Mikrobiyolojinin Genel Tanımı, Bakteriler, Mayalar, Küfler, Aseptik Çalışma Tekniği, Mikroskopta İnceleme.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Mikrobiyolojinin Genel Tanımı	Aseptik Çalışma Tekniği
2	Mikrobiyolojinin Genel Tanımı	Aseptik Çalışma Tekniği Numune Alma
3	Mikrobiyolojinin Genel Tanımı	Hijyen Kontrol Numuneleri
4	Bakteriler	Sterilizasyon Ön Hazırlıkları
5	Bakteriler	Sterilizasyon Besiyeri Hazırlanması
6	Bakteriler	Besiyeri Hazırlanması
7	Bakteriler	Dilüsyon Sıvısı Hazırlama Dilüsyon Serisi Hazırlama
8	Ara Sınav	
9	Mayalar	Ekim yapma İnkübasyon
10	Mayalar	Koloni Morfolojisi
11	Mayalar	Saf Kültür Eldesi Preparat Hazırlanması
12	Küfler	Preparat Hazırlanması Mikroskopta İnceleme
13	Küfler	Mikroorganizma Hücrelerini İnceleme

14	Küfler	Mikroorganizma Hücrelerini İnceleme
15	Küfler	Lamlarda Sayım
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

Özçelik, S. 1998. Genel Mikrobiyoloji (İkinci Basım) Süleyman Demirel Üniversitesi Yayın No: 1. Atabey / Isparta, 259 sayfa.

Temiz, A. 1994. Genel Mikrobiyoloji Uygulama Teknikleri.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	60
TOPLAM	100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Pratik Derse Katılım	14	1	14
Bireysel Çalışma	1	22	22
Takım/Grup Çalışması	8	3	24
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	10	10

Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			120
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 120 / 30 = 4			

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	4	5	2	1	2	1
ÖÇ 2	1	4	5	2	1	2	1
ÖÇ 3	1	4	5	2	1	2	1
ÖÇ 4	1	4	5	2	1	2	1
ÖÇ 5	1	4	5	4	1	2	1

*Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

MESLEKİ MATEMATİK

Dersin Adı	Mesleki Matematik
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	3
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Matematiksel işlemleri yapma yeterliklerinin kazandırılması
Öğrenme Çıktıları	1. Sayılar konusunda . Aritmetik işlemleri yapabilme. Üs ve kök hesabı yapabilme. Hesap makinesi kullanabilme. 2. Cebir konusunda Cebirsel işlemleri yapabilme. Formüller; dönüştürülebilme ve formülde değer yazabilme. Çarpanlara ayırma işlemi yapabilme. Rasyonel ifadeleri en sade şekilde yazabilme. 3. Oran ve Orantı konusunda, Ters orantı, Doğru orantı sorularını çözebilme 4. Kompleks sayılar konusunda Kompleks sayılarla kartezyen formda işlemler yapabilme. Kompleks sayıları kutupsal forma çevirebilme. Kompleks sayılarda kuvvet ve kök hesabı yapabilme. 5. Polinom ve özdeşlikler konusundaki soruları çözebilme 6. Denklem ve eşitsizlikler ile ilgili soruları çözebilme 7. Temel dizi işlemleri sorularını çözebilme, Aritmetik ve geometrik dizi işlemlerini yapabilme. 8. Fonksiyon sorularını çözebilme 9. Logaritma ile ilgili soruları çözebilme
Dersin İçeriği	Kümeler, Sayılar, Ondalık Kesirler, Karmaşık sayıların karmaşık düzlem ile ilgili temel işlemleri, Karmaşık sayıların kutupsal koordinatları ile ilgili temel işlemleri, Cebirsel İşlemler, Polinom ve özdeşlikler, Oran ve Orantı, Denklemler, Eşitsizlikler. Temel dizi işlemleri, Aritmetik ve geometrik dizi işlemleri, Temel fonksiyonlar, Fonksiyon çeşitleri, Üstel fonksiyonlar, Logaritma.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Kümeler		
2	Sayılar		
3	Ondalık Kesirler		
4	Ondalık Kesirler		
5	Karmaşık sayıların karmaşık düzlem ile ilgili temel işlemleri		
6	Karmaşık sayıların kutupsal koordinatları ile ilgili temel işlemleri		
7	Cebirsel İşlemler		
8	Ara Sınav		
9	Polinom ve özdeşlikler		
10	Oran ve Orantı		
11	Denklemler		
12	Eşitsizlikler		
13	Temel dizi işlemleri, Aritmetik dizi işlemleri Geometrik dizi işlemleri		
14	Temel fonksiyonlar,Fonksiyon çeşitleri		
15	Logaritma		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	2	28
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	12	12
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			90

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 90 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	4	1	1	2	1
ÖÇ 2	1	1	4	1	1	2	1
ÖÇ 3	3	1	4	1	1	2	1
ÖÇ 4	1	1	4	1	1	2	1
ÖÇ 5	1	1	4	1	1	2	1
ÖÇ 6	1	1	4	1	1	2	1
ÖÇ 7	1	1	1	2	1	1	1
ÖÇ 8	1	1	2	2	1	1	1
ÖÇ 9	1	1	2	2	1	1	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

HİJYEN VE SANİTASYON

Dersin Adı	Hijyen ve Sanitasyon
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	4
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması
Öğrenme Çıktıları	1. Kişisel hijyeni sağlamak 2. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak
Dersin İçeriği	Kişisel Hijyen, Kişisel Temizlik Kuralları, İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları, Periyodik Sağlık Kontrolleri, İşletme Giriş ve Çıkışları, Temizlik Malzemeleri, Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Kişisel Hijyen		
2	Kişisel Hijyen		
3	Kişisel Hijyen		
4	Kişisel Temizlik Kuralları		
5	Kişisel Temizlik Kuralları		
6	İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları		
7	İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları		
8	Ara Sınav		
9	İşletme Giriş ve Çıkışları		
10	Temizlik Malzemeleri		
11	Temizlik Malzemeleri		
12	Temizlik Malzemeleri		
13	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon		
14	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon		
15	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	3	42
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	18	18
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	30	30
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			120

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 120 / 30 = 4$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	3	5	1	3	1	1
ÖÇ 2	1	3	5	1	3	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

FONKSİYONEL GIDALAR

Dersin Adı	Fonksiyonel Gıdalar
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Bu derste, fonksiyonel gıdalar, en önemli ürün kategorileri, sınıflandırılması, fiziksel ve kimyasal özellikleri ve fonksiyonel gıdalarla ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi verilmesi hedeflenmektedir.
Öğrenme Çıktıları	1. Fonksiyonel gıda kavramını öğrenir. 2. Önemli fonksiyonel gıda gruplarını, sınıflandırılmasını ve fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir. 3. Fonksiyonel gıdalarla ilgili yasal düzenlemeleri öğrenir.
Dersin İçeriği	Fonksiyonel gıdaların tanımlanması ve sınıflandırılması, Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda grupları, Sağlık ve yaşam stili ile ilişkilendirilmiş fonksiyonel gıdalar, Antioksidanlar ve antioksidanlarca zengin gıdalar, Besinsel lif ve besinsel lifçe zengin gıdalar, Prebiyotikler ve Probiyotikler, Lipitler ve Lipitlerle ilişkili fonksiyonel gıdalar, Fonksiyonel bileşen olarak vitamin ve mineraller, Fonksiyonel gıdalardaki besin öğelerinin biyoyararlılıkları, Fonksiyonel gıdalar, gıda güvenliği ve toksikolojisi, Fonksiyonel gıda güvenliği ve ilgili yasal düzenlemeler, Yeni ürün tasarımları ve beklenen yasal gelişmeler

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Giriş, fonksiyonel gıdaların tanımlanması		
2	Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması		
3	Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda grupları		
4	Sağlık ve yaşam stili ile ilişkilendirilmiş fonksiyonel gıdalar		
5	Antioksidanlar ve antioksidanlarca zengin gıdalar		
6	Besinsel lif ve besinsel lifçe zengin gıdalar		
7	Prebiyotikler		
8	Ara Sınav		
9	Probiyotikler		
10	Lipitlerle ilişkili fonksiyonel gıdalar		
11	Fonksiyonel bileşen olarak vitamin ve mineraller		
12	Fonksiyonel gıdalardaki besin öğelerinin biyoyararlılıkları		
13	Fonksiyonel gıdalar, gıda güvenliği ve toksikolojisi		
14	Gıda güvenliği ve ilgili yasal düzenlemeler		
15	Yeni ürün tasarımları ve beklenen yasal gelişmeler		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10

TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)**60****Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 60 / 30 = 2****Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi**

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	5	1	1	1	4	1	1
ÖÇ 2	5	3	1	1	4	1	1
ÖÇ 3	5	1	1	1	4	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

İLK YARDIM

Dersin Adı	İlkyardım
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Acil durumlarda ilk yardım uygulamalarını yapabilmesi
Öğrenme Çıktıları	1. İlkyardım temel uygulamalarını bilir. 2. Yetişkinlerde, çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteğini bilir. 3. Acil durumlarda ilkyardım uygulamalarını bilir.
Dersin İçeriği	İlk yardımın temel uygulamaları, Birinci ve ikinci değerlendirme, Yetişkinlerde temel yaşam desteği, Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği, Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, Dış ve iç kanamalar, Yara ve yara çeşitleri, kırık ve çıkıklarda ilk yardım, Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar, Acil taşıma teknikleri, Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri, Sedyeye oluşturarak hasta veya yaralıları taşıma.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	İlk yardımın temel uygulamaları		
2	Birinci ve ikinci değerlendirme		
3	Yetişkinlerde temel yaşam desteği		
4	Vektörlerde matematiksel işlemler		
5	Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği		
6	Dış ve iç kanamalar, Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım		
7	Yara ve yara çeşitleri		
8	Ara Sınav		
9	Kırık ve çıkıklarda ilk yardım		
10	Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım		
11	Zehirlenmeler ve sıcak çarpması		
12	Yanık ve donmalar		
13	Acil taşıma teknikleri		
14	Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri		
15	Sedye oluşturarak hasta veya yaralıları taşıma		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	60
TOPLAM	100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 60 / 30 = 2			

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	3	5	1	1	1	1
ÖÇ 2	1	1	3	1	1	1	1
ÖÇ 3	1	3	5	1	1	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ

Dersin Adı	Gıda Biyoteknolojisi
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Gıda biyoteknolojisi ile ilgili literatür bilgisine sahip olmak.
Öğrenme Çıktıları	1.Biyoteknoloji tanımlar. 2. Gıdalarda biyoteknolojik uygulamaları bilir. 3. Biyoteknolojik gelişmeler hakkında bilgi sahibi olur.
Dersin İçeriği	Biyoteknolojinin konusu ve önemi, biyoteknolojinin ilgili olduğu alanlar, gıda biyoteknolojisi açısından önemli bakteriler ve özellikleri, gıda biyoteknolojisi açısından önemli maya türleri ve özellikleri, gıda biyoteknolojisi açısından önemli küfler ve özellikleri, Dünya’da ve Türkiye’de biyoteknolojinin gelişimi, bugünkü durumu ve gelişme potansiyeli, hayvansal gıda üretiminde biyoteknoloji, bitkisel gıda üretiminde biyoteknoloji, gıdalar ve genetiği değiştirilmiş organizmalar, enzim teknolojisi, gıda analizleri ve biyoteknoloji.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Biyoteknolojinin konusu ve önemi		
2	Biyoteknolojinin ilgili olduğu alanlar		
3	Gıda biyoteknolojisi açısından önemli bakteriler ve özellikleri		
4	Gıda biyoteknolojisi açısından önemli maya türleri ve özellikleri		
5	Gıda biyoteknolojisi açısından önemli küfler ve özellikleri		
6	Dünya’da ve Türkiye’de biyoteknolojinin gelişimi		
7	Bugünkü durumu ve gelişme potansiyeli		
8	Ara Sınav		
9	Hayvansal gıda üretiminde biyoteknoloji		
10	Bitkisel gıda üretiminde biyoteknoloji		
11	Gıdalar ve genetiği değiştirilmiş organizmalar		
12	Gıdalar ve genetiği değiştirilmiş organizmalar		
13	Enzim teknolojisi		
14	Gıda analizleri ve biyoteknoloji		
15	Gıda analizleri ve biyoteknoloji		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	4	5	3	3	3	3	1
ÖÇ 2	4	5	3	3	3	3	1
ÖÇ 3	4	5	3	3	3	3	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

İŞARET DİLİ

Dersin Adı	İşaret Dili
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	İşitme engelli bireylerin kullandığı işaret dilini öğrenmek, öğretmek ve sosyal yaşam içerisinde gerektiğinde bu dili kullanma becerisi kazandırmak.
Öğrenme Çıktıları	1. İşaret dilini aktif kullanır ve kendi çalışmalarını alandaki ve dıştaki gruplara aktarır. 2. İşaret dilini kullanarak bilişim ve iletişime yönelik bilgi ve becerilerini geliştirir 3. İşaret dilini kullanarak alanında edindiği bilgi ve yetenekleri disiplinler arası çalışmalarda uygular
Dersin İçeriği	İşitme engelli bireylerin kullandığı işaret dilini öğrenmek, öğretmek ve sosyal yaşam içerisinde gerektiğinde bu dili kullanma becerisi kazandırmak

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Türkçe işaret dili (TİD)in tanımı		
2	El ve parmak şekilleri, Ellerin vücuda göre konumu, Mimiklerin fonksiyonu		
3	Tek ve çift el kullanım, İşaretlerin Türkçeyle ilişkisi		
4	İşareti anlamlandırma Özgün anlatım biçimi		
5	El-beden uyumu yüz ifadesi-mesaj uyumu		
6	İşaret diliyle sözlü dili beraber kullanma Dudak hareketlerini abartmama		
7	Selamlaşma hâl hatır sorma		
8	TİD kullanarak işitme engelli bireyle iletişim kurma		
9	Ara sınav		
10	Ara sınav değerlendirmesi		
11	TİD kullanarak işitme engelli bireyle iletişim kurma		
12	Duygu ve düşünceleri aktarma		
13	Duygu ve düşünceleri aktarma		
14	Karşı tarafı anlama		
15	Karşı tarafı anlama		
16	Final		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

Konuşan Eller - Temel İşaret Dili ,Murat Atilla, İlgi Kültür Sanat Yayınları

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 60/30= 2			

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	2	1	1	1
ÖÇ 2	1	1	1	2	1	1	1
ÖÇ 3	1	1	1	2	1	1	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

BEDEN EĞİTİMİ - I

Dersin Adı	Beden Eğitimi - I
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin amacı Beden Eğitimi ve sporun temel kavramlarının öğrenilmesi. Sporun bir bilim olarak incelenmesi.Yaşam boyu spor yapmanın öneminin kavranması.Yaşam boyu spor davranışının oluşturulması.
Öğrenme Çıktıları	1-Beden eğitimi ve sporla ilgili temel kavramları açıklayabilme. 2-Beden eğitimi kavramını tanımlayabilme. 3-Beden eğitimi ve spor arasındaki farkları açıklayabilme. 4-Yaşam boyu spor kavramının dünya'daki ve Türkiye'deki gelişimini 5-Düzenli sporun insan sağlığı üzerine etkilerini kavrayabilme. 6-Kendi sağlığına karşı duyarlı olabilme. 7-Şike şiddet gibi güncel olayları analiz edebilme.
Dersin İçeriği	Beden Eğitimi ve Sporda temel kavramların öğrenilmesi. Dünya'da ve Türkiye'de sporun gelişimi.Yaşam boyu spor, Spor Ahlakı, Spor ve medya konularının bilimsel olarak irdelenmesi.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Beden Eğitimi ve Sporda Temel Kavramlar		
2	Dünyada Beden Eğitimi ve Sporun Gelişimi		
3	Türkiye’de Beden Eğitimi ve Sporun Gelişimi		
4	Beden Eğitimi Dersinin Amaçları		
5	Hareketsiz yaşamın sakıncaları.Yaşam boyu sporun tarihçesi. Her yaşta spor ve egzersizin temel hedefleri		
6	Yaşam boyu sporun bilimsel temelleri		
7	Düzenli yaşam boyu spor uygulamalarının insan sağlığına etkileri		
8	Ara sınav		
9	Neden Aerobik Egzersiz		
10	Kalp damar hastalığı ve egzersiz		
11	Şişmanlık ve egzersiz		
12	Zayıflık ve egzersiz		
13	Spor Ahlakı		
14	Spor ve medya		
15	Sporun bir kentin gelişmesinde yeri önemi		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

E. Zorba. Yaşam Boyu Spor, GSGM yayınları, Ankara, 2000. Okullarda Beden Eğitimi. Hikmet ARACI.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	3	1	1	1	3
ÖÇ 2	1	1	3	1	1	1	3
ÖÇ 3	1	1	2	1	1	1	2
ÖÇ 4	1	1	2	1	1	1	2
ÖÇ 5	1	1	1	1	1	1	4
ÖÇ 6	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 7	1	2	3	1	3	3	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

RESİM - I

Dersin Adı	Resim - I
Dersin Kodu	1604001252012
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Temel resim kuram ve kavramları, teknik ve içerik bakımından analiz edebilecek görsel ve kültürel bilgi ve beceriler, resmin özgün bir ifade aracı olarak algılanması, farklı teknik ve malzemeleri deneme, sanat eserleriyle örnekleyerek kendi eğilimlerine uygun görsel bir dil oluşturma yeterliliğini geliştirici çalışmalar yapmak.
Öğrenme Çıktıları	1-Resim ile ilgili temel kavramları açıklayabilme. 2-Resim Eğitiminin kavramını tanımlayabilme. 3-Resim Eğitiminin faydalarını kavrayabilme.
Dersin İçeriği	Karakalem çalışmaları, perspektif çizimleri, kurşunkalem figür deseni ve imgesel kompozisyon çalışmalarından sonra, kuru boya tekniği ile renk çemberi ve kuru boya ile natürmord çalışmaları ve ardından takip eden günlerde suluboya ile suluboyanın kıvamı, kullanım biçimleri ve uygulamalı kompozisyon çalışmaları öğretilir.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Temel resim kuram ve kavramları		
2	Karakalem çalışmaları		
3	Perspektif çizimleri		
4	Kurşunkalem figür deseni çalışması		
5	Renk çemberi çalışmaları		
6	Kuru boya ile natürmord çalışmaları		
7	Sulu boya çalışmaları		
8	Ara sınav		
9	Guaj boya çalışmaları		
10	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
11	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
12	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
13	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
14	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
15	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
16	Final Sınav		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
-------------	--------	------------------	--------------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	2	3	1	1	1	1	3
ÖÇ 2	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 3	1	1	1	1	1	1	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

TİYATRO - I

Dersin Adı	Tiyatro - I
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Tiyatro ve oyunculuk sanatı yolu ile öğrenciye kendini ifade edebilme becerisi kazandırmak. Grup çalışması yöntemiyle kişisel yaratıcılığı geliştirmek.
Öğrenme Çıktıları	1-Tiyatroyu Öğrenciye sevdirmek 2-Tiyatro oynama becerisini kazandırma 3-Kendini ifade edebilme becerisi kazandırmak 4-Grup çalışması yöntemiyle kişisel yaratıcılığı geliştirmek.
Dersin İçeriği	Tiyatro tanım ve tarihçe, Tiyatro çeşitleri,Oyunculuk, Toplu Oyunculuk, Hareket, Ses-Nefes ve Konuşma, Dans, Tiyatro Kuramları, Dramaturgi.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Tiyatro Tanım		
2	Tiyatro tarihçesi		
3	Tiyatro çeşitleri		
4	Oyunculuk		
5	Toplu oyunculuk		
6	Tiyatroda hareketler		
7	Ses-nefes ve konuşma		
8	Ara Sınav		
9	Dans		
10	Tiyatro kuramları		
11	Dramaturgi		
12	Piyes		
13	Oyun hazırlama		
14	Skeçler		
15	Tiyatro oyununa hazırlık ve oynama		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 2	3	3	1	1	1	1	3
ÖÇ 3	3	4	1	1	1	1	4
ÖÇ 4	1	4	1	1	1	1	3

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

TOPLUMSAL CİNSİYET EŞİTLİĞİ

Dersin Adı	Toplumsal Cinsiyet Eşitliği
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Toplumsal cinsiyet kavramının bütün toplumsal yapılar ile ilişkisi ve toplumsal cinsiyet eşitsizliğinin sonradan nasıl inşa edilmesi.
Öğrenme Çıktıları	1- Toplumsal cinsiyet eşitsizliğini kavramak
Dersin İçeriği	Toplumsal Cinsiyet Nedir? Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliklerine Farklı Yaklaşımlar: Liberal Yaklaşım, Marksist Yaklaşım ve Post Modernist Yaklaşım, Feminist Yaklaşımlar: Eşitlikçi Feminizm, Sosyalist Feminizm, Radikal Feminizm, Dünyada Ve Türkiye’de Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliklerinin Görünümü: Üretimde Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği, Eğitimde Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği, Ailede Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği, Siyasette Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği, Dünyada Ve Türkiye’de Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Politikaları: Çalışma Yaşamındaki Eşitlik Politikaları, Eğitimde Ve Ailede Eşitlik Politikaları, Siyasette Eşitlik Politikaları.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Toplumsal Cinsiyete kavramının tanımı		
2	Toplumsal Cinsiyete Teorik Yaklaşımlar		
3	Toplumsal Cinsiyete ve Erkeklik		
4	Toplumsal Cinsiyet ve İktidar		
5	Toplumsal Cinsiyet ve Aile		
6	Toplumsal Cinsiyet ve Eğitim		
7	Toplumsal Cinsiyet, Çalışma Yaşamı ve Emek		
8	Ara Sınav		
9	Toplumsal Cinsiyet ve Medya		
10	Toplumsal Cinsiyet ve Şiddet		
11	Toplumsal Cinsiyet ve Din		
12	Toplumsal Cinsiyet ve Dil		
13	Toplumsal Cinsiyet ve Beden İmgeleri		
14	Kadın Hareketi ve Toplumsal Değişme		
15	Genel Tekrar		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

A- Kaynak Kitaplar 1-Ayşe Durakbaşı, Halide Edib, Türk Modernleşmesi ve Feminizm, İletişim Yay. 2- Anthony Giddens – Sosyoloji, Kırmızı Yay. 3- Hidayet Şefkatli Tuksal, Kadın Karşıtı Söylemin İslam Geleneğinde İzdüşümleri, Otto Yay. 4- Toplumsal Cinsiyet Sosyolojisi. Ed. Yıldız Ecevit ve Nadide Karkıner, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, 2011. 5- Toplumsal Cinsiyet Çalışmaları. Ed. Yıldız Ecevit ve Nadide Karkıner, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, 2013. 6- Serpil Çakır, Osmanlı’da Kadın Hareketi, Metis Yay. 7- Dini ve Toplumsal Boyutlarıyla Cinsiyet 1 ve 2, İslami İlimler Araştırma Vakfı Tartışmalı İlmi Toplantılar Dizisi:64, Ensar Neşriyat, İstanbul-2012 B- Önerilen Diğer Yardımcı Kaynaklar 1-Aksu Bora, “Toplumsal Cinsiyete Dayalı Ayrımcılık”, Ayrımcılık (içinde), Bilgi Üniversitesi Yay. E-kitap. 2- Serpil Sancar, “Otoriter Türk Modernleşmesinin Cinsiyet Rejimi”, Ankara Üniversitesi Kadın Sorunları Araştırma ve Uygulama Merkezi (KASAUM) E-Kitap. 3- Serpil Sancar Üşür, “Siyasal Alanda Cinsiyetçilik ve Kadınların Söylemsel Kuşatılmışlığı”. KASAUM E-Kitap. 4- Fevziye Sayılan, Alev Özkazanç, “İktidar Bağlamında Toplumsal Cinsiyet: Bir Okul Etnoğrafisi”, Toplum ve Bilim, sayı 114, 2009, s. 51-73. 5- Firdevs Gümüşoğlu, “Ders Kitaplarında Toplumsal Cinsiyet”, Toplum ve Demokrasi, 2(4), Eylül-Aralık, 2008, s.39-50. 6- Funda Şenol Cantek, “Fakir/Haneler, Yoksulluğun “Ev Hali”, Toplum ve Bilim, sayı 89. 7- Mehmet Özdemir, “Türkiye’deki Reklamlarda Toplumsal Cinsiyet Sunumu”, Milli Folklor, 2010, yıl 22, sayı 88. 8- Ayten Zara Page, Merve İnce, “Aile İçi Şiddet Konusunda Bir Derleme”, Türk Psikoloji Yazıları, Aralık 2008, 11 (22), 81-94. 9- Bülent Özkan, Ayşe Eda Gündoğdu, “Toplumsal Cinsiyet Bağlamında Türkçede Atasözleri ve Deyimler”, Turkish Studies, 6/3, 2011, 1133-1147.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100

Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	1	1	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

İŞ AHLAKI VE DEĞERLER EĞİTİMİ

Dersin Adı	İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	İş yerinde, ailede ve okulda, ahlak ve değerler eğitiminin ilke ve yöntemlerini kavramak ve uygulayabilmek.
Öğrenme Çıktıları	1- Türkiye’de ahlak ve değer eğitimi konusunda yeni yönelimler konusunda bilgilendirmek 2- İş ahlakı ve değerler eğitimi konusunda yeni teorilere ve araştırmalara ulaşmak 3-Ahlak ve değerler eğitiminde aile ve okulun rolünü açıklamak. 4-Ahlak gelişimini etkileyen kuramları açıklamak 5-Ahlak ve değer ilişkisini kavratmak
Dersin İçeriği	Ahlak ve ahlak eğitimi, Değer ve değer eğitimi, İş yerinde, okulda ve ailede ahlak ve değerler eğitimi, Değerler eğitiminde öğretim yöntemlerinin kullanılması

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Ahlak ve ahlak eğitimi		
2	Değer ve değer eğitimi		
3	Karakter ve karakter eğitimi		
4	Din, ahlak ve değer ilişkisi evrensel ve yerel değerler		
5	Gelişim dönemleri ve değerleri		
6	Ailede ahlak ve değerler eğitimi		
7	Okulda ahlak ve değerler eğitimi		
8	Ara Sınav		
9	Etik kavramı ve tanımı		
10	Etik sorumluluk ve işletme kararları		
11	İş ve işletme ahlakı kavramı ve kapsamı		
12	İşletmelerde ahlak yönetimi ve kurumsallaşma		
13	Çalışma ve meslek ahlakı kavramı ve kapsamı		
14	Genel Tekrar		
15	Genel Tekrar		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 2	3	3	1	1	1	1	3
ÖÇ 3	3	4	1	1	1	1	4
ÖÇ 4	1	4	1	1	1	1	3
ÖÇ 5	1	4	1	1	1	1	3

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

KADIN VE AİLE HAYATI

Dersin Adı	Kadın ve Aile Hayatı
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	1
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Toplumsal cinsiyet eşitsizliğini tarihsel perspektif içerisinde değerlendirmek Kadına yönelik şiddetin toplumsal, siyasal, ekonomik sebeplerini anlamak Toplumsal cinsiyet rollerinin eğitim kurumu içindeki etkilerini gözlemlemek Modern toplumlardaki toplumsal cinsiyet rolleri ve kalıplarını tanımlamak
Öğrenme Çıktıları	1-Felsefe, din ve edebiyat alanlarındaki toplumsal cinsiyet tartışmalarını yürütür. 2-Kadının iktisadi ve siyasi alanlardaki katılımındaki eşitsizlikleri tespit eder çözüm önerileri üretir. 3-Kadın-Erkek eşitliği konusunda yapılması gerekenler için çözüm önerilerinde bulunur. 4-Disiplinler arası çalışmayı kavrar. 5-Toplumsal cinsiyet rollerinin eğitim kurumu içindeki etkilerini gözlemler.
Dersin İçeriği	Kadının toplumdaki yerini, ailedeki görevini ve pozisyonunu anlamak, çevresel faktörlerin kadın üzerindeki etkisini saptamak ve aile kavramını açıklayarak toplum için önemini belirlemek

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Kadın, aile ve toplum		
2	Aile ile ilgili kavramsal yaklaşımlar		
3	Aile, ekonomi ve sanayileşme		
4	Aile türleri		
5	Cinsiyet rolleri ve güç ilişkileri		
6	Ailenin yasal statüsü		
7	Kadının toplumsal konumu ve aile		
8	Ara Sınav		
9	Şiddet ve şiddet çeşitleri		
10	Kadının Toplumsal Konumu ile İlgili Temel Yaklaşımlar		
11	Ailenin yasal statüsü ve boşanma		
12	Aile Mahkemesi Hakiminin Görevleri		
13	Ailenin Korunmasına Dair Kanun		
14	Türk Medeni Yasası, Kadının Yasalar Karşısında Konumu		
15	Genel Tekrar		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 2	3	3	1	1	1	1	3
ÖÇ 3	3	4	1	1	1	1	4
ÖÇ 4	1	4	1	1	1	1	3
ÖÇ 5	1	4	1	1	1	1	3

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

I. YIL / II. DÖNEM

TÜRK DİLİ - II

Dersin Adı	Türk Dili - II
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	UZEM Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Uzaktan Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Edebiyat ve düşünce dünyasıyla ilgili eserleri okuyup inceleyebilme ve retorik uygulamalar yapabilmek; yazılı kompozisyon türlerini tanımak ve bunlarla ilgili uygulamalar yapmak; dil yanlışlarının farkında olmak ve bunları düzeltebilmek, ilmî yazıların hazırlanmasında uyulacak kuralları bilmek ve bunları uygulayabilmek. Türk ve dünya edebiyatlarından ve düşünce tarihinden seçilmiş metinlere dayanılarak öğrencinin doğru ve güzel konuşma, yazma yeteneğini geliştirebilmek.
Öğrenme Çıktıları	1-Doğru, iyi ve güzel cümle kurabilmek için cümlelerin unsurlarını ve bunların önemini tespit edebilmek. 2-Edebiyat ve düşünce dünyasıyla ilgili eserlerin okuyup inceleyebilme ve retorik uygulamalar yapabilmek. 3-Yazılı kompozisyon türlerini tanımak ve bunlarla ilgili uygulamalar yapmak. 4-Dil yanlışlarının farkında olmak ve bunları düzeltebilmek 5-İlmî yazıların hazırlanmasında uyulacak kurallar bilmek ve bunları uygulayabilmek 6-Türk ve dünya edebiyatlarından ve düşünce tarihinden seçilmiş metinlere dayanılarak öğrencinin doğru ve güzel konuşma, yazma yeteneğinin geliştirebilmek.
Dersin İçeriği	Cümle bilgisi, kelime grupları, cümle ve cümleyi meydana getiren unsurlar, cümle türleri, cümle çözümlemeleri, cümle inceleme örnekleri, kompozisyon (kompozisyonda; konu, düşünce ve ana düşünce, tema, hayal, paragraf), anlatım biçimleri, yaratıcı, kurgusal yazılar, düşünce ve bilgi aktaran yazılar, resmî (formal) yazılar (tutanak, bildiri, rapor, iş mektupları, öz geçmişi), dil yanlışları (yazım ve noktalama işareti yanlışları, anlatım bozuklukları, sese dayalı yanlışlar, konferans, bilimsel araştırma.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Dersin tanıtımı. Cümle bilgisi ((Kelime Grupları, Cümle ve Cümleyi Meydana Getiren Unsurlar)		
2	Cümle Türleri		
3	Cümle Çözümlemeleri, Cümle İnceleme Örnekleri		
4	Kompozisyonda konu, düşünce ve ana düşünce. Tema, hayal, paragraf		
5	Anlatım biçimleri. Yaratıcı kurgusal yazılar		
6	Düşünce ve bilgi aktaran yazılar		
7	Resmî (formal) yazılar ve önemi		
8	Ara Sınav		
9	Dilekçe, Tutanak, Rapor ve yazım esasları		
10	Öz geçmiş ve yazım esasları		
11	Dil yanlışları (Yazım ve noktalamaya dayalı yanlışlar.)		
12	Dil yanlışları (Anlatım bozuklukları, sese dayalı yanlışlar.)		
13	Dil yanlışları (Anlatım bozuklukları, sese dayalı yanlışlar.)		
14	Konferans		
15	Bilimsel araştırma		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Fevziye Abdullah Tansel, İyi ve Doğru Yazma Usulleri III, Kubbealtı Akademi Yay., İstanbul 1987. Hamza Zülfiyar, Doğru Yazma ve Konuşma Bilgileri I, Ankara 2009. İsmail Parlatır-vd., Türk Dili (Sözlü ve Yazılı Anlatım Türleri ile Anlatım Teknikleri), Ekin Yay., Bursa 2010. Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, Bayrak Yay., 20 b., İstanbul 1993. Mustafa Aça- vd., Türk Dili ve Kompozisyon, Kültür Ajans Yay., Ankara 2011. Zeynep Korkmaz-vd., Türk Dili ve Kompozisyon, Ekin Yay. 2. b., Bursa 2007.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	60
TOPLAM	100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	1	1	3	1
ÖÇ 2	1	1	1	1	1	3	1
ÖÇ 3	1	1	1	1	1	3	1
ÖÇ 4	1	1	1	1	1	3	1
ÖÇ 5	1	1	1	1	1	3	1
ÖÇ 6	1	1	1	1	1	3	1

*Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - II

Dersin Adı	Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi - II
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	UZEM Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Uzaktan Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Türkiye Cumhuriyet'nin kuruluşu için verilen mücadele, gerçekleştirilen inkılaplar ve devletin kuruluş felsefesini öğretmek.
Öğrenme Çıktıları	1-Atatürk'ün Türkiye Cumhuriyeti'ni çağdaş uygarlık seviyesine ulaştırmak için yaptığı siyasî, sosyal ve ekonomik inkılâpları öğrenirler. 2-Atatürk'ün izlediği tam bağımsız dış politikanın önemini kavrarlar. 3-Atatürk inkılâplarının ve ilkelerinin anlamı, önemi ve hedeflerini kavrarlar.
Dersin İçeriği	Cumhuriyet'e doğru yaşanan gelişmeler,Lozan Müzakereleri ve Antlaşması,siyasi ,sosyal ve ekonomik alanda yapılan inkılâplar,siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, , Atatürk Dönemi Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası, Türk İnkılâbının İlkeleri: (Cumhuriyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik, Devletçilik, Milliyetçilik).Bütünleyici İlkeler.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Lozan Barış Antlaşması (Başlaması,katılan ülkeler,görüşülen konular,imzalanışı)		
2	Lozan'da görüşülen Türkiye açısından önemli konulara giriş.		
3	Musul meselesi		
4	Boğazlar meselesi		
5	Kapitülasyonlar meselesi		
6	Osmanlı'nın dış borçları ve azınlıklar meseleleri		
7	Cumhuriyet'in ilanı ve rejimin özelliği		
8	Ara sınav		
9	Eğitim ve kültür alanında yapılan düzenlemelere giriş		
10	Tevhid-i Tedrisat kanunu.Şeriye ve Evkaf Vekaletinin ilgası		
11	Eğitim ve kültürün geliştirilmesine dönük faaliyetler		
12	Sosyal ve ekonomik alanda modernleşme çabalar		
13	Demokratikleşme çabaları (çok partili hayata geçiş)		
14	Atatürk Dönemi Türk dış politikası		
15	İnönü Dönemi Türk dış politikası		
16	Final		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Mustafa Kemal Atatürk,Nutuk(Söylev),C.I-II. Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri I-II (1906-1938),Ankara 1981. Tuncer Baykara,Türk İnkılap Tarihi ve Atatürk İlkeleri,İzmir 1991. Yılmaz Altuğ,Türk İnkılap Tarihi (1919-1938),İstanbul 1992. M. Goloğlu, Türk Devrim Tarihi, Trabzon 2010.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	1	14
Soru-Yanıt	7	1	7
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	2	2
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	2	2
Okuma	16	2	32
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 2	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 3	1	1	1	1	1	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

İNGİLİZCE - II

Dersin Adı	İngilizce - II
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	İngilizce
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Avrupa Ortak Dil Kriterleri Çerçevesinde (Common European Framework) belirlenmiş olan A1 düzeyinde becerileri öğrencilere kazandırmak ve günlük hayatlarında İngilizceyi kullanabilmelerini sağlamak.
Öğrenme Çıktıları	1- Farklı sosyal konu içerikli parçaları İngilizce olarak yazabilir. 2- Günlük yaşamla ilgili konuları yazabilme yeteneği kazanabilir. 3- Kendileri hakkında konuşma yeteneği kazanabilir. 4- Herhangi bir konuyu yazma yeteneği kazanabilir.
Dersin İçeriği	Öğrencilerin sonraki yıllarda görecekleleri “Mesleki İngilizce” derslerini takip edebilmeleri; lisans sonrası ve meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları; İngilizceye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı ve okuduğunu anlama becerileri.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Talking/reading about daily activities or habits /Simple Present Tense(positive &negative sentences)		
2	Asking questions about daily activities, hobbies, likes,dislikes /Simple Present Tense (questions; frequency adverbs...etc)		
3	Comparing people and objects /Adjectives (Comparative forms)		
4	Comparing people and objects /Adjectives (Superlative forms)		
5	Talking /reading about past events /Simple Past Tense (positive&negative sentences)		
6	Asking about past actions or events /Simple Past Tense (questions)		
7	Revision of the Simple Present Tense		
8	Mid-term exam		
9	Talking/reading about future plans /intentions (“going to”)		
10	Affirmative ,negative and interrogative forms of “Will”		
11	Revision of the future tense; “will” and “ going to “		
12	Past Continuous Tense		
13	Reading passages		
14	General review		
15	General review		
16	Final exam		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

Murphy R. 2006; Essential Grammar In Use, Cambridge, Great Britain.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Quiz	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Uygulama/Pratik	2	3	6
Proje Hazırlama	2	3	6
Ödev Problemleri İçin Bireysel Çalışma	1	5	5
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	5	5
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	5	5
Sözlü Sınav	1	2	2
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 60 / 30 = 2

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	3	3	1	2	3
ÖÇ 2	1	1	3	3	1	2	3
ÖÇ 3	1	1	3	3	1	2	3
ÖÇ 4	1	1	3	3	1	2	3

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ

Dersin Adı	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	4
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Gıda katkı maddelerini tanımlayabilme. Koruyucu yasa ve yönetmelikleri öğrenme. Toksikoloji hakkında bilgi edinme ve doğal toksik maddeleri öğrenme
Öğrenme Çıktıları	1- Gıda katkı maddelerinin tanımlayabilme 2-Koruyucu yasa ve yönetmelikleri öğrenebilme 3-Gıda katkı maddelerinin etkilerini öğrenebilme 4-Gıdalarda yer alan doğal toksik maddeleri tanımlayabilme
Dersin İçeriği	Gıda katkı maddelerinin tanımı, Sınıflandırılması, Koruyucu yasa ve organizasyonları, Türk-Gıda katkı maddeleri yönetmeliği, Antimikrobiyal katkı maddeleri, Antioksidanlar, Renk maddeleri, Tat-koku ajanları, Kalorisiz ve düşük kalorili tatlandırıcılar, Stabilizörler, Emülgatörler, Gıda işlemede kullanılan fosfatlar, Asitler ve bazlar, Kekleşmeyi engelleyiciler, Durultucular, Ağartıcılar, Gazlar ve propellantlar, Gıdalarda yer alan doğal toksik maddeler.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Gıda katkı maddelerinin tanımı ve sınıflandırılması		
2	Koruyucu yasa ve organizasyonları,		
3	Türk-Gıda katkı maddeleri yönetmeliği,		
4	Antimikrobiyal katkı maddeleri,		
5	Antioksidanlar, Renk maddeleri,		
6	Tat-koku ajanları, Kalorisiz ve düşük kalorili tatlandırıcılar,		
7	Stabilizörler ve Emülgatörler,		
8	Ara Sınav		
9	Gıda işlemede kullanılan fosfatlar,		
10	Asitler ve bazlar		
11	Kekleşmeyi engelleyiciler		
12	Durultucular		
13	Ağartıcılar		
14	Gazlar ve propellantlar		
15	Gıdalarda yer alan doğal toksik maddeler		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	3	42
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	18	18
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	30	30
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			120

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 120 / 30 = 4$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	3	5	5	2	4	2	1
ÖÇ 2	3	5	5	3	4	2	1
ÖÇ 3	3	5	5	3	4	2	1
ÖÇ 4	3	5	5	3	4	2	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

GIDA KİMYASI

Dersin Adı	Gıda Kimyası
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	4
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Gıdaların kimyasal özelliklerini öğrenme
Öğrenme Çıktıları	1-Gıdalardaki su, karbohidrat, protein ve lipidlerin önemini ve fonksiyonlarını öğrenme 2-Gıdalardaki enzimleri ve mineral maddeleri öğrenme 3-Gıdalardaki vitaminler hakkında bilgi sahibi olma 4-Gıdalardaki doğal lezzet maddelerini öğrenme 5-Gıdalardaki toksik ve kontaminant maddeleri ve fonksiyonlarını öğrenme
Dersin İçeriği	Gıdalarda bulunan su, önemi ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan karbonhidratların önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan proteinleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan lipidleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan enzimleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan mineral maddeleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan vitaminleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan fenolik maddeleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan doğal lezzet maddelerini, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda rastlanan toksik ve kontaminant maddeleri, önemini ve fonksiyonları.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Gıdalarda bulunan su, önemi ve fonksiyonları		
2	Gıdalarda bulunan karbonhidratların önemini ve fonksiyonları		
3	Gıdalarda bulunan proteinleri, önemini ve fonksiyonları		
4	Gıdalarda bulunan proteinleri, önemini ve fonksiyonları		
5	Gıdalarda bulunan lipidleri, önemini ve fonksiyonları,		
6	Gıdalarda bulunan enzimleri, önemini ve fonksiyonları,		
7	Gıdalarda bulunan mineral maddeleri, önemini ve fonksiyonları,		
8	Ara Sınav		
9	Gıdalarda bulunan vitaminleri, önemini ve fonksiyonları,		
10	Gıdalarda bulunan fenolik maddeleri, önemini ve fonksiyonları		
11	Gıdalarda bulunan fenolik maddeleri, önemini ve fonksiyonları		
12	Gıdalarda bulunan doğal lezzet maddelerini, önemini ve fonksiyonları		
13	Gıdalarda bulunan doğal lezzet maddelerini, önemini ve fonksiyonları		
14	Gıdalarda rastlanan toksik maddeler, önemini ve fonksiyonları.		
15	Gıdalarda rastlanan kontaminant maddeler, önemini ve fonksiyonları.		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Weaver, C.M. and Daniel, J.D. 2003. The Food Chemistry Laboratory: A Manual for Experimental Foods, Dietetics, and Food Scientists, Vol. 16, ISBN 0849312930 CRC Press, Boca Raton, FL 2003

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	3	42
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	18	18
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	30	30
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			120

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 120 / 30 = 4$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	5	5	4	3	1	2	1
ÖÇ 2	5	4	4	3	1	2	1
ÖÇ 3	5	4	4	3	1	2	1
ÖÇ 4	5	4	4	3	2	2	1
ÖÇ 5	5	4	4	3	4	2	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

TEMEL BİLGİSAYAR

Dersin Adı	Temel Bilgisayar
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	1
Haftalık Uygulama Saati	1
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Bilgisayarı tanıma ve programlarını öğrenme.
Öğrenme Çıktıları	1. Bilgisayarı açma kapama 2. Bilgisayarı tanıma, 3. İşletim sistemlerini kullanabilme 4. Bilgisayarda yazı yazabilme 5. Bilgisayarda tablo çizebilme 6. Bilgisayarda sunum hazırlamak
Dersin İçeriği	Bilgisayarın tarihçesi ve genel yapısı, İşletim Sistemleri (Windows, DOS), word, excel, powerpoint

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Dersin tanıtımı faaliyet ve işleyişinin açıklanması.	Dersin tanıtımı faaliyet ve işleyişinin açıklanması.	
2	Bilgisayarın tarihçesi ve genel yapısı	Bilgisayarın tarihçesi ve genel yapısı	
3	İşletim sistemleri	İşletim sistemleri	
4	İşletim sistemleri	İşletim sistemleri	
5	Word	Word	
6	Word	Word	
7	Word	Word	
8	Ara Sınav		
9	Excel	Excel	
10	Excel	Excel	
11	Excel	Excel	
12	Powerpoint	Powerpoint	
13	Powerpoint	Powerpoint	
14	Powerpoint	Powerpoint	
15	Ders değerlendirilmesi.	Ders değerlendirilmesi.	
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

Temel bilgisayar bilimleri, Doç Dr. Ferruh Yıldız ve diğerleri, Atlas yay.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	60
TOPLAM	100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	3	1	3	5
ÖÇ 2	1	1	1	3	1	3	5
ÖÇ 3	1	1	1	3	1	3	5
ÖÇ 4	1	1	1	3	1	3	5
ÖÇ 5	1	1	1	3	1	3	5
ÖÇ 6	1	1	1	3	1	3	5

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-I

Dersin Adı	Gıda Mikrobiyolojisi-I
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	4
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	1
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Gıda mikrobiyolojisi ile ilgili ayrıntılı teorik ve pratik bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır.
Öğrenme Çıktıları	1. Gıdalardaki bakterilerin tespiti ve sayımını bilir. 2. Gıdalardaki yaya ve küf tespiti ve sayımını bilir. 3. Çiğ Sütlerde Mikrobiyolojik Analizleri bilir. 4. Sularda İndikatör Mikroorganizma Analizlerini bilir. 5. Sularda Patojen Mikroorganizma Analizlerini bilir.
Dersin İçeriği	Gıdalarda Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı, Gıdalarda Koliform Bakteri Sayımı, Gıdalarda <i>Enterococcus</i> (Fekal Streptokok) Sayımı, Gıdalarda Maya ve Küf Sayımı, Gıdalarda <i>Salmonella</i> Aranması, Gıdalarda <i>Staphylococcus aureus</i> Sayımı, Gıdalarda <i>Clostridium perfringens</i> Sayımı, Gıdalarda <i>Bacillus cereus</i> Aranması, Gıdalarda <i>Listeria monocytogenes</i> Sayımı, Gıdalarda <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Aranması, Çiğ Sütlerde Mikrobiyolojik Analizler, Sütte Mikrobiyolojik Analizler, Süt Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Sularda İndikatör Mikroorganizma Analizleri, Sularda Patojen Mikroorganizma Analizleri.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Gıdalarda Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı,	Gıdalarda Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı,
2	Gıdalarda <i>Koliform</i> Bakteri Sayımı,	Gıdalarda <i>Koliform</i> Bakteri Sayımı,
3	Gıdalarda <i>Enterococcus</i> (Fekal Streptokok) Sayımı,	Gıdalarda <i>Enterococcus</i> (Fekal Streptokok) Sayımı,
4	Gıdalarda Maya ve Küf Sayımı,	Gıdalarda Maya ve Küf Sayımı,
5	Gıdalarda <i>Salmonella</i> Aranması,	Gıdalarda <i>Salmonella</i> Aranması,
6	Gıdalarda <i>Staphylococcus aureus</i> Sayımı,	Gıdalarda <i>Staphylococcus aureus</i> Sayımı,
7	Gıdalarda <i>Clostridium perfringens</i> Sayımı,	Gıdalarda <i>Clostridium perfringens</i> Sayımı,
8	Ara Sınav	
9	Gıdalarda <i>Bacillus cereus</i> Aranması,	Gıdalarda <i>Bacillus cereus</i> Aranması,
10	Gıdalarda <i>Listeria monocytogenes</i> Sayımı,	Gıdalarda <i>Listeria monocytogenes</i> Sayımı,
11	Gıdalarda <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Aranması,	Gıdalarda <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Aranması,
12	Çiğ Sütlerde Mikrobiyolojik Analizler,	Çiğ Sütlerde Mikrobiyolojik Analizler,
13	Sütte Mikrobiyolojik Analizler,	Sütte Mikrobiyolojik Analizler,
14	Süt Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler,	Süt Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler,
15	Sularda İndikatör Mikroorganizma Analizleri ve Sularda Patojen Mikroorganizma Analizleri	Sularda İndikatör Mikroorganizma Analizleri ve Sularda Patojen Mikroorganizma Analizleri
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Gıda Mikrobiyolojisi" Ed. Prof. Dr. Osman Erkmén,Eflatun Yayınevi,2010. "Gıda Mikrobiyolojisi" Prof. Dr. Adnan ÜNLÜTÜRK, Prof. Dr. Fulya TURANTAŞ

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Pratik Derse Katılım	14	1	14
Bireysel Çalışma	1	16	16
Takım/Grup Çalışması	8	4	32
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	8	8
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			120
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 120 / 30 = 4			

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	3	5	5	3	4	1	1
ÖÇ 2	3	5	5	3	4	1	1
ÖÇ 3	3	3	5	3	5	1	1
ÖÇ 4	3	3	5	3	5	1	1
ÖÇ 5	3	3	5	3	5	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I

Dersin Adı	Süt ve Ürünleri Analizleri-I
Dersin Kodu	1608002032013
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	3
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	1
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Süt ve ürünleri analizleri ile ilgili ayrıntılı teorik ve pratik bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır.
Öğrenme Çıktıları	1. Süt ve Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Analizleri bilir. 2. Duyusal Analizleri, Koruyucu ve Nötralize Edici Madde Tayinini bilir. 3. Çiğ Sütlerde Kirlilik Analizleri bilir. 4. Sütlerdeki kontrolleri bilir 5. Peynirde duyusal, kimyasal ve fiziksel analizleri bilir.
Dersin İçeriği	Süt ve Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Analizler İçin Numune Alma, Süt ve Ürünlerinden Mikrobiyolojik Analiz İçin Numune Alma, Çiğ Sütlerde Duyusal Analizler, Koruyucu ve Nötralize Edici Madde Tayini, Çiğ Sütlerde Kirlilik Testi, Sütte Antibiyotik ve İnhibitör Madde Aranması, Çiğ Sütte Asitlik Tayini, Çiğ Sütte Yoğunluk Tayini, Çiğ Sütte Kuru Madde Tayini, Çiğ Sütte Yağ Tayini, Sütte Özgül Ağırlık Tayini, Sütte Protein Tayini, Sütlerde Homojenizasyon Kontrolü, Sütlerde Isıl İşlem Kontrolü, Peynirde Duyusal Analizler, Peynirde Fiziksel Analizler, Peynirde Kimyasal Analizler.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Süt ve Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Analizler İçin Numune Alma	Süt ve Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Analizler İçin Numune Alma
2	Süt ve Ürünlerinden Mikrobiyolojik Analiz İçin Numune Alma	Süt ve Ürünlerinden Mikrobiyolojik Analiz İçin Numune Alma
3	Çiğ Sütlerde Duyusal Analizler	Çiğ Sütlerde Duyusal Analizler
4	Koruyucu ve Nötralize Edici Madde Tayini	Koruyucu ve Nötralize Edici Madde Tayini
5	Çiğ Sütlerde Kirlilik Testi	Çiğ Sütlerde Kirlilik Testi
6	Sütte Antibiyotik ve İnhibitör Madde Aranması	Sütte Antibiyotik ve İnhibitör Madde Aranması
7	Çiğ Sütte Asitlik Tayini ve Çiğ Sütte Yoğunluk Tayini	Çiğ Sütte Asitlik Tayini ve Çiğ Sütte Yoğunluk Tayini
8	Ara Sınav	
9	Çiğ Sütte Kuru Madde Tayini ve Çiğ Sütte Yağ Tayini	Çiğ Sütte Kuru Madde Tayini ve Çiğ Sütte Yağ Tayini
10	Sütte Özgül Ağırlık Tayini	Sütte Özgül Ağırlık Tayini
11	Sütte Protein Tayini	Sütte Protein Tayini
12	Sütlerde Homojenizasyon Kontrolü ve Sütlerde Isıl İşlem Kontrolü	Sütlerde Homojenizasyon Kontrolü ve Sütlerde Isıl İşlem Kontrolü
13	Peynirde Duyusal Analizler	Peynirde Duyusal Analizler
14	Peynirde Fiziksel Analizler	Peynirde Fiziksel Analizler
15	Peynirde Kimyasal Analizler	Peynirde Kimyasal Analizler
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

Süt ve Mamulleri Analiz Yöntemleri Prof. Dr. Mustafa Metin, Doç. Dr. Gül Figen ÖZTÜRK

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
-------------	--------	---------------	-----------------------

Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Pratik Derse Katılım	14	1	14
Bireysel Çalışma	1	16	16
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	10	10
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			90

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 90 / 30 = 3$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	3	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 2	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 3	4	3	5	3	5	1	1
ÖÇ 4	4	5	5	3	2	1	1
ÖÇ 5	4	3	5	3	2	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I

Dersin Adı	Et ve Ürünleri Analizleri-I
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	3
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	1
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Et ve ürünleri analizleri ile ilgili ayrıntılı teorik ve pratik bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır.
Öğrenme Çıktıları	1. Taze etlerin duyuşal, fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir. 2. Dondurulmuş et ve ürünlerinin duyuşal, fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir. 3. Kanatlı etlerinin duyuşal, fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir. 4. Su ürünlerinin duyuşal, fiziksel ve kimyasal bilir.
Dersin İçeriği	Taze Etlerin Duyusal Özellikleri, Taze Etin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Duyusal Özellikleri, Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Duyusal Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Su Ürünlerinin Duyusal Özellikleri, Su Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Taze Etlerin Duyusal Özellikleri	Taze Etlerin Duyusal Özellikleri
2	Taze Etin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Taze Etin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
3	Taze Etin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Taze Etin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
4	Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Duyusal Özellikleri	Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Duyusal Özellikleri
5	Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal Özellikleri	Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal Özellikleri
6	Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal Özellikleri	Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal Özellikleri
7	Kanatlı Etlerinin Duyusal Özellikleri	Kanatlı Etlerinin Duyusal Özellikleri
8	Ara Sınav	
9	Kanatlı Etlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Kanatlı Etlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
10	Kanatlı Etlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Kanatlı Etlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
11	Su Ürünlerinin Duyusal Özellikleri	Su Ürünlerinin Duyusal Özellikleri
12	Su Ürünlerinin Duyusal Özellikleri	Su Ürünlerinin Duyusal Özellikleri
13	Su Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Su Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
14	Su Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Su Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
15	Su Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Su Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Gökalp,H.Y.,Kaya,M.,1999.Et ve Ürünlerinde Kalite Kontrol ve Laboratuvar Kılavuzu. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.Erzurum

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Pratik Derse Katılım	14	1	14
Bireysel Çalışma	1	16	16
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	10	10
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			90
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 90 / 30 = 3			

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	4	4	5	3	4	1	1
ÖÇ 2	4	4	5	3	4	1	1
ÖÇ 3	4	4	5	3	4	1	1
ÖÇ 4	4	4	5	3	4	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

MESLEK ETİĞİ

Dersin Adı	Meslek Etiği
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Etik kavramının ve mesleki etiğinin öğrenilmesi
Öğrenme Çıktıları	1. Etik ve ahlak kavramlarını öğrenme. 2. Etik sistemleri hakkında bilgi sahibi olma. 3. Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri öğrenme. 4. Meslek etiğini öğrenme. 5. Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını öğrenme. 6. Sosyal sorumluluk kavramını öğrenme.
Dersin İçeriği	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, Etik sistemlerini incelemek, Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, Meslek etiğini incelemek, Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek, Sosyal sorumluluk kavramını incelemek

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek		
2	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek		
3	Etik sistemlerini incelemek		
4	Etik sistemlerini incelemek		
5	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek		
6	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek		
7	Meslek etiğini incelemek		
8	Ara Sınav		
9	Meslek etiğini incelemek		
10	Mesleki yozlaşma		
11	Mesleki yozlaşma		
12	Meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek		
13	Meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek		
14	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek		
15	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

Meslek Etiği, Nobel yayıncılık

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	2	1	1	1
ÖÇ 2	1	1	1	2	1	1	1
ÖÇ 3	1	1	1	2	1	1	1
ÖÇ 4	1	1	1	2	1	1	1
ÖÇ 5	1	1	1	2	1	1	1
ÖÇ 6	1	1	1	2	5	1	1

*Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

ÇEVRE KORUMA

Dersin Adı	Çevre Koruma
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Çevre Koruma bilincinin öğrenilmesi
Öğrenme Çıktıları	1. Çevre koruma hakkında bilgi sahibi olma. 2. Atık depolamayı öğrenme. 3. Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazlarını öğrenme. 4. İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olma.
Dersin İçeriği	Çevre Yönetmelik Bilgisi, Risk Analizi, Atık Depolama, Kişisel Korunma Önlemleri, Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Çevre Yönetmelik Bilgisi		
2	Çevre Yönetmelik Bilgisi		
3	Çevre Yönetmelik Bilgisi		
4	Risk Analizi		
5	Risk Analizi		
6	Atık Depolama		
7	Atık Depolama		
8	Ara Sınav		
9	Kişisel Korunma Önlemleri		
10	Kişisel Korunma Önlemleri		
11	Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları		
12	Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları		
13	Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları		
14	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği		
15	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :		
Değerlendirme		
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	4	1	5	3	1
ÖÇ 2	1	1	4	1	5	3	1
ÖÇ 3	1	1	4	1	5	3	1
ÖÇ 4	1	1	1	1	5	3	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

BAL VE ŞEKERLİ ÜRÜNLERİN ANALİZLERİ

Dersin Adı	Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizlerinin öğrenilmesi
Öğrenme Çıktıları	1. Ballar hakkında bilgi sahibi olma. 2. Balların kimyasal analizlerini öğrenme. 3. Ballarda duyuşal ve fiziksel analizleri öğrenme.
Dersin İçeriği	Balda İletkenlik Tayini, Balda Renk Tayini, Nem Tayini, Toplam Asitlik Tayini, Kül Tayini, Diastaz Sayısı Tayini, Hidroksimetil Furfural (Hmf) Analizi, Balda İnvert Şeker Tayini, Balda Sakkaroz Tayini, Duyuşal Analizler, Fiziksel Analizler, Kimyasal Analizler.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Balın oluşumu ve bileşimi	
2	Balın sınıflandırılması Balda İletkenlik Tayini,	
3	Bal Mikrobiyolojisi	
4	Balın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri- Balda Renk Tayini	
5	Nem Tayini	
6	Toplam Asitlik Tayini	
7	Toplam Asitlik Tayini	
8	Ara Sınav	
9	Kül Tayini	
10	Diastaz Sayısı Tayini	
11	Hidroksimetil Furfural (Hmf) Analizi.	
12	Balda İnvert Şeker Tayini,	
13	Balda Sakkaroz Tayini	
14	Duyusal Analizler, Fiziksel Analizler	
15	Kimyasal Analizler.	
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1

Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	1	16	16
Takım/Grup Çalışması	4	1	4
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	4	4
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	4	4	4	2	3	1	1
ÖÇ 2	3	4	5	1	3	1	1
ÖÇ 3	3	4	5	1	3	1	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

BEDEN EĞİTİMİ - II

Dersin Adı	Beden Eğitimi - II
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Görevlileri
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere beden eğitimi ve spor, yaşam boyu spor, beslenme, sporda organizasyonlar, rekreasyon, doping ile çeşitli spor branşlarının oyun kuralları hakkında bilgi, beceri ve tutum kazandırmaktır.
Öğrenme Çıktıları	1-Çeşitli spor branşlarının oyun kurallarını açıklayabilmek 2-Çeşitli spor branşları ile ilgili oyun alanlarının özelliklerini açıklayabilmek 3-Çeşitli spor branşlarında kullanılan malzemelerin özelliklerini tanıyabilmek. 4-Çeşitli spor branşlarındaki oyunların özelliklerini açıklayabilmek 5-Spor ve beslenme arasındaki ilişkiyi açıklayabilme 6-Sporda besin öğelerinin anlamını açıklar 7-Sporcuların enerji gereksinmelerini açıklar
Dersin İçeriği	Voleybol, Basketbol, masa tenisi, hentbol, badminton öğretim yöntemlerinin verilmesi. Spor biliminin içerisinde yer alan kavramların öğrenilmesi.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Sporda ısınmanın önemi ve ısınma çeşitleri		
2	Streching		
3	Voleybolun tanımı, dünyada ve Türkiye’de voleybolun gelişim evreleri		
4	Voleybol oyun kurallarının öğrenilmesi		
5	Voleybol oyun kurallarının öğrenilmesi		
6	Spor ve beslenme		
7	Çocuk, kadın ve yaşlılarda spor		
8	Ara sınav		
9	Basketbol hakkında genel bilgilendirme		
10	Basketbol oyun kuralları		
11	Basketbol oyun kuralları		
12	Hentbol oyun kuralları		
13	Hentbol oyun kuralları		
14	Masa tenisi		
15	Badminton		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

Kavas,A. Sağlıklı ve Doğru Beslenme,Sevim, Y. Basketbol Teknik-Taktik-Antrenman, Orkunoğlu, O. Antrenman Bilimi ve Voleybol,E.Zorba. Yaşam Boyu Spor, GSGM yayınları, Ergüven, E.Spor Kitabı.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 60 / 30 = 2

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	3	1	1	3	1
ÖÇ 2	1	1	3	1	1	3	1
ÖÇ 3	1	1	2	1	1	2	1
ÖÇ 4	1	1	2	1	1	2	1
ÖÇ 5	1	1	1	1	1	4	1
ÖÇ 6	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 7	1	2	3	1	3	1	3

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

RESİM - II

Dersin Adı	Resim - II
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Görevlileri
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Temel resim kuram ve kavramları, teknik ve içerik bakımından analiz edebilecek görsel ve kültürel bilgi ve beceriler, resmin özgün bir ifade aracı olarak algılanması, farklı teknik ve malzemeleri deneme, sanat eserleriyle örnekleyerek kendi eğilimlerine uygun görsel bir dil oluşturma yeterliliğini geliştirici çalışmalar yapmak.
Öğrenme Çıktıları	1-Görsel ve kültürel bilgi ve beceriler edinme. 2-Farklı teknik ve malzemeleri deneme. 3-Resmin özgün bir ifade aracı olarak algılanması.
Dersin İçeriği	Karakalem çalışmaları, perspektif çizimleri, kurşunkalem figür deseni ve imgesel kompozisyon çalışmalarından sonra, kuru boya tekniği ile renk çemberi ve kuru boya ile natürmord çalışmaları ve ardından takip eden günlerde suluboya ile suluboyanın kıvamı, kullanım biçimleri ve uygulamalı kompozisyon çalışmaları öğretilir.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Temel resim kuram ve kavramları		
2	Karakalem çalışmaları		
3	Perspektif çizimleri		
4	Kurşunkalem figür deseni çalışması		
5	Renk çemberi çalışmaları		
6	Kuruboya ile natürmord çalışmaları		
7	Suluboya çalışmaları		
8	Ara sınav		
9	Guaj boya çalışmaları		
10	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
11	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
12	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
13	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
14	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
15	Uygulamalı kompozisyon çalışmaları		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 60 / 30 = 2

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	2	3	1	1	1	1	3
ÖÇ 2	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 3	1	1	1	1	1	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

TİYATRO - II

Dersin Adı	Tiyatro - II
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	MYO Öğretim Görevlileri
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Tiyatro ve oyunculuk sanatı yolu ile öğrenciye kendini ifade edebilme becerisi kazandırmak. Grup çalışması yöntemiyle kişisel yaratıcılığı geliştirmek.
Öğrenme Çıktıları	1-Tiyatroyu Öğrenciye sevdirmek. 2-Tiyatro oynama becerisini kazandırma. 3-Kendini ifade edebilme becerisi kazandırmak. 4-Grup çalışması yöntemiyle kişisel yaratıcılığı geliştirmek.
Dersin İçeriği	Tiyatro tanım ve tarihçe, Tiyatro çeşitleri,Oyunculuk, Toplu Oyunculuk, Hareket, Ses-Nefes ve Konuşma, Dans, Tiyatro Kuramları, Dramaturgi.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Tiyatro Tanım		
2	Tiyatro tarihçesi		
3	Tiyatro çeşitleri		
4	Oyunculuk		
5	Toplu oyunculuk		
6	Tiyatroda hareketler		
7	Ses-nefes ve konuşma		
8	Ara sınav		
9	Dans		
10	Tiyatro kuramları		
11	Dramaturji		
12	Piyes		
13	Oyun hazırlama		
14	Skeçler		
15	Tiyatro oyununa hazırlık ve oynama		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	1	1	1	1
ÖÇ 2	3	3	1	1	1	1	3
ÖÇ 3	3	4	1	1	1	1	4
ÖÇ 4	1	4	1	1	1	1	3

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJELERİ

Dersin Adı	Toplumsal Duyarlılık Projeleri
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	1
Dersin Verildiği Yarıyıl	2
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Toplumsal duyarlılık ve sorumluluk geliştirmek
Öğrenme Çıktıları	
Dersin İçeriği	Toplum ve topluma hizmet uygulamaları ve sosyal sorumluluk projelerine ilişkin temel kavramlar, topluma hizmet uygulamalarının ve sosyal sorumluluk projelerinin önemi, hedef kitle problemini belirleme, belirlenen problemlere yönelik çözüm önerileri üretme, günümüzde topluma hizmet uygulamaları, kamu kurumlarının ve sivil toplum kuruluşlarının topluma hizmet uygulamaları ve sosyal sorumluluk projeleri, kentimizdeki topluma hizmet uygulamaları ile sosyal sorumluluk projelerini araştırma, panel-konferans-bilgilendirme seminerleri düzenleme, sosyal sorumluluk çerçevesinde çeşitli projelerde gönüllü olarak yer alma

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Proje Tanımı ve Proje Konuları		
2	Projelerin Toplumdaki Yeri		
3	Projelerin Hazırlanmasında Dikkat Edilmesi Gerek Hususlar		
4	Projelerin Eksik Yerlerini Tespit Etme		
5	Projelerin Eksik Yerlerini Tespit Etme		
6	Proje Raporlama		
7	Projelerin Sunum Teknikleri		
8	Arasınay		
9	Grup Sunumları		
10	Grup Sunumları		
11	Grup Sunumları		
12	Grup Sunumları		
13	Grup Sunumları		
14	Grup Sunumları		
15	Grup Sunumları		
16	Final		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	60
TOPLAM	100

--	--

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması			
Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / (30 saat/AKTS) = 60 / 30 = 2			

II. YIL / III. DÖNEM**GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-II**

Dersin Adı	Gıda Mikrobiyolojisi-II
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	4
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	1
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Gıda mikrobiyolojisi ve gıda enfeksiyon-intoksikasyonlarına neden olan mikroorganizmalar ile ilgili ayrıntılı teorik ve pratik bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır.
Öğrenme Çıktıları	1.Et ve ürünlerinde mikrobiyolojik analizleri bilir. 2. Süt ve ürünlerinde mikrobiyolojik analizleri bilir. 3. Meyve-Sebze ve ürünlerinde mikrobiyolojik analizleri bilir. 4. Ekmeklerde, makarnalarda ve bisküvilerde mikrobiyolojik analizleri bilir. 5. Ballarda İndikatör ve Patojen Mikroorganizma Analizlerini bilir.
Dersin İçeriği	Çiğ Kırmızı Etlerde Mikrobiyolojik Analizler, Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Kanatlı Etlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Su Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Taze Meyve-Sebzelerde Mikrobiyolojik Analizler, Meyve-Sebze ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Ekmeklerde Mikrobiyolojik Analizler, Makarnalarda Mikrobiyolojik Analizler, Bisküvilerde Mikrobiyolojik Analizler, Balda İndikatör Mikroorganizma Sayımı, Balda Patojen Mikroorganizma Sayımı.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Gıda zehirlenmelerinde Mikroorganizmaların sınıflandırılması- Çiğ Kırmızı Etlerde Mikrobiyolojik kriterler	Çiğ Kırmızı Etlerde Mikrobiyolojik Analizler
2	Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler	Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler
3	Kanatlı Etlerinde Mikrobiyolojik Analizler	Kanatlı Etlerinde Mikrobiyolojik Analizler
4	Su Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler	Su Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler
5	Taze Meyve-Sebzelerde Mikrobiyolojik Analizler	Taze Meyve-Sebzelerde Mikrobiyolojik Analizler
6	Taze Meyve-Sebzelerde Mikrobiyolojik Analizler	Taze Meyve-Sebzelerde Mikrobiyolojik Analizler
7	Meyve-Sebze ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler	Meyve-Sebze ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler
8	Ara Sınav	Ara Sınav
9	Ekmeklerde Mikrobiyolojik Analizler	Ekmeklerde Mikrobiyolojik Analizler
10	Makarnalarda Mikrobiyolojik Analizler	Makarnalarda Mikrobiyolojik Analizler
11	Makarnalarda Mikrobiyolojik Analizler	Makarnalarda Mikrobiyolojik Analizler
12	Bisküvilerde Mikrobiyolojik Analizler	Bisküvilerde Mikrobiyolojik Analizler
13	Balda İndikatör Mikroorganizma Sayımı	Balda İndikatör Mikroorganizma Sayımı
14	Balda İndikatör Mikroorganizma Sayımı	Balda İndikatör Mikroorganizma Sayımı
15	Balda Patojen Mikroorganizma Sayımı	Balda Patojen Mikroorganizma Sayımı
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Gıda Mikrobiyolojisi" Ed. Prof. Dr. Osman Erkmen,Eflatun Yayınevi,2010. "Gıda Mikrobiyolojisi" Prof. Dr. Adnan ÜNLÜTÜRK, Prof. Dr. Fulya TURANTAŞ

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	60
TOPLAM	100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Pratik Derse Katılım	14	1	14
Bireysel Çalışma	1	16	16
Takım/Grup Çalışması	8	4	32
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	8	8
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			120

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 120 / 30 = 4$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 2	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 3	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 4	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 5	4	3	5	3	2	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II

Dersin Adı	Süt ve Ürünleri Analizleri-II
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	3
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	1
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Süt ve ürünleri analizleri ile ilgili ayrıntılı teorik ve pratik bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır.
Öğrenme Çıktıları	1. Yoğurtta Fiziksel ve Kimyasal Analizleri bilir. 2. Kremada duysal ve kimyasal Analizleri bilir. 3. Tereyağında duysal ve kimyasal Analizleri bilir. 4. Dondurmada duysal, fiziksel ve kimyasal Analizleri bilir.
Dersin İçeriği	Yoğurtların Duyusal Özellikleri, Yoğurtların Fiziksel Özellikleri, Yoğurdun Kimyasal Özellikleri, Kremada Duyusal Analizler, Kremada Kimyasal Analizler, Tereyağında Duyusal Analizler, Tereyağında Kimyasal Analizler, Dondurmada Duyusal Analizler, Dondurmada Fiziksel Analizler, Dondurmada Kimyasal Analizler.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Yoğurtların Duyusal Özellikleri	Yoğurtların Duyusal Özellikleri
2	Yoğurtların Fiziksel Özellikleri	Yoğurtların Fiziksel Özellikleri
3	Yoğurdun Kimyasal Özellikleri	Yoğurdun Kimyasal Özellikleri
4	Yoğurdun Kimyasal Özellikleri	Yoğurdun Kimyasal Özellikleri
5	Kremada Duyusal Analizler	Kremada Duyusal Analizler
6	Kremada Kimyasal Analizler	Kremada Kimyasal Analizler
7	Kremada Kimyasal Analizler	Kremada Kimyasal Analizler
8	Ara Sınav	Ara Sınav
9	Tereyağında Duyusal Analizler	Tereyağında Duyusal Analizler
10	Tereyağında Kimyasal Analizler	Tereyağında Kimyasal Analizler
11	Tereyağında Kimyasal Analizler	Tereyağında Kimyasal Analizler
12	Dondurmada Duyusal Analizler	Dondurmada Duyusal Analizler
13	Dondurmada Fiziksel Analizler	Dondurmada Fiziksel Analizler
14	Dondurmada Kimyasal Analizler	Dondurmada Kimyasal Analizler
15	Dondurmada Kimyasal Analizler	Dondurmada Kimyasal Analizler
16	Final Sınavı	Final Sınavı

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Süt ve Mamulleri Analiz Yöntemleri Prof. Dr. Mustafa Metin, Doç. Dr. Gül Figen ÖZTÜRK, Süt Ürünleri Teknolojisi C. TEKİNŞEN

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Pratik Derse Katılım	14	1	14
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	12	12
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			90

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 90 / 30 = 3$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 2	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 3	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 4	4	3	5	3	2	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II

Dersin Adı	Et ve Ürünleri Analizleri-II
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	3
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	1
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Et ve ürünleri analizleri ile ilgili ayrıntılı teorik ve pratik bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır.
Öğrenme Çıktıları	1. İşlenmiş et ürünlerinin özelliklerini bilir. 2. Sucuğun duysal ve kimyasal özelliklerini bilir. 3. Emülsiyon tipi et ürünlerinin duysal, fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir. 4. Pastırma ve kavurmanın duysal, fiziksel ve kimyasal bilir. 5. Konserve et ürünlerinin duysal, fiziksel ve kimyasal bilir.
Dersin İçeriği	Sucuklarda Duysal Analizler, Sucuğun Kimyasal Özellikleri, Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde Duysal Analizler, Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Pastırmanın Duysal Özellikleri, Pastırmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Kavurmanın Duysal Özellikleri, Kavurmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Konserve Et Ürünlerinin Duysal Özellikleri, Konserve Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Sucuklarda Duyusal Analizler	Sucuklarda Duyusal Analizler
2	Sucuğun Kimyasal Özellikleri	Sucuğun Kimyasal Özellikleri
3	Sucuğun Kimyasal Özellikleri	Sucuğun Kimyasal Özellikleri
4	Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde Duyusal Analizler	Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde Duyusal Analizler
5	Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
6	Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
7	Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
8	Ara Sınav	Ara Sınav
9	Pastırmanın Duyusal Özellikleri	Pastırmanın Duyusal Özellikleri
10	Pastırmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Pastırmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
11	Pastırmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Pastırmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
12	Kavurmanın Duyusal Özellikleri	Kavurmanın Duyusal Özellikleri
13	Kavurmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Kavurmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
14	Konserve Et Ürünlerinin Duyusal Özellikleri,	Konserve Et Ürünlerinin Duyusal Özellikleri,
15	Konserve Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	Konserve Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Gökalp,H.Y.,Kaya,M.,1999.Et ve Ürünlerinde Kalite Kontrol ve Laboratuvar Kılavuzu. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.Erzurum

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Pratik Derse Katılım	14	1	14
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	12	12
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			90

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 90 / 30 = 3$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 2	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 3	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 4	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 5	4	3	5	3	2	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ

Dersin Adı	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	4
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	1
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Meyve-Sebze ve ürünleri ile ilgili ayrıntılı teorik ve pratik bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır.
Öğrenme Çıktıları	1. Taze Meyve-Sebzelerdeki duyuşsal analizleri bilir. 2. Taze Meyve-Sebzelerdeki kimyasal analizleri bilir. 3. Meyve suyunda duyuşsal Analizleri bilir. 4. Meyve suyunda fiziksel ve kimyasal Analizleri bilir. 5. Konserve ürünlerde duyuşsal, fiziksel ve kimyasal Analizleri bilir. 6. Salçada duyuşsal, fiziksel ve kimyasal Analizleri bilir.
Dersin İçeriği	Taze Meyve-Sebzelerde Duyuşsal Analizler, Taze Meyve-Sebzelerde Suda Çözünür Kuru madde(Briks) Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Toplam Asitlik Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Şeker Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Su Aktivitesi Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Askorbik Asit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Pestisit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Nitrit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Ağır Metal Tayini, Meyve Suyunda Duyuşsal Analizler, Meyve Suyunda Fiziksel Analizler, Meyve Suyunda Kimyasal Analizler. Salçada fiziksel analizler.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizlerine Giriş	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizlerine Giriş
2	Duyusal Analizler	Duyusal Analizler
3	Önemli Cihazların Kullanımı	Önemli Cihazların Kullanımı
4	Önemli Cihazların Kullanımı	Önemli Cihazların Kullanımı
5	Suda Çözünür Kuru madde(Briks) Tayini	Suda Çözünür Kuru madde(Briks) Tayini
6	Toplam Asitlik Tayini	Toplam Asitlik Tayini
7	Su Aktivitesi Tayini	Su Aktivitesi Tayini
8	Vize	
9	Formol Sayısı Tayini	Formol Sayısı Tayini
10	Siyah Leke Tayini	Siyah Leke Tayini
11	Meyve Oranı Tayini	Meyve Oranı Tayini
12	Nişasta Tayini	Nişasta Tayini
13	Tuz Tayini	Tuz Tayini
14	Renk Tayini	Renk Tayini
15	Ders Değerlendirmesi	Ders Değerlendirmesi
16	Final	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Dokuzlu,C. 2000. Gıda Analizleri. Marmara kitabevi,Bursa

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	60
TOPLAM	100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Pratik Derse Katılım	14	1	14
Bireysel Çalışma	1	16	16
Takım/Grup Çalışması	8	4	32
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	8	8
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			120

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 120 / 30 = 4$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	3	4	5	3	2	1	1
ÖÇ 2	3	4	5	3	2	1	1
ÖÇ 3	3	4	5	3	2	1	1
ÖÇ 4	3	4	5	3	2	1	1
ÖÇ 5	3	4	5	3	2	1	1
ÖÇ 6	3	4	5	3	2	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ

Dersin Adı	Tahıl ve Ürünleri Analizleri
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	4
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	1
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Tahıl ve ürünleri analizleri ile ilgili ayrıntılı teorik bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır.
Öğrenme Çıktıları	1. Tahıllardaki verimlilik analizlerini bilir. 2. Buğday unundaki duyusal Analizleri bilir. 3. Buğday unundaki fiziksel ve fizikokimyasal Analizleri bilir. 4. Hamurdaki Farinograf, Ekstensograf, miksograf ve alveograf analizlerini bilir. 5. Ekmeklerde duyusal ve kimyasal Analizleri bilir. 6. Makarnalarda duyusal ve kimyasal Analizleri bilir. 7. Bisküvilerde duyusal ve kimyasal Analizleri bilir.
Dersin İçeriği	Tahıllardan Numune Alma, Numune Hazırlama, Buğdayda Yabancı Madde Miktarı Tayini, Buğdayda Hektolitre Ağırlığı Tayini, Buğdayda Bintane Ağırlığı Tayini, Buğdayda Tane İriliği Tayini, Buğdayda Tane Sertliği Tayini, Buğdayda Un Verimi Tayini, Buğdayda Nem Tayini, Buğdayda Protein Tayini, Buğdayda Kül Tayini, Buğdayda Nişasta Tayini, Buğdayda Düşme Sayısı Tayini, Buğdayda Sedimentasyon Değeri Tayini, Buğdayda Gluten Tayini, Buğdayda Gluten İndeks Değeri Tayini, Buğday Ununda Duyusal Analizler, Buğday Ununda Kimyasal Analizler, Buğday Ununda Fizikokimyasal Analizler. Hamurda Farinograf Analizleri, Hamurda Ekstensograf Analizleri, Hamurda Miksograf Analizleri, Hamurda Alveograf Analizleri, Ekmeklerde Duyusal Analizler, Ekmeklerde Kimyasal Analizler, Makarnalarda Duyusal Analizler, Makarnalarda Kimyasal Analizler, Bisküvilerde Duyusal Analizler, Bisküvilerde Fiziksel Analizler, Bisküvilerde Kimyasal Analizler.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Tahıllardan Numune Alma ve Numune Hazırlama Buğdayda Yabancı Madde Miktarı Tayini ve Hektolitreye Ağırlığı Tayini	
2	Buğdayda Bırtane Ağırlığı Tayini ve Tane İriliği Tayini ,Buğdayda Tane Sertliği Tayini	
3	Buğdayda Un Verimi Tayini ve Nem Tayini	
4	Buğdayda Protein Tayini	
5	Buğdayda Kül Tayini ve Nişasta Tayini	
6	Buğdayda Düşme Sayısı Tayini Buğdayda Sedimentasyon Değeri Tayini	
7	Buğdayda Gluten Tayini ve Gluten İndeks Değeri Tayini	
8	Ara Sınav	
9	Buğday Ununda Duyusal Analizler Buğday Ununda Kimyasal Analizler	
10	Buğday Ununda Fizikokimyasal Analizler	
11	Hamurda Farinograf Analizleri Hamurda Ekstensograf Analizleri	
12	Hamurda Miksograf Analizleri Hamurda Alveograf Analizleri	
13	Ekmeklerde Duyusal ve kimyasal Analizler	
14	Makarnalarda Duyusal ve kimyasal Analizler	
15	Bisküvilerde fiziksel duyusal ve kimyasal analizler	
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar : Cemeroğlu,B.,2007.Gıda Analizleri.Bizim Büro basımevi, Ankara

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Pratik Derse Katılım	14	1	14
Bireysel Çalışma	1	16	16
Takım/Grup Çalışması	8	4	32
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	8	8
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	20	20
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			120

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yüğü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 120 / 30 = 4$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	3	5	5	2	3	1	1
ÖÇ 2	3	4	5	2	3	1	1
ÖÇ 3	3	4	5	2	2	1	1
ÖÇ 4	3	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 5	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 6	4	3	5	3	2	1	1
ÖÇ 7	4	3	5	3	2	1	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

GIDA SEKTÖRÜNDE İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ

Dersin Adı	Gıda Sektöründe İş Sağlığı Ve Güvenliği
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	İş kazaları ve meslek hastalıklarının nasıl ve neden oluştuğu, hangi teknik ve idari uygulamalar ile önlenebileceği ve iş güvenliği ile ilgili mevzuatın ve hukuksal sorumlulukların öğretilmesi amaçlanmaktadır.
Öğrenme Çıktıları	1 İş sağlığı ve güvenliği kültürü ile donanmış olma 2 Gıda sektöründeki riskler ve tehlikelerden haberdar olmak 3 Gıda sektöründe karşılaşılabilecek tehlikeleri fark edebilme, ve bu tehlikeleri yok edecek ya da kontrol altında tutacak önlemleri alabilme becerisi 4 İşyerlerindeki riskleri belirleme, analiz etme ve değerlendirebilme yeteneği 5 Şirket veya proje bazında iş güvenliğini belli bir yönetim sistemi dahilinde uygulamanın önemini kavramak 6 İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili mevzuat ve hukuksal sorumluluklar hakkında bilgi 7 Çalışacakları işyerlerinde karşılaşılabilecekleri yangın çeşitleri, gaz ve toz patlamaları, kaynaklı sıvıların genleşen buharlarının patlaması (BLEVE) hakkında bilgilendirileceklerdir.
Dersin İçeriği	İş sağlığı ve güvenliği terminolojisi. Gıda sektöründeki iş güvenliğiyle ilgili riskler. Kaza Sebeplendirme Yöntemleri ve Kaza Teorileri. İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları. İş Sağlığı ve Güvenliği Mevzuatı. İş Güvenliği ile ilgili Kurumlar. Gıda Sektöründe İş Güvenliği Uygulamaları. Süreç Tehlike Analizi. Risk Analizi ve Değerlendirilmesi. İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	İş güvenliğinin önemi		
2	İş kazaları ve meslek hastalıkları, İş kazalarının maliyeti, Kaza nedenleri ve araştırılması		
3	İş güvenliğinin tarihsel gelişimi ve yasallaşma süreci, İlgili devlet kurumları		
4	İş kanunu ve kanun kapsamında çıkan yönetmelikler		
5	İşyeri sağlık ve güvenlik birimleri, işyeri hekimliği ve iş güvenliği uzmanlığı		
6	Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu		
7	Hukuksal Sorumluluk ve Yaptırımlar, İş güvenliği denetimleri		
8	Ara Sınav		
9	Süreç Tehlike Analizi		
10	Gıda sektöründe karşılaşılabilecek tehlikeler ve önleme yöntemleri		
11	Gıda sektöründe karşılaşılabilecek tehlikeler ve önleme yöntemleri		
12	Risk Analizi ve Değerlendirmesi		
13	Risk Analizi ve Değerlendirmesi		
14	İş güvenliği yönetimi ve program öğeleri		
15	İş güvenliği yönetim sistemleri, OHSAS 18001		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

Anonim 2014. Mesleki gelişim. İş güvenliği ve işçi sağlığı. www.megep.gov.tr

Anonim 2012. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yönetmelikleri

Melih Akkoyun 2013, Gıda Sektöründe Yer Alan İşyerlerinde İş Sağlığı Ve Güvenliği Uygulamaları, İş Müfettişi Yardımcılığı Etüdü, Bursa.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	60
TOPLAM	100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	2	1	1	4	1	1
ÖÇ 2	1	2	1	1	4	1	1
ÖÇ 3	1	2	1	1	4	1	1
ÖÇ 4	1	2	1	1	4	1	1
ÖÇ 5	1	2	1	1	4	1	1
ÖÇ 6	1	2	1	1	4	1	1
ÖÇ 7	1	2	1	1	4	1	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

GIDA MUHAFAZA

Dersin Adı	Gıda Muhafaza
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Gıda muhafaza ilkelerinin ve tekniklerinin öğrenilmesi
Öğrenme Çıktıları	1. Gıda muhafazasında temel ilkeleri hakkında bilgi sahibi olma. 2. Isıl işlemlerle gıda muhafazayı öğrenme. 3. Gıdaların kimyasal koruyuculuklarla muhafazasını öğrenme. 4. Gıdaların soğutarak, dondurarak ve ısınlayarak muhafazasını öğrenme. 5. Gıda muhafazasında yeni teknolojileri öğrenme.
Dersin İçeriği	Gıda muhafazasında temel ilkeler, Isıl işlemlerle gıda muhafaza, Gıdaların kimyasal koruyuculuklarla muhafazası, Gıdaların soğutarak, dondurarak ve ısınlayarak muhafazası, Gıda muhafazasında yeni teknolojiler.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Gıda muhafazasında temel ilkeler		
2	Gıda muhafazasında temel ilkeler		
3	Isıl işlemlerle gıda muhafaza		
4	Isıl işlemlerle gıda muhafaza		
5	Gıdaların kimyasal koruyuculuklarla muhafazası		
6	Gıdaların kimyasal koruyuculuklarla muhafazası		
7	Gıdaların kimyasal koruyuculuklarla muhafazası		
8	Ara Sınav		
9	Gıdaların soğutarak, dondurarak ve ısınlıyarak muhafazası		
10	Gıdaların soğutarak, dondurarak ve ısınlıyarak muhafazası		
11	Gıdaların soğutarak, dondurarak ve ısınlıyarak muhafazası		
12	Gıdaların soğutarak, dondurarak ve ısınlıyarak muhafazası		
13	Gıda muhafazasında yeni teknolojiler		
14	Gıda muhafazasında yeni teknolojiler		
15	Gıda muhafazasında yeni teknolojiler		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	2	4	1	3	1	1	1
ÖÇ 2	3	3	3	1	1	1	1
ÖÇ 3	3	3	3	1	1	1	1
ÖÇ 4	3	3	3	1	1	1	1
ÖÇ 5	3	3	3	1	1	1	3

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ

Dersin Adı	Fermente Gıdalar Teknolojisi
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Fermente gıdaların üretimi, fermentasyonda kullanılan mikroorganizmalar, fermente ürünlerin gıda güvenliği açısından değerlendirmesi ile ilgili öğrencilere ileri düzeyde bilgi kazandırmak
Öğrenme Çıktıları	1. Fermentasyon teknolojisinin prensiplerini kavrama 2. Fermentasyonda kullanılan önemli mikroorganizmaların özelliklerini kavrama 3. Fermentasyon proseslerini ve proses parametrelerinin etkisini irdeleme 4. Farklı fermente gıda ve ürünlerin üretim yöntemlerini kavrama 5. Fermente ürünleri gıda güvenliği açısından değerlendirme
Dersin İçeriği	Fermentasyon teknolojisi, fermentasyonda kullanılan mikroorganizmalar, fermentasyon türleri, fermente ürünler

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Fermentasyon teknolojisine giriş	
2	Fermentasyonda kullanılan mikroorganizmalar ve özellikleri	
3	Starter kültür	
4	Fermentasyon türleri ve ürünleri	
5	Fermente süt ürünleri	
6	Fermente süt ürünleri	
7	Fermente et ürünleri	
8	Ara Sınav	
9	Fermente tahıl ürünleri	
10	Fermente meyve sebze ürünleri	
11	Fermente alkollü içkiler	
12	Geleneksel fermente ürünler	
13	Fonksiyonel fermente ürünler	
14	Probiyotik fermente ürünler	
15	Fermente ürünlerin gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi	
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	1	16	16
Takım/Grup Çalışması	4	1	4
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	4	4
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	5	5	1	3	1	3	1
ÖÇ 2	5	5	1	3	1	3	1
ÖÇ 3	5	5	1	4	1	3	1
ÖÇ 4	5	5	1	3	1	5	1
ÖÇ 5	5	5	1	3	1	3	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

YAĞ ANALİZLERİ

Dersin Adı	Yağ Analizleri
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Yağ analizlerinin öğrenilmesi
Öğrenme Çıktıları	1. Bitkisel yağlar hakkında bilgi sahibi olma. 2. Bitkisel yağların kimyasal analizlerini öğrenme. 3. Katı yağların duyuşsal, fiziksel ve kimyasal analizleri öğrenme.
Dersin İçeriği	Bitkisel Yağlarda Duyuşsal Analizler, Bitkisel Yağlarda Kırılma İndeksi Tayini, Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde İle Kül Tayini, Uçucu Madde Tayini, Serbest Yağ Asitleri Tayini, Bitkisel Yağlarda Asitlik Tayini, Peroksit Sayısı Tayini, İyot Sayısı Tayini, Sabunlaşma Sayısı Tayini, Kreıss Testi, Mineral Yağ Aranması Tayini, Katı Yağlarda Duyuşsal Analizler, Katı Yağlarda Fiziksel Analizler, Katı Yağlarda Kimyasal Analizler.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler	Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler
2	Bitkisel Yağlarda Kırılma İndeksi Tayini	Bitkisel Yağlarda Kırılma İndeksi Tayini
3	Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde İle Kül Tayini	Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde İle Kül Tayini
4	Sularda Renk Analizi	Sularda Renk Analizi
5	Uçucu Madde Tayini, Serbest Yağ Asitleri Tayini	Uçucu Madde Tayini, Serbest Yağ Asitleri Tayini
6	Sularda İletkenlik Analizi	Sularda İletkenlik Analizi
7	Bitkisel Yağlarda Asitlik Tayini	Bitkisel Yağlarda Asitlik Tayini
8	Ara Sınav	
9	Peroksit Sayısı Tayini	Peroksit Sayısı Tayini
10	İyot Sayısı Tayini	İyot Sayısı Tayini
11	Sabunlaşma Sayısı Tayini	Sabunlaşma Sayısı Tayini
12	Kreiss Testi	Kreiss Testi
13	Mineral Yağ Aranması Tayini	Mineral Yağ Aranması Tayini
14	Katı Yağlarda Duyusal ve Fiziksel Analizler	Katı Yağlarda Duyusal ve Fiziksel Analizler
15	Katı Yağlarda Kimyasal Analizler	Katı Yağlarda Kimyasal Analizler
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	1	16	16
Takım/Grup Çalışması	4	1	4
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	4	4
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	5	4	1	3	3	1	1
ÖÇ 2	3	5	5	1	1	1	1
ÖÇ 3	3	5	5	1	1	1	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

GIDA MEVZUATI

Dersin Adı	Gıda Mevzuatı
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Gıda mevzuatının öğrenilmesi
Öğrenme Çıktıları	1. Gıda mevzuatının temel ilkeleri hakkında bilgi sahibi olma. 2. Tüketici haklarını öğrenme. 3. Uluslararası ve ulusal standartları öğrenme. 4. Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü hakkında bilgi sahibi olma. 5. Türk Standartları Enstitüsü hakkında bilgi sahibi olma.
Dersin İçeriği	Gıda mevzuatının temel ilkeleri, Tüketici hakları, Uluslararası ve ulusal standartlar, Codex Alimentarius Komisyonu, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, ISO-9000 ve Türk Standartları Enstitüsü hakkında bilgiler vermek.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Gıda mevzuatının temel ilkeleri		
2	Gıda mevzuatının temel ilkeleri		
3	Gıda mevzuatının temel ilkeleri		
4	Tüketici hakları		
5	Tüketici hakları,		
6	Tüketici hakları,		
7	Uluslararası ve ulusal standartlar		
8	Ara Sınav		
9	Uluslararası ve ulusal standartlar,		
10	Codex Alimentarius Komisyonu,		
11	Codex Alimentarius Komisyonu,		
12	Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü,		
13	Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü,		
14	ISO-9000 ve Türk Standartları Enstitüsü		
15	ISO-9000 ve Türk Standartları Enstitüsü		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı	60

TOPLAM

100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	2	3	1	1	3	1	1
ÖÇ 2	2	3	1	1	3	1	1
ÖÇ 3	2	3	1	1	3	1	1
ÖÇ 4	2	5	1	1	3	1	1
ÖÇ 5	2	3	1	1	3	1	1

***Katkı Düzeyi:** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ VE STANDARTLARI

Dersin Adı	Kalite Yönetim Sistemi ve Standartları
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Kalite güvencesi ve standartlarının öğrenilmesi
Öğrenme Çıktıları	1. Kalite Kavramını öğrenmek. 2. Standartlar hakkında bilgi sahibi olma. 3. Kalite yönetim sistemlerini öğrenme.
Dersin İçeriği	Kalite Kavramı, Standart ve Standardizasyon, Standartın üretim ve hizmet sektöründe önemi, Yönetim kalitesi ve standartları, Çevre standartları, Kalite yönetim sistemi modelleri, Stratejik yönetim, Yönetime katılma, Süreç yönetim sistemi, Kaynak yönetimi sistemi, Efqm mükemmellik modeli, Üretimde kalite kontrolü, Muayene ve örnekleme, Toplam Kalite Kontrol, Kontrol Diyagramları

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Kalite Kavramı	
2	Standart ve Standardizasyon	
3	Standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi	
4	Yönetim kalitesi ve standartları	
5	Çevre standartları	
6	Kalite yönetim sistemi modelleri	
7	Stratejik yönetim	
8	Ara Sınav	
9	Yönetim ve liderlik	
10	Süreç yönetim sistemi ve Kaynak yönetimi sistemi	
11	EQFM mükemmellik modeli	
12	Üretimde kalite kontrolü	
13	Muayene ve örnekleme	
14	Toplam Kalite Kontrol	
15	İstatistiksel kontrol	
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	1	16	16
Takım/Grup Çalışması	4	1	4
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	4	4
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	5	5	1	3	2	4	1
ÖÇ 2	5	5	1	3	2	4	1
ÖÇ 3	5	5	1	3	2	4	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek

ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Dersin Adı	Araştırma Yöntem ve Teknikleri
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Araştırma yöntem ve tekniklerinin öğrenilmesi
Öğrenme Çıktıları	1. Araştırma konularını seçme hakkında bilgi sahibi olma. 2. Kaynak araştırması yapmayı ve Araştırma sonuçlarını değerlendirmeyi öğrenme. 3. Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürmeyi öğrenme. 4. Araştırma ile ilgili sunum yapmayı öğrenme.
Dersin İçeriği	Araştırma Konularını Seçme, Kaynak Araştırması Yapma, Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme, Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürme, Sunuma Hazırlık Yapma, Sunumu Yapma.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Araştırma Konularını Seçme		
2	Araştırma Konularını Seçme		
3	Araştırma Konularını Seçme		
4	Kaynak Araştırması Yapma		
5	Kaynak Araştırması Yapma		
6	Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme		
7	Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme		
8	Ara Sınav		
9	Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürme		
10	Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürme		
11	Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürme		
12	Sunuma Hazırlık Yapma		
13	Sunuma Hazırlık Yapma		
14	Sunuma Hazırlık Yapma		
15	Sunumu Yapma		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	1	1	1	4	1	5	3
ÖÇ 2	1	1	1	4	1	5	5
ÖÇ 3	1	1	1	4	1	5	5
ÖÇ 4	1	1	1	4	1	5	5

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ VE KALİTE

Dersin Adı	Gıda Üretim Teknolojileri ve Kalite
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Meyve-sebze ürünleri, tahıl ürünleri, et ürünleri ve özel gıda ürünleri üretim teknolojileri ile bu ürünlerdeki kalite kontrol kriterleri hakkında öğrencilere bilgi kazandırmak, Süt ürünleri, yağ, alkollü ve alkolsüz içecek üretim teknolojileri ile bu ürünlerdeki kalite kontrol kriterleri hakkında öğrencilere bilgi kazandırmak
Öğrenme Çıktıları	1. Meyve ve sebze ürünleri üretim teknolojilerini ve kritik kontrol noktalarını anlatır. Meyve ve sebze ürünleri üretim-akım şemalarını çizer. 2. Tahıl ürünleri üretim teknolojilerini ve kritik kontrol noktalarını izah eder. Tahıl ürünleri üretim akım-şemalarını çizer. 3. Et ürünleri üretim teknolojilerini ve kritik kontrol noktalarını anlatır. Et ürünleri üretim-akım şemalarını çizer. 4. Özel gıda üretim teknolojilerini ve kritik kontrol noktalarını anlatır. Özel gıda ürünleri üretim-akım şemalarını çizer. 5. Süt ürünleri üretim teknolojilerini ve kritik kontrol noktalarını anlatır. Süt ürünlerini üretim-akım şemalarını çizer. 6. Yağ üretim teknolojilerini ve kritik kontrol noktalarını izah eder. Yağ üretim-akım şemasını çizer. 7. Alkollü ve alkolsüz içecek üretim teknolojilerini ve kritik kontrol noktalarını anlatır. Alkollü ve alkolsüz içecek üretim-akım şemasını çizer. 8. Geleneksel gıda üretim teknolojilerini ve kritik kontrol noktalarını anlatır. Geleneksel gıda ürünleri üretim-akım şemalarını çizer. 9. Konserve üretim teknolojilerini ve kritik kontrol noktalarını anlatır. Konserve üretim-akım şemalarını çizer.

Dersin İçeriği	Meyve-sebze ürünleri, tahıl ürünleri, et ürünleri ve özel gıda ürünleri üretim teknolojileri ve bu proseslerde kritik kontrol noktaları, Süt rnleri, yağ, alkollü ve alkolsüz içecek üretim teknolojileri ve bu proseslerde kritik kontrol noktaları
-----------------------	--

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR	
	Teorik Dersler	Uygulama
1	Süt ve ürünleri teknolojisi ve kritik kontrol noktaları	
2	Süt ve ürünleri teknolojisi ve kritik kontrol noktaları	
3	Meyve sebze teknolojisi ve kkn	
4	Tahıl üretim teknolojisi ve kkn	
5	Tahıl üretim teknolojisi ve kkn	
6	Et ve ürünleri teknolojisi ve kkn	
7	Et ve ürünleri teknolojisi ve kkn	
8	Ara Sınav	
9	Şeker ve şekerli ürünler üretim teknolojileri ve kkn	
10	Özel gıdalar üretim teknolojileri ve kkn	
11	Geleneksel gıdalar üretim teknolojileri ve kkn	
12	Fermente gıdalar üretim teknolojileri ve kkn	
13	Alkollü ve alkolsüz içecek teknolojileri ve kkn	
14	Yağ teknolojileri ve kkn	
15	Konserve üretim teknolojileri ve kkn	
16	Final Sınavı	

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :**Değerlendirme**

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Teorik Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	1	16	16
Takım/Grup Çalışması	4	1	4
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	4	4
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	5	5	1	5	1	4	1
ÖÇ 2	5	5	1	5	1	4	1
ÖÇ 3	5	5	1	5	1	4	1
ÖÇ 4	5	5	1	5	1	4	1
ÖÇ 5	5	5	1	5	1	4	1
ÖÇ 6	5	5	1	5	1	4	1
ÖÇ 7	5	5	1	5	1	4	1
ÖÇ 8	5	5	1	5	1	4	1
ÖÇ 9	5	5	1	5	1	4	1

***Katkı Düzeyi : 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek**

GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ

Dersin Adı	Gıda Endüstrisi Makineleri
Dersin Kodu	
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Seviyesi	Ön Lisans
Dersin AKTS Kredisi	2
Haftalık Ders Saati (Kuramsal)	2
Haftalık Uygulama Saati	0
Haftalık Laboratuvar Saati	0
Dersin Verildiği Yıl	2
Dersin Verildiği Yarıyıl	3
Dersin Öğretim Üyesi (Üyeleri)	Bölüm Öğretim Elemanları
Öğretim Sistemi	Örgün Eğitim
Eğitim Dili	Türkçe
Dersin Ön Koşulu Olan Ders (ler)	Yok
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Dersin Amacı	Öğrencilerin gıda isleme makineleri ve teknolojisi hakkında bilgi edinmesini sağlamak.
Öğrenme Çıktıları	1. Gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin çalışma prensiplerini inceler 2. Üretilecek gıda ürününün özelliklerine göre seçilecek ekipman ve makineleri araştırır. 3. Gıda üretim düzeneklerinin hijyen yönünden uygunluğunu tartışır ve karşılaştırır.
Dersin İçeriği	Gıda endüstrisinde kullanılan ayırıcılar, karıştırıcılar, filtreler, ısı değiştiriciler, homojenizatörler, kurutucular, dondurucuların çalışma prensipleri ve özellikleri.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

HAFTA	KONULAR		
	Teorik Dersler	Uygulama	Laboratuvar
1	Gıdaların temel özellikleri ve üretiminde kullanılan ilkeler		
2	Hammadde hazırlık makineleri (Tartma ve Ölçme Aletleri Tasıma ve İletim Düzenleri		
3	Gıda Ön İşlem ve Temizlik Makineleri		
4	Sınıflama ve Ayırma Makineleri		
5	Karıştırma Makineleri		
6	Evaporatörler (Buharlaştırıcılar),		
7	Deaeraterler(Hava Çıkarıcılar), Deodorizatörler (Koku Alıcılar), Kondensörler(Yoğuşturucular),		
8	Ara Sınav		
9	Haşlama Makineleri ve Ekipmanları, Pişirme veya Kavurma Makine ve Ekipmanları, Kızartma Makine ve Ekipmanlar		
10	Işınlama (Soğuk Sterilizasyon) Teknik ve Tesisleri, Ohmik Isıtma Sistem ve Ekipmanları		
11	Yüksek Basınç Makine ve Ekipmanları,		
12	Kurutma işlemi ve Dehidratörler		
13	Dehidrasyon Sistemler		
14	Ambalaj Ve Ambalajlama Makineleri		
15	Otomasyon		
16	Final Sınavı		

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar :

İlbilge ve Engin SALDAMLI (2004); Gıda Endüstrisi Makineleri, Savaş Yayınevi, Ankara.

Değerlendirme

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Ara Sınav	1	100
Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi , %
Final Sınavı	1	100

Toplam		100
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinliklerin Başarı Notuna Katkısı		60
TOPLAM		100

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Ara Sınav	1	1	1
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Bireysel Çalışma	14	1	14
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	6	6
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma	1	10	10
TOPLAM İŞ YÜKÜ (Saat)			60

$$\text{Dersin AKTS Kredisi} = \text{Toplam İş Yükü (Saat)} / (30 \text{ saat/AKTS}) = 60 / 30 = 2$$

Program ve Öğrenme Çıktı İlişkisi

Ders Öğrenme Çıktıları	Program Çıktıları						
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7
ÖÇ 1	3	4	1	1	1	1	1
ÖÇ 2	3	4	1	1	1	1	1
ÖÇ 3	3	4	1	1	1	1	1

***Katkı Düzeyi :** 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok Yüksek