

**AKÜ AFYON MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**TEKNİK PROGRAMLAR BÖLÜMÜ**

**ET ENDÜSTRİSİ PROGRAMI**

**ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ**

TAR 101 Atatürk İlike ve İnkılapları (2-0)2 ECTS 1

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Yıl/Yarıyıl</b>               | 1. Yıl Güz Dönemi   |
| <b>Dersin Cinsi</b>              | Zorunlu   |
| <b>Dersin İçeriği</b>            | Osmanlı yenileşmesi, I. Dünya Savaşı, Kurtuluş Savaşı, Türk İnkılabı, Atatürk İlkeleri                    |
| <b>Önşart/Önerilen</b>           | Yok   |
| <b>Dersin amacı ve hedefi</b>    | Türk İnkılabı ve Atatürk İlkelerini Avrupa'yla kıyaslayarak Türk modernleşme tarihi hakkında bilgi verir. |
| <b>DersKitabı/Diğer Materyal</b> | Turan, R., ve diğerleri, 2004, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi   |
| <b>Öğretme Şekli</b>             | Ders verme  |
| <b>Dersin Değerlendirilmesi</b>  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| <b>Eğitim Dili</b>               | Türkçe  |

**ANATOMİ**

ETE 119 ANATOMİ (2-0)2 (AKTS:3)

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Yıl/Yarıyıl</b>               | 1.Yıl/ Güz Dönemi  |
| <b>Dersin Cinsi</b>              | Zorunlu  |
| <b>Dersin İçeriği</b>            | Giriş ve terminoloji, hareket sistemi, kemik bilimi, eklem bilimi, dolaşım sistemi, kalp, damarlar, lenf sistemi, sindirim sistemi, sindirim kanalı, eklenli bezleri, solunum sistemi, idrar ve üreme sistemi, iç salgı bezler sistemi, sinir sistemi, periferik sinir sistemi, otonom sinir sistemi, duyu organları |
| <b>Önşart/Önerilen</b>           | Yok  |
| <b>Dersin amacı ve hedefi</b>    | Büyükbaş Ve Küçük Başa Hayvanların Ve Kanatlı Hayvanların Genel Anatomik Yapısının Öğretilmesi   |
| <b>DersKitabı/Diğer Materyal</b> | Veteriner Anatomi-Hareket Sistemi [Veterinary Anatomy- Locomotor System] (Özgüden, T., Bahadır, A., 1996, Bursa)<br>2. Veteriner Anatomi-I [Veterinary Anatomy-I] (Dursun, N., 1994, Ankara)   |
| <b>Öğretme Şekli</b>             | Ders verme   |
| <b>Dersin Değerlendirilmesi</b>  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| <b>Eğitim Dili</b>               | Türkçe   |

**BEDEN EĞİTİMİ I**

BEĞ101 Beden Eğitimi (0-1)1 (AKTS 1)

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Yıl/Yarıyıl</b>    | 1. Yıl/Güz Dönemi  |
| <b>Dersin Cinsi</b>   | Seçmeli  |
| <b>Dersin İçeriği</b> | Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hentbol ile ilgili temel |

|                           |  |
|---------------------------|--|
|                           | beceriler.   |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Eğitimi Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi   |
| Öğretme Şekli             | Anlatım ve uygulama  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir uygulamalı ara sınav (%40); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

## BİLGİSAYAR

BİL 101 BİLGİSAYAR

(3-0)3

(AKTS:4)

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Yıl / Yarıyıl                | 1. Yıl Güz Dönemi  |
| Dersin Cinsi                 | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği               | Kullanım ve başlangıç düzenlemeleri, Temel Çizim Elemanları, Düzeltme ve sorgulama işlemleri, Görüntü ve kontrol işlemleri, Bloklama işlemleri ve katmanları, Ölçülendirme ve tarama işlemleri, Yazıcı ve çiziciden çıktı alma işlemleri   |
| Önşart / Önerilen            | Yok  |
| Dersin Amacı ve Hedefi       | İşletim sistemleri konusunda yeterince bilgi ve beceri kazanmış mesleği ile ilgili tasarım paketlerini kullanılabilir bir duruma gelmiş öğrencinin, sektör bazında çok yaygın kullanılan bilgisayar destekli tasarım(CAD) paketlerini aktif ve etkin bir şekilde kullanabilme, bu paketi kendi mesleğinde kullanılabilir bir duruma getirecek bilgi ve beceri kazanabilme. |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | ÖMER BAĞCI Yeni Başlayanlara Bilgisayarın B'si XP sürümü, Seçkin yayınevi  |
| Öğretme Şekli                | Ders verme, Uygulama   |
| Dersin Değerlendirilmesi     | Bir yazılı ara sınav( %40) bir yazılı final sınavı(%60)  |
| Eğitim Dili                  | Türkçe   |

## ET BİLİMİ

ETE 117 ET BİLİMİ

(2-0)2

(AKTS:3)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Güz Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği            | Etin tanımı ve çeşitleri, Etlerin sınıflandırılması, Etin histolojik özellikleri , kas dokusu ve yapısı, etin kimyasal (protein,lipitler, karbonhidratlar, mineral maddeler, vitaminler, tat ve koku bileşikleri) Fiziksel özellikleri (etin rengi ve renk oluşum reaksiyonları,etin pH değeri, Su aktivitesi değeri, Su bağlama özelliği, su tutma kapasitesi, ). Kesimden sonra meydana gelen değişiklikler Etin kasa dönüşümünde etkili olan faktörler. Post mortem değişiklikler. |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Etin bileşiminin ve kasın ete dönüşümü sırasında meydana gelen olayların öğretilmesi  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Lawrie, R.A. 1998. "Lawrie's Meat Science" (6th Edition). Technomic Publishing Company, Inc., Lancaster, Pennsylvania..   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Öğretme Şekli            | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60) |
| Eğitim Dili              | Türkçe   |

### ET İŞLEME TEKNİKLERİ

ETE 125 ET İŞLEME TEKNİKLERİ

(2-2)4

(AKTS:4)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Güz Dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği            | Hayvan yüzüm ve kesim teknikleri.Et işlek yerleri, et hayvanının genel anatomik yapısı, etlerin derecelendirilmesi (grading), et parçalamada, et işlemede ve et ürünleri hazırlanmasında kullanılan aletler, Karkas parçala sistemleri .Değerli et prepatların karkas üzerinden çıkarılması. Karkas parçalam teknikleri. |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | ET işleme ilkeriyle ilgili temel noktaların gösterilmesi   |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Oztan, A., 1998. Et Bilimi ve Teknolojisi. Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayın No : 19. Ankara.   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

### ET MİKROBİYOLOJİSİ

ETE 123 ET MİKROBİYOLOJİ

(2-2)4

(AKTS:3)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Güz Dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği            | Mikroorganizmalar hakkında genel bilgi ve sınıflandırma. Ette görülebilen mikroorganizmaların tanıtılması, gıda zehirlenmesine veya etin bozulmasına neden olan mikroorganizmalar ile fermantasyona iştirak eden mikroorganizmalar, Mikroorganizma gelişme ve çoğalma koşulları. Mikroorganizma sayımı ve ekim yöntemleri. |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | Mikroorganizmalarla ilgili genel bilgilerin tanıtılması  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Schlegel, H.G.,1993, General microbiology. Cambridge University press, Great Britain, 655p.  |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

### KİMYA

ETE 115 KİMYA

(2-0)2

(AKTS:3)

|                |  |
|----------------|--|
| Yıl/Yarıyıl    | 1.Yıl Güz  |
| Dersin cinsi   | Zorunlu  |
| Dersin içeriği | Temel Kavramlar: Madde ve maddenin halleri, Maddenin bileşimi ve sınıflara ayrılması, Maddenin fiziksel ve kimyasal özellikleri, Kimyasal denklemler, Kimyasal reaksiyonlarda enerji; Atomun Yapısı; Periyodik |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
|                               | Cetvel; Kimyasal Bağlanma; Bileşik Formüllerin Yazılmaları ve İsimlendirilmeleri: Tek ve çok atomlu iyonların isimlendirilmeleri; Mol Kavramı; Kimyasal Reaksiyonlar ve Hesaplamalar: Kimyasal reaksiyonlar, Kimyasal denklemlerin yazılması ve denkleştirilmesi yorumu, Kimyasal denklemlere dayanan hesaplamalar; Gaz ve Önemli Gaz Yasaları; Kimyasal Reaksiyonlarda Hız; Kimyasal Denge; Çözeltiler. |
| Önşart/ önerilen              | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi        | Bu dersin amacı öğrencilere bilim ve teknolojinin her dalında yer alan kimyanın temel kavramlarının öğretimini amaçlar.  |
| Ders kitabı ve diğer materyal | Aras, N. K. ve N. K. Tunalı(1987) Kimyada Temel Kavramlar.İstanbul: Bilim Teknik<br>Soydan A B. ve A. S. Saraç(1994)Genel Üniversite kimyası ve modern uygulamaları. İstanbul: Seç Yayın dağıtım   |
| Öğretme şekli                 | Ders verme   |
| Dersin değerlendirilmesi      | İki yazılı ara sınav ( her biri % 25 ) bir yazılı yarıyıl sonu sınav (%50 )  |
| Eğitim dili                   | Türkçe   |

### LABORATUVAR TEKNİĞİ

ETE 121 LABORATUVAR TEKNİĞİ

(2-2)4

(AKTS:3)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Güz Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği            | Laboratuvar Güvenliği Ve Laboratuvar Kazalarında İlk Yardım, Laboratuvarda Kullanılan Malzemeler Ve Kimyasal Maddeler, Çözelti Konsantrasyonları Ve Çeşitli Konsantrasyonda Çözelti Hazırlama Derişik Çözeltilerden Seyreltik Çözelti Hazırlama, Kimyasal Analizlerde Ortak İşlemler, Analizlerde Başvurulan Bazı Önemli İşlemler(Buharlaştırma, Kristalleştirme, Damıtma), Fiziksel Analiz Yöntemleri Kantitatif Analiz Yöntemleri, Kromotografi |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Çözelti hazırlama ve ETEa laboratuvarlarındaki temel analizlerin verilmesi  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Altan, A., 1989. Laboratuvar Teknigi. Çukurova Üniversitesi Basımevi, Adana, 172 s.   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili               | Türkçe  |

### TÜRK DİLİ I

ETE 101 TÜRK DİLİ I

(2-0)2

(AKTS:1)

|                        |   |
|------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl            | 1.Yıl/ Güz Dönemi   |
| Dersin Cinsi           | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği         | Dil-Kültür İlişkisi, Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri ve Tarihi Gelişimi, Türkiye Türkçesinin Grameri  |
| Önşart/Önerilen        | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi | Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; dil-düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçe'yi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği |

|                           |  |
|---------------------------|--|
|                           | kazandırabilmek; öğretimde birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak ve ana dili şuuruna sahip gençler yetiştirmektir.F             |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri içerikli tüm kaynaklar, Türkçe Sözlük, İmla Kılavuzu, Deyimler Sözlüğü, Atasözleri Sözlüğü, süreli yayınlar |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

### İNGİLİZCE I

ETE 109 İNGİLİZCE I

(2-0)2

(AKTS:2)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Güz Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği            | The verb TO BE ; a and an ; singular and plural nouns ; the simple present tense ; can and can't ; and , but , or ; possessive nouns ;adjectives ; any and some ; there is and there are ; count and non-count nouns ; possessive adjectives ; infinitives with 'like , want, I'd like and need' ; let's , the present progressive tense ; questions and sentences with think ; imperatives , the simple past tense(verb TO BE) |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Dersin amacı,öğrencilere İngilizce olarak cümle kurmayı öğretmek,bununla ilgili olarak düşünmelerini sağlamak ve İngilizce iletişim kurma becerilerini geliştirmektir.Ders, öğrencilerin öğrendikleri hakkında düşündüklerinde,konuştuklarında ve yazdıklarında daha iyi öğrendikleri fikrini destekler.  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Demirel, Ö. ve Şahinel S. 2005, Passport to English Azar,Betty Schramper ; Basic English Grammar ; Longman.   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili               | İngilizce   |

### SOS103 - 129 ÇEVRE VE KENTLEŞME

SOS103 - 129 Çevre ve Kentleşme

(3-0) 3

(AKTS:)

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Yıl / Yarıyıl                | 1.Yıl/ Güz dönemi   |
| Dersin Cinsi                 | Seçmeli   |
| Dersin İçeriği               | Kent, Kentleşme, Kentleşme Nedenleri, Kentleşmenin Sonuçları, Gecekondulaşma, ÇevreKentleşme, Çevre, Çevresel Değerler, Çevre Sorunları ve Çözüm Önerileri, Çevre ve Ekonomik Kalkınma  |
| Önşart / Önerilen            | Yok   |
| Dersin Amacı ve Hedefi       | Bu ders ile öğrencinin; kent, kentleşme, kentleşme nedenleri, kentleşmenin sonuçları, gecekondulaşma, çevreKentleşme, çevre, çevresel değerler, çevre sorunları ve çözüm önerileri, çevre ve ekonomik kalkınma konularındaki bilgilerini artırma ve bu konulardaki problemleri çözme yeteneğini geliştirmektir. |
| Ders Kitabı / Diğer Materyal | Ethem Kadri PEKTAŞ, Çevre ve Kentleşme Ders Notları, Ruşen KELEŞ, Kentleşme Politikası, Zerrin Toprak KARAMAN, Çevre Yönetimi ve Politikası.  |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Öğretme Şekli            | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi | 1 yazılı ara sınav(%40) ve 1 yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60) |
| Eğitim Dili              | Türkçe  |

### İŞLETME

İŞL101 İşletme Yönetimi

(2-0)2

(AKTS:2)

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl                | 1.Yıl/ Güz Dönemi  |
| Dersin Cinsi               | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği             | İşletme ve Yönetimin Temel Kavramları, Amaçları ve Çevre ile İlişkileri: Temel kavramlar, İşletmenin amaçları, Ekonomik yapı içindeki yeri, Yönetici ve girişimci arasındaki fark; İşletmelerin Sınıflandırılması: Büyüklük, mülkiyet, hukuki yapı vb. açısından sınıflandırma; İşletmelerin Kuruluş Çalışmaları, Büyüklüğü ve Kapasitesi: Kuruluş aşamaları, Yer seçimi, Büyüklüğünün belirlenmesi, Kapasite; İşletme Fonksiyonları: Yönetim, Organizasyon, Kontrol, Planlama; Organizasyonun İşleyişi: Liderlik ve yönetim, Stratejik yönetim, Değişim, Gruplar, Motivasyon. |
| Önşart/Önerilen            | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi     | İşletme ve işletme yönetiminin temel kavramlarını ve amaçlarını öğretmek, çevre ile ilişkilerini saptamak, işletmelerin sınıflandırmasını yapmak, işletmelerin kuruluş aşamalarını sıralamak, kuruluş yeri seçimini saptamak, işletme fonksiyonlarını öğretmek, liderlik ve yönetim konularında bilgi vermektir  |
| Ders kitabı/Diğer materyal | Mucuk İ, 'Modern İşletmecilik', Türkmen Kitabevi, 2004, İstanbul, Türkiye. Akdemir, A., 'İşletmeciliğin Temel Bilgileri', 2004, Biga, Türkiye.   |
| Öğretme şekli              | Ders verme   |
| Dersin değerlendirilmesi   | Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı yarıyıl sonu sınavı(%60)   |
| Eğitim dili                | Türkçe   |

### TAR 102 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ

TAR 102

Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi

(2-0)2

ECTS 1

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl                | 1. Yıl Bahar Dönemi   |
| Dersin Cinsi               | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği             | Osmanlı yenileşmesi, I. Dünya Savaşı, Kurtuluş Savaşı, Türk İnkılabı, Atatürk İlkeleri                    |
| Önşart/Önerilen            | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi     | Türk İnkılabı ve Atatürk İlkelerini Avrupa'yla kıyaslayarak Türk modernleşme tarihi hakkında bilgi verir. |
| Ders Kitabı/Diğer Materyal | Turan, R., ve diğerleri, 2004, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi   |
| Öğretme Şekli              | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi   | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili                | Türkçe  |

### BED EĞT/GÜZ SAN 2

ETE 106/108 BED EĞT/GÜZ SAN 1

(0-1)1

(AKTS:1)

|                 |   |
|-----------------|---|
| Yıl/Yarıyıl     | 1. Yıl/ Bahar Dönemi  |
| Dersin Cinsi    | Seçmeli   |
| Dersin İçeriği  | Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hentbol ile ilgili temel beceriler. |
| Önşart/Önerilen | Yok   |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Dersin amacı ve hedefi    | Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Eğitimi Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi   |
| Öğretme Şekli             | Anlatım ve uygulama  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir uygulamalı ara sınav (%40); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

### ET HAYVANLARININ BAK. BESL. VE YET.

ETE 120 ET HAYVANLARININ BAK. BESL. VE YET.

(2-0)2 (AKTS:4)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Bahar Dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği            | Hayvanın beslenmesi, günlük beslenme bileşenleri, yem ve yemleme çeşitleri, büyüme faktörleri, çeşitli yem karışımları, yeni yem üretme teknikleri |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | Sığır, kanatlı beslenmesiyle ilgili genel bilgilerin verilmesi   |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Feeds and Nutrition (Esminger, M. E., Olentine, C. G., 1990-USA)<br>2. Poultry Science (Esminger, M. E., 1992, USA)                                |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

### ET İŞLETMELERİNDE HİJ. VE SANİTASYON.

ETE 122 ET İŞLETMELERİNDE HİJ. VE SANİTASYON.

(2-2)4

(AKTS:4)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Bahar Dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği            | Temizlik hakkında genel bilgiler, temizlik-sağlık ilişkisi, deterjan ve dezenfeksiyon maddelerinin tanıtılması, etin bakterilerle bulaşma yolları ve nedenleri, et işlek yerlerinde yapılan bakteriyolojik kontroller ve yöntemler. , Et kaynaklı enfeksiyonlar ve intoksikasyonlar. Personel temizliği. İşletme içi sanitasyon kontrolü. Temizlik ve dezenfeksiyon metotları. |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | ET hijyeni ve sanitasyonu ile ilgili temel noktaların vurgulanması   |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Ders Kitabı: "Gıda İşletmelerinde Sanitasyon". Prof. Dr. Mustafa Metin. Et işletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon. Doç Dr. Semra Kayardı  |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

## ET KİMYASI

ETE 116 ET KİMYASI

(2-0)2 (AKTS:3)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Bahar Dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği            | ET kimyasına giriş, makro ve mikro ET moelkülleri, karbonhidratlar, lipitler, proteinlerin önemli reaksiyonları ve bileşenleri, mineral maddeler ve vitaminler, su, enzimler |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | Etin önemli bileşenlerin irdelenmesi ve ETEa işleme sırasında bunlarda meydana gelen değişikliklerin öğretilmesi   |
| DersKitabı/Diğer Materyal | 1.Fennema, O. R., 1985, Food Chemistry, 7 <sup>th</sup> edn., Marcel Dekker, New York<br>2.Saldamlı, İ., 1998, Gıda Kimyası, Ankara  |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

## ET TEKNOLOJİSİ I

ETE 124 ET TEKNOLOJİSİ I

(3-2)5

(AKTS:6)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Bahar Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği            | Etin tanımı ve çeşitleri, Etlerin sınıflandırılması, Etin histolojik özellikleri , kas dokusu ve yapısı, etin kimyasal (protein,lipitler, karbonhidratlar, mineral maddeler, vitaminler, tat ve koku bileşikleri) Fiziksel özellikleri (etin rengi ve renk oluşum reaksiyonları,etin pH değeri, Su aktivitesi değeri, Su bağlama özelliği, su tutma kapasitesi, ). Kesimden sonra meydana gelen değişiklikler Etin kasa dönüşümünde etkili olan faktörler. Post mortem değişiklikler. |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Et bilimi ve et teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Et Bilimi Ve Teknolojisi, Doç. Dr. Aydın Öztan, Et Endüstrisi Prof. Dr. Yalçın Yıldırım<br>Et Teknolojisi Prof. Dr.A.K. Gögüş   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili               | İngilizce   |

## ET ÜRÜNLERİ KATKI MADDELERİ

ETE 118 ET ÜRÜNLERİ KATKI MADDELERİ

(2-0)2 (AKTS:2)

|                |  |
|----------------|--|
| Yıl/Yarıyıl    | 1.Yıl/ Bahar Dönemi  |
| Dersin Cinsi   | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği | Et ürünleri katkı maddelerinin tanımı, Sınıflandırılması, Koruyucu yasa ve organizasyonlar, Türk - Gıda katkı maddeleri yönetmeliği, Antimikrobiyal katkı maddeleri, Antioksidanlar, Renk maddeleri, Tat-koku ajanları, Kalorisiz ve düşük kalorili tatlandırıcılar, Stabilizörler, Emilgatörler, et işlemede kullanılan |



|                           |  |
|---------------------------|--|
|                           | fosfatlar, Asitler ve bazlar, Kekleşmeyi engelleyiciler,   |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | ETEA katkı maddeleriyle ilgili temel bilgilerin ve ETEA sanayindeki uygulamalarının vurgulanması |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Ders Kitabı: “ ETEA katkı maddeleri, Prof. Dr. Tomris altuğ, Doç.Dr. Dilek Boyacıoğlu            |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)                                 |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

### SOĞUTMA TEKNİĞİ VE DEPOLAMA

ETE 126 SOĞUTMA TEKNİĞİ VE DEPOLAMA

(2-0)2 (AKTS:3)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Bahar Dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği            | Et işletmelerinde soğuk bölümlerin kurulması. Soğuk eldesi ve tanımları. Soğutucu maddeler ve özellikleri. Soğutma sistemleri. Soğuk depoların planlanması ve yapılmasında gerekli olan koşullar. Et dondurma yöntemleri ve dondurucular. Et ve et ürünlerinin soğuk koşullarda saklama teknolojisi . Et ve su ürünlerinin dondurarak depolanması. Dondurularak depolanan etteki fiziksel değişiklikler. Dondurularak depolanan etteki kimyasal değişiklikler. Donmuş etlerin çözündürülmesi |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | Et ve et ürünlerinin soğutulması hakkında temel bilgilerin verilmesi   |
| DersKitabı/Diğer Materyal | “ Soğuk tekniği ve teknolojisi” Prof. Dr. Akif Kundakçı  |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

### TÜRK DİLİ II

ETE 102 TÜRK DİLİ I

(2-0)2

(AKTS:1)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Bahar Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği            | ompozisyon Bilgileri, Edebiyat Türleri, Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Yazım Kuralları, Noktalama İşaretleri  |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; dil-düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçe'yi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek; öğretimde birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak ve ana dili şuuruna sahip gençler yetiştirmektir. |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Türk Dili 1-II, Afyon Eğitim Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını, Afyon 2005<br>Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri içerikli tüm kaynaklar, Türkçe Sözlük, İmla Kılavuzu, Deyimler Sözlüğü, Atasözleri Sözlüğü,   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
|                          | sürelî yayınlar  |
| Öğretme Şekli            | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60) |
| Eğitim Dili              | Türkçe   |

### İNGİLİZCE II

ETE 112 İNGİLİZCE I

(2-0)2

(AKTS:3)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 1.Yıl/ Bahar Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği            | The verb TO BE ; a and an ; singular and plural nouns ; the simple present tense ; can and can't ; and , but , or ; possessive nouns ;adjectives ; any and some ; there is and there are ; count and non-count nouns ; possessive adjectives ; infinitives with like , want , I'd like and need' ; let's , the present progressive tense ; questions and sentences with think ; imperatives , the simple past tense(verb TO BE) |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Dersin amacı,öğrencilere İngilizce olarak cümle kurmayı öğretmek,bununla ilgili olarak düşünmelerini sağlamak ve İngilizce iletişim kurma becerilerini geliştirmektir.Ders, öğrencilerin öğrendikleri hakkında düşündüklerinde,konuştuklarında ve yazdıklarında daha iyi öğrendikleri fikrini destekler.  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Demirel, Ö. ve Şahinel S. 2005, Passport to English Azar,Betty Schramper ; Basic English Grammar ; Longman.   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili               | İngilizce   |

### İŞT 102 İSTATİSTİK

İŞT 102 İstatistik

(2-0)2

(AKTS:2)

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl                | 1.Yıl/ Bahar dönemi   |
| Dersin Cinsi               | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği             | İstatistiğin Tanımı ve Konusu; Yönetim ve İstatistik: İstatistiğin Yönetim İçindeki Yeri ve Önemi; Temel Kavramlar: Birim, Değişken, Ana kütle, Örneklem, Parametre, İstatistik; Verilerin Derlenmesi ve Türleri; Verilerin Sınıflandırılması ve Gruplandırılması; Seriler; Merkezi Eğilim Ölçüleri: Aritmetik Ortalama, Medyan, Mod; Dağılım Ölçüleri: Standart sapma, Ortalama sapma, Tahmini standart sapma, Varyans; İstatistiksel Tahmin Teorisi ve Özellikleri; Regresyon Analizi; Korelasyon Analizi; Endeksler. |
| Önşart/Önerilen            | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi     | Dersin amacı öğrencilere istatistiksel teknikleri öğretmek ve uygulamalarını bilgisayar yardımıyla yapmaktır.   |
| Ders kitabı/Diğer materyal | Bilge Köksal. İSTATİSTİK, Çağlayan Kitabevi   |
| Öğretme şekli              | Ders verme  |
| Dersin değerlendirilmesi   | Bir yazılı ara sınav( %40) bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim dili                | Türkçe  |

### PAZ 102 PAZARLAMA

PAZ 102 Pazarlama

(2-0)2

(AKTS:2)

|                |   |
|----------------|---|
| Yıl/Yarıyıl    | 1.Yıl/ Bahar Dönemi   |
| Dersin Cinsi   | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği | Pazarlamanın Tanımı; Kapsamı; Gelişimi; Modern Pazarlama Yönetimi, Pazarlama Yönetimi ve Çevre İlişkisi; Stratejik Pazarlama ve |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
|                                   | Pazarlamanın Rolü: İşletme misyonu, İşletme amaçları, Portföy oluşturulması; Pazarlama Bilgi Sistemi ve Pazarlama Araştırması; Pazar Kavramı; Tüketici Pazarı ve Tüketici Davranışı; Endüstriyel (Örgütsel) Pazar ve Endüstriyel Alıcı Davranışları; Pazar Bölümleme; Pazar Bölümlemenin Temelleri: Psikolojik Demografik, Coğrafik, Davranışsal bölümleme; Hedef Pazar Seçimi; Pazar Hedefleme; Pazar Konumlandırma |
| <b>Önşart/Önerilen</b>            | Yok  |
| <b>Dersin amacı ve hedefi</b>     | Dersin amacı. temel pazarlama kavram ve ilkelerini öğretmek mesleğe hazırlamaktır.   |
| <b>Ders kitabı/Diğer materyal</b> | A' dan Z' ye Pazarlama Philip Kotler; MediaCat Kitapları;  |
| <b>Öğretim şekli</b>              | Ders verme   |
| <b>Dersin değerlendirilmesi</b>   | Bir yazılı ara sınav( %40) bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| <b>Eğitim dili</b>                | Türkçe   |

## ET MUAYENESİ

ETE 209 ET MUAYENESİ

(1-2)3

(AKTS:5)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/ Güz Dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği            | Et muayenesinin önemi Kasaplık hayvanların nakli, menşei şahadetnamesi, kesim öncesi muayene, kesim usulleri, post-mortem muayenede dikkat edilecek önemli noktalar, kasaplık hayvanların sistematik et muayenesi, sığırlarda et muayenesi, danalarda et muayenesi, koyun ve keçilerde et muayenesi, kuzularda et muayenesi,damgalar, mecburi kesimler ve hasta kesimler, kesimi yasak hastalıklar ve durumlar, enfeksiyon hastalıkları, paraziter hastalıklar, kasaplık hayvanlarda patolojik |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | Kesimhanelerin yapısının ve sistematik hayvan muaye tekniklerinin verilmesi  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | 1. Et Endüstrisi [Meat Industry] (Yıldırım, Y., 1996, Ankara)<br>2. Et Muayenesi [Meat Inspection] (Tayar, M., 2001, Bursa)  |
| Öğretim Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | İngilizce  |

## ET TEKNOLOJİSİ II

ETE 201 ET TEKNOLOJİSİ II

(3-2)5

(AKTS:6)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/ Güz Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği            | Et ürünlerin sınıflandırılması, etin parçalanması, et ürünlerinin raf ömrü, pastörizasyon, su aktivitesi, et ürünlerin kürlenmesi, fermente et ürünleri, salam, sosis teknolojisi, dumanlama, kurutma, teknolojisi. |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Et ürünlerin üretimi ve muhafazası hakkında temel bilgilerin verilmesi  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Oztan, A., 1998. Et Bilimi ve Teknolojisi. Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayın No : 19. Ankara.  |
| Öğretim Şekli             | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili               | İngilizce   |

**ET VE ET ÜRÜNLERİ MUHAFAZA METODLARI**

ETE 207 ET VE ET ÜRÜNLERİ MUHAFAZA METODLARI

(2-0)2

(AKTS:3)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/ Güz Dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği            | Et ve et ürünlerinin soğukta ve dondurarak muhafazası. Et ve et ürünlerin kurutarak muhafazası ve kurutulmuş et eldesi. İyonize radyasyonun (ışınlama ile muhafaza) et ve ürünlerin korunmasında kullanılması. Tütsüleme metotları ve tütsü özellikleri. Salam sosis üretiminde sosis üretimi. Kürlenme metotları. Kürlenmede kullanılan kimyasallar ve kürlenme teknikleri.kürlenme tekniğın pastırma ve diğer et ürünlerinde uygulanması. Tuzlama ve tuzlama metotları |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | Et et ürünlerin muhafazası hakkında temel bilgilerin verilmesi   |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Oztan, A., 1998. Et Bilimi ve Teknolojisi. Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayın No : 19. Ankara.   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | İngilizce  |

**GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE KONTROL**

ETE 205 GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE KONTROL

(2-0)2

(AKTS:3)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/ Güz Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği            | Et işletmelerinde kalite sağlama teknikleri. İSO 9000 kalite güvence sistemi. ISO 9001, ISO 9002, ISO 9003 uygulamaları. Et işletmelerinde Kritik kontrol noktalarında tehlike analizi (HACCP) sisteminin et endüstrisine uygulanması.HACCP ilkeleri ve uygulama aşamaları. Kritik kontrol noktalarının tespiti.. HACCP prosedürlerinin oluşturulması ve izlenmesi. İşletmelerde etkin ve verimli üretim için. İyi üretim Uygulamaları (GMP) sisteminin oluşturulması ve uygulanması. İ |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Gıda işlemede öğrencilere kalite kontrol ve kalite sistemleri hakkında bilgi verme.   |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Early, R. 1995. Guide To Quality Management Systems For The Food Industry, Blackie Academic, UK..   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili               | TÜRKÇE  |

**GIDA MEVZUATI**

(2-0)2

(AKTS:3)

ETE 203 GIDA MEVZUATI

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/ Güz Dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği            | Gıda mevzuatının ilkeleri, Tüketici hakları, Uluslararası Gıda mevzuatı ve Codex Alimentarius Commission, Türkiye'de Gıda mevzuatı ve Gıda kontrolü, ISO-9000 ve Türk Standardları Enstitüsü, İstatistiksel kalite kontrolün ilkeleri, Gıda sanayiinde kılçık diyagramı ve kontrol kartları kullanımı.. Türk Gıda Kodeksi ve yönetmelikleri, HACCP ve GMP sistemlerin uygulamaları |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | Gıda mevzuatı ve Gıda düzenlemeliyle ilgili temel noktaların gösterilmesi  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | 1. Boutrif, E. 2003, The new role of Codex Alimentarius in the context of WTO/SPS agreement, Food Control, 14:81-88.   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

**KANATLI ET TEKNOLOJİSİ**

ETE 211 KANATLI ET TEKNOLOJİSİ

(2-0)2

(AKTS:3)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/ Güz Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği            | Kanatlı etleri ve yumurtanın besleyicilik değeri, kanatlı kesim ve parçalama metotları, kanatlı eti ve yumurta incelemesi ve kalite, kanatlı etinin ve yumurtanın muhafazı. Kanatlı eti ürünleri      |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Yumurta ve kanatlı etin bileşimi ve kesim, işlenmesi hakkında öğrencilere bilgi kazandırmak   |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi [Meat Inspection and Meat Products Technology]<br>(Arslan, A., 2002, Elazığ)<br>Kanatlı Etlere Teknolojisi [Poultry Meat Technology] (Yücel, A., 2002, Bursa) |
| Öğretme Şekli             | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili               | Turkish   |

**MESLEKİ UYGULAMA I**  
(0-4)4 (AKTS:5)

ETE 213 MESLEKİ UYGULAMA I

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/ Güz Dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği            | Et işletmelerinde, mezbahalarda mesleki uygulama                 |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | Öğrencilerin mesleki bilgilerini artırmak.                       |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Lecturer notes   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60) |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

**İŞL 203 FİNANSAL YÖNETİM**

İŞL 203 FİNANSAL YÖNETİM (2-2)2 (AKTS:2)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/ Güz Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Seçmeli   |
| Dersin İçeriği            | Finansmanla ilgili temel kavramlar ve finansal analizi, oran analizi, işletme sermayesi yönetimi, bütçeleme ve yatırım kararları, kaynak maliyet  |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Bu ders, finansmanla ilgili temel kavramları, işletmelerde finansal analizi, işletme sermayesi yönetimini, bütçeleme ve yatırım kararlarını, finansman kaynaklarını ve maliyetini öğretmeyi amaçlamaktadır. |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Büker, S.,Aşıkoğlu, R.,Sevil, G., 1997 Finansal Yönetim   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili               | Türkçe  |

**HUK 206 İŞ HUKUKU**

|                        |  |          |
|------------------------|--|----------|
| HUK 206 İş Hukuku      | (2-0)2   | (AKTS:2) |
| Yıl/yarıyıl            | II. yıl/Güz dönemi   |          |
| Dersin Cinsi           | Zorunlu  |          |
| Dersin İçeriği         | İş hukukunun; tarihçesi, konusu, temel ilkeleri. Bireysel iş hukukunun uygulama alanı. Kişiler bakımından uygulama alanı. Hizmet akdi kavramı ve doğan borçlar –sona ermesi, sonuçları. Ücretli tatil ve izinler. Toplu iş hukuku. Sendikal güvenceler, sendikalar ve konfederasyonlar. Toplu iş sözleşmesi yapılması, uygulama alanı, uyuşmazlıklarının çözümünde grev ve lokavt. |          |
| Ön şart/önerilen       | Yok  |          |
| Dersin Amacı ve hedefi | Bu dersin amacı, öğrencilere iş hukukunun temel konuları hakkında bilgi vermektir. Bu bağlamda bireysel ve toplu iş hukukunu, sendika hukukunu   |          |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
|                             | teorik düzeyde ve mevzuat çerçevesinde ele almaktır.   |
| Ders kitabı /diğer materyal | Çelik, Nuri: İş Hukuku Dersleri, B.16, İstanbul 2003.<br>Süzek, Sarper: İş Hukuku, Ankara 2002.<br>Akyiğit, Ercan: İş Hukuku Ankara 2003 |
| Öğretme şekli               | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi    | 1 yazılı ara sınav (%40) ve 1 yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili                 | Türkçe   |

### ET İŞLETMELERİ ORGANİZASYON VE YÖNETİMİ

ETE 206 ET İŞLETMELERİ ORGANİZASYON VE YÖNETİMİ (2-0)2 (AKTS:3)

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl                | 2.Yıl/ Bahar Dönemi  |
| Dersin Cinsi               | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği             | Et işletmelerinde kuruluş seçimi, organizasyon yapısı, fizibilite hazırlama, yönetim işleri, üretim planlanması ve kontrolü, kalite kontrol kapasite rapor hazırlama |
| Önşart/Önerilen            | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi     | Öğrencilere projelerin nasıl hazırlanacağı, işletme yönetimiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi  |
| Ders Kitabı/Diğer Materyal | Yurdakul, O., 1998, Proje Hazırlama ve Değerlendirme. Cukurova Üniversitesi. Ziraat Fakültesi Genel Yayın No: 147. Adana.  |
| Öğretme Şekli              | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi   | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili                | Türkçe   |

### ET ÜRÜNLERİ ANALİZ YÖNTEMLERİ

ETE 202 ET ÜRÜNLERİ ANALİZ YÖNTEMLERİ (2-2)4 (AKTS:3)

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl                | 2.Yıl/ Bahar Dönemi   |
| Dersin Cinsi               | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği             | Et ve et ürünlerinde duyuusal, fiziksel ve kimyasal analizler (pH, rutubet, yağ, protein, kül, su aktivitesi, tuz, nitrat-nitrit v.b) ve bunların yöntemleri hakkında bilgi. Rutin analiz üzerine pratik. Gıda mevzuatı ve Türk standartlarına göre et ürünlerinin kaliteleri, Üretim yöntemlerinin Et Ürünleri Biriminde uygulamalı olarak tanıtılması, Son üründe karşılaşılan hileler ve hatalar |
| Önşart/Önerilen            | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi     | Et ürünlerinde temel analizlerin yapılmasının gösterilmesi  |
| Ders Kitabı/Diğer Materyal | Et ve Et ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Lâboratuar Uygulama Kılavuzu, Prof. Dr. Hüsnü Yusuf Gökalp, Doç. Dr. Mükerrerem Kaya, Ömer Zorba .  |
| Öğretme Şekli              | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi   | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili                | Türkçe  |

**ET VE ET ÜRÜNLERİ AMBALAJLAMA**

ETE 204 ET VE ET ÜRÜNLERİ AMBALAJLAMA

(2-0)2 (AKTS:3)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/ Bahar Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği            | Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile et bozulmaları arasındaki ilişkiler. Et Ambalaj maddeleri, Ambalajlamada kullanılan alet ve ekipmanlar, Modern gıda ambalajları, gıda ambalajlarında yapılan kalite kontrol. |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Çeşitli paketleme malzemelerinin fizksel ve kimyasal özellikleri ve paketleme metotlarının öğretilmesi  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | D Mathlouthı M., 1985. Food Packaging and Preservation. Elsevier Applied Sci. Pub.  |
| Öğretme Şekli             | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili               | Türkçe  |

**MESLEKİ UYGULAMA II**

ETE 212 MESLEKİ UYGULAMA II

(0-4)4

(AKTS:4)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/ Bahar Dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği            | Et işletmelerinde, mezbahalarda mesleki uygulama                 |
| Önşart/Önerilen           | Yok  |
| Dersin amacı ve hedefi    | Öğrencilerin mesleki bilgilerini artırmak.                       |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Lecturer notes   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60) |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

**MEZBAHA YAN ÜRÜNLERİ VE DEĞERLEME**

ETE 210 MEZBAHA YAN ÜRÜNLERİ VE DEĞERLEME

(2-0)2 (AKTS:2)

|                 |  |
|-----------------|--|
| Yıl/Yarıyıl     | 2.Yıl/ Bahar Dönemi  |
| Dersin Cinsi    | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği  | Et endüstrisinin yan ürünleri ve artıklarının sınıflandırılması, Tanımları,, kanın, kemiklerin, der, ve başın değerlendirilmesi, kuyruk yağının ve diğer yağların çeşitli alanlarda kullanılması, et suları ve et özlerin çıkarılması. |
| Önşart/Önerilen | Yok  |



|                           |  |
|---------------------------|--|
| Dersin amacı ve hedefi    | Mezhabaha yan ürünleri hakkında temelnoktaları aktarmak.   |
| DersKitabı/Diğer Materyal | Hui, Y. H.(Editor). <i>Meat Science Applications</i> .<br>New York, NY, USA: Marcel Dekker Incorporated. |
| Öğretme Şekli             | Ders verme   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |
| Eğitim Dili               | Türkçe   |

### SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ

ETE 208 SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ (2-0)2 (AKTS:2)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/ Bahar Dönemi   |
| Dersin Cinsi              | Zorunlu   |
| Dersin İçeriği            | Balık türleri, balıkların yetiştirme koşulları, kültür balıkçılığı. Balık yetiştiriciliğinde etkili faktörler. Suyun özellikleri balık yetiştirme tesis özellikleri, kuluçka havuzları, yavru balık havuzları,üreme zamanları, üretim,balıkların beslenmesi, balık hastalıkları. Balık etlerin işlenmesi, depolanması. Soğukta ve dondurarak depolanması. Buzlama yöntemleri. |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Bsu ürünleri işleme teknolojisi hakkında temel bilgileri aktarma  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | G. M. Hall , Fish Processing Technology, Second edition   |
| Öğretme Şekli             | Ders verme  |
| Dersin Değerlendirilmesi  | Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)  |
| Eğitim Dili               | Türkçe  |

### İŞÇ-202 İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ

İŞÇ-202 İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ (2.0) 2

(AKTS:0)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Yıl/Yarıyıl               | 2.Yıl/Bahar dönemi  |
| Dersin Cinsi              | Seçmeli   |
| Dersin İçeriği            | Genel Olarak Sağlık Ve İşçi Sağlığı, İşçi Sağlığı Ve İş Güvenliği, İşyerlerinde Sağlık Hizmetleri, Meslek Hastalıkları, İşçi Sağlığı Ve İş Güvenliği İle İlgili İş Kanunundaki Maddeler |
| Önşart/Önerilen           | Yok   |
| Dersin amacı ve hedefi    | Bu ders ikinci yıl meslek yüksek okulu öğrencilerine içi sağlığı ve iş güvenliğini öğretmeyi amaçlar  |
| DersKitabı/Diğer Materyal | işçi sağlığı ve iş güvenliği tüzüğü, Resmi. Gazete Tarih : 11.1.1974, No: 14765   |
| Öğretme Şekli             | Anlatım   |
| Dersin Değerlendirilmesi  | 1arasınav (uygulama)%40.1final sınavı(uygulama)%60  |
| Eğitim Dili               | Türkçe  |

## İŞL 204-İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ

|                                   |  |          |
|-----------------------------------|--|----------|
| İŞL 204-İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ | (2-0)2   | (AKTS:2) |
| Yıl/yarıyıl                       | II. yıl/bahar dönemi   |          |
| Dersin Cinsi                      | Zorunlu  |          |
| Dersin İçeriği                    | İnsan kaynakları yönetiminin anlamı, önemi, fonksiyonlar ve işletme örgütü içindeki İKY bölümünün örgütlenmesi. İş gücü planlaması. İş analizleri. İş gören bulma ve seçme, işe alıştırma, iş gören değerlendirilmesi. Ücret Yönetimi ve İş Değerlemesi. Disiplin. Özlük hakları ve sendikal ilişkiler.  |          |
| Ön şart/önerilen                  | Yok  |          |
| Dersin Amacı ve hedefi            | İnsan kaynakları yönetiminin ilkeleri, personel yönetiminden insan kaynakları yaklaşımına geçişin nedenlerinin incelenmesi, örgütsel verimliliği ve başarıyı belirleyen faktörlerin değerlendirilmesi ve örgütlerin insan kaynakları konusunda karşı karşıya kaldığı temel sorunların ve geleceğe yönelik perspektiflerin öğrenilmesi bu dersin genel amaçlarıdır. Türk kamu personel sisteminin temel ilkelerinin ve başlıca sorunlarının incelenmesi ve son dönemde bu alanda görülen reform çabalarının değerlendirilmesi dersin diğer temel amaçlarıdır. |          |
| Ders kitabı /diğer materyal       |  |          |
| Öğretme şekli                     | Ders verme   |          |
| Dersin Değerlendirilmesi          | 1 yazılı ara sınav (%40) ve 1 yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)   |          |
| Eğitim Dili                       | Türkçe   |          |