

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (ECTS) BİLGİ PAKETİ

MESLEK YÜKSEKOKULLARI					
GIDA TEKNOLOJİSİ					

1.DÖNEM						
D.KOD	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.		TOP.	ECTS
101	Türk Dili I	2	0		2	1
103	Atatürk İlke ve İnk. Tar. I	2	0		2	1
105	Beden Eğitimi I (S)	0	1		1	1
107	Güzel Sanatlar I (S)	0	1		1	1
109	Yabancı Dil I	2	0		2	2
115	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2	0		2	3
117	Genel Mikrobiyoloji	2	2		4	4
119	Gıda İşleme İlkeleri	3	0		3	4
121	Matematik	2	0		2	3
123	Laboratuar Tekniği	2	1		3	4
129	Kimya	3	0		3	3
131	Temel Bilgi Teknolojileri I	2	0		2	3
<b>Seçmeli dersler</b>						
127	İşletme*	2	0		2	2
133	Beslenme İlkeleri*	2	0		2	2
128	İstatistik	2	0		2	2
2.DÖNEM						
D.KOD	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.		TOP.	ECTS
102	Türk Dili II	2	0		2	1
104	Atatürk İlke ve İnk. Tar. II	2	0		2	1
106	Beden Eğitimi II (S)	0	1		1	1
108	Güzel Sanatlar II (S)	0	1		1	1
109	Yabancı Dil II	2	0		2	2
116	Gıda Ambalaj Malz.	2	0		2	3
118	Gıda Katkı Maddeleri	2	0		2	3
120	Gıda Hijyen ve Sanitasyonu	2	0		2	3
122	Gıda Kimyası	3	0		3	4
124	Gıda Analizi	2	1		3	4
126	Gıda Mikrobiyolojisi	2	1		3	4
132	Temel Bilgi Teknolojileri II	2	0		2	3
<b>Seçmeli Dersler</b>						
136	Soğutma. ve Dond. Ür. Tek.	2	0		2	2
138	Gıda Biyoteknolojisi	2	0		2	2
140	İnsan Kaynakları	2	0		2	2

3.DÖNEM					
D.KOD	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
201	Fahıl Tekniği I	3	0	3	3
203	Meyve ve Sebze İşl. Tek. I	2	2	4	3
205	Yağ Tekniği	3	0	3	3
207	Fermantasyon Teknolojisi I	3	0	3	4
209	Et Teknolojisi I	3	0	3	4
211	Süt Teknolojisi	3	0	3	4
213	Gıda Mevzuatı	2	0	2	3
219	Gıda Kalite Kontrol	2	0	2	3
<b>Seçmeli Dersler</b>					
221	Alkolsüz İçecekler Tek.	2	0	2	3
223	Kanatlı Ürünler Tek.	2	0	2	3
225	Fabrika Hizmetleri	2	0	2	3
4.DÖNEM					
D.KOD	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
202	Et Tekniği II	3	0	3	3
204	Özel Gıdalar Teknolojisi	3	0	3	3
206	Meyve ve Sebze İşl. Tek. II	2	2	4	4
208	Fermantasyon Teknolojisi II	2	2	4	4
224	Süt Ürünleri Teknolojisi	3	0	3	3
210	Proje	0	2	2	3
216	Staj	0	0	0	2
218	Alkollü İçkiler Tekniği	2	0	2	3
222	Fahıl Tekniği II	2	0	2	3
<b>Seçmeli dersler</b>					
230	Hazır Yemek Sistemleri	2	0	2	2
232	Su Ürünleri İşl. Teknolojisi	2	0	2	2
234	Gıda Güv. Ve Kal.Yön. Sis.	2	0	2	2

\* (S): Seçmeli

1. Notlandırma Sistemi:

Alınan her ders için dersi veren öğretim elemanı tarafından öğrenciye aşağıdaki notlar verilir. Harf notları, not dereceleri ve yüzdeler karşılıkları aşağıda verilmiştir.

Başarı Notu	Katsayı Karşılığı	Yüzde Karşılığı
AA	4.00	90–100
BA	3.50	85–89
BB	3.00	75–84
CB	2.50	70–74
CC	2.00	60–69
DC	1.50	50–59
FF	0.00	49 ve altı

Ayrıca, katsayı ile bağlantısı olmayan ve not ortalamalarına katılmayan YT (yeterli), YZ (yetersiz), MU (muaf), TR (transfer), DV (devam ediyor), DZ (devamsız) kodlu değerlendirmeler de yapılabilir.

YT ve YZ notları, ilgili öğretim birimi kurulunun kararı ve Senatonun onayı ile not ortalamalarına katılması uygun görülmeyen derslerde başarının gösterilmesi için kullanılır. Böyle bir derste yeterli başarı gösteren öğrenciye YT, gösteremeyen öğrenciye YZ notu verilir ve o dersi tekrar eder.

MU (muaf) notu, ilgili öğretim birimi kurulunun kararı ve Senatonun onayı ile belirlenen derslerden, uygulanan muafiyet sınavı sonucu başarılı görülerek muaf tutulan öğrencilere verilir. Bu not ayrıca, daha önce başka bir yükseköğretim kurumunda alınıp başarılı olmuş olan ve ilgili birimin yönetim kurulunca muaf tutulması uygun görülen dersler için de verilir.

TR (transfer) notu, bir başka yükseköğretim kurumundan yatay geçiş yolu ile gelen öğrenciye, daha önce devam etmiş olduğu kurumlarda başarıyla tamamladığı ve geçiş yaptığı programa uygun dersler için, geçiş yaptığı öğretim biriminin yönetim kurulunun kararıyla verilir. Bir öğrenciye kayıtlı olduğu öğretim biriminin yönetim kurulunca, uygun görülen koşullarda başka bir yükseköğretim kurumundan aldığı dersi başarıyla tamamladığında da TR notu verilir.

DV (devam ediyor) notu, bir yarıyıldan uzun süreli bir dersin henüz tamamlanmadığı yarıyılın sonunda, derse devam etmekte olan öğrencilere verilir.

DZ (devamsız) notu, devam koşulunu sağlayamayan öğren cilere verilir. Bu öğrenciler yarıyıl sonu değerlendirilmesine alınmazlar. DZ notu FF veya YZ notu ile eşdeğerdedir.

Öğrencinin bir dersten başarılı sayılabilmesi için başarı notunun YT, CC veya bunun üstünde bir not olması gerekir.

### TAR 101

### ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ

TAR 101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi

(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

### BEDEN EĞİTİMİ

BEII 128 Beden EğitimiII

(0-1)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.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Eğitimi Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi
<b>Öğretme Şekli</b>	Anlatım ve uygulama
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir uygulamalı ara sınav (%40); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe

**XXX 101 BİLGİSAYAR I**

XXX 101 Bilgisayar I

(2-2) 4

(AKTS:4)

Yıl / Yarıyıl	1. Yıl Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Windows işletim sistemi, Microsoft Office, internet Explorer
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Windows işletim sisteminde temel işlevleri yapabilmek, Ofis programlarını temel düzeyde kullanabilmek, internet işlemlerini kullanabilmek
Ders Kitabı / Diğer Materyal	
Öğretim Şekli	Ders verme, uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40), bir yazılı final sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

**GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ**

GID 115

(2-0)2

(AKTS:2)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Gıda Bilimi ve teknolojisine genel bakış:gıda bileşenleri, gıda işleme, gıda muhafaza, gıda teknolojileri, gıda kalitesi ve gıda güvenliği, beslenme ve besin öğeleri
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda işleme ile ilgili işlemlerin gösterilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Singh, R.P., Heldman, D.R., 2001. Introduction to Food Engineering. Academic Pres.
Öğretim Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

**GIDA İŞLEME İLKELERİ**

(3+0) 3

Yıl / Yarı Yıl	1. Yıl / Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Akışkanlar, akışkanlar dinamiği ve kineziği, ısı transferi ve gıdalarda ısı transferinin, pastörizasyon ve sterilizasyon, radyasyon, kurutma ve kurutma yöntemleri, evaporasyon ve konsantrasyon, temizleme, mekanik ayırma ve sınıflandırma, karıştırma ve şekil verme, öğütme ve boyut küçültme işlemleri, taşıma, filtrasyon, membran ayırma ve dondurma,
Önşart / Öneriler	Yok
Dersin amacı ve Hedefi	Bu ders Gıda teknolojisi 1. sınıf öğrencilerine gıda işleminin amacı, tanımı ve uygulama alanları hakkında bilgi verir
Ders kitabı / Diğer materyal	<i>Gıda İşleme Mühendisliği 1-2</i> , Doç.Dr. Ömer Lütfi Gürses, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 1986.
Öğretim şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı arasınava (% 40) bir yazılı yarı yıl sonu sınavı (% 60)
Eğitim Dili	Türkçe

**KİMYA**

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl Güz Dönemi
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 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

GID 123 LABORATUVAR TEKNİĞİ

(2-2)4

(AKTS:3)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	I.Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Laboratuar Güvenliği Ve Laboratuar Kazalarında İlk Yardım, Laboratuarda 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, Kromatografi
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Çözelti hazırlama ve gıda laboratuvarlarındaki temel analizlerin verilmesi
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Altan, A., 1989. Labaratuvar Teknigi. Çukurova Üniversitesi Basimevi, Adana, 172 s.
<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

### MATEMATİK-1

MAT 109 Matematik-1

(3-1)4

(AKTS:)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1. Yıl/Güz dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	A. Sayılar B. Cebir C. Denklemler ve Eşitsizlikler D. Fonksiyonlar E. Trigonometri F. Kompleks Sayılar G. Logaritma
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok

Dersin Amacı ve Hedefi	a) Öğrenciye ders kapsamındaki konuları verimli bir şekilde öğretmek gerekli ve yeterli matematik temeli oluşturmak. b) Meslek derslerindeki Matematik konularını daha iyi anlamasını ve öğrendiği matematik konularını mesleğinde kullanmasını sağlamak..
Ders Kitabı/Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı yarıyıl sonu sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe

### MİKROBİYOLOJİ

GID 117 MİKROBİYOLOJİ

(2-2)4

(AKTS:3)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Mikroorganizmalar hakkında genel bilgi ve sınıflandırma. Gıdada 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.
<b>Ön şart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Mikroorganizmalarla ilgili genel bilgilerin tanıtılması
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Schlegel, H.G.,1993, General microbiology. Cambridge University press, Great Britain, 655p.
<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

### TDE 102 TÜRK DİLİ

TDE102 Türk Dili

(2+0)2

AKTS:2

<b>Yıl / Yarı yıl</b>	1. Yıl / Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	TD 1 GÜZ YARI YILI : Dil-Kültür İlişkisi, Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri ve Tarihi Gelişimi, Türkiye Türkçesinin Grameri
<b>Ön şart Önerilen</b>	Yok
<b>Kursun Amacı ve Hedefi</b>	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.Fikirlerin maksada göre en mükemmel şekilde ifade edilebilmesi için gerekli kuralları kapsayan retorik bilgisi, her meslekte yetişmiş gençler için önemli bir konu teşkil etmektedir.
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Türk Dili 1-II, Afyon Eğitim Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını, Afyon 2005 Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri içerikli tüm kaynaklar, Türkçe Sözlük, İmla Kılavuzu, Deyimler Sözlüğü, Atasözleri Sözlüğü, süreli yayınları
<b>Öğretme Şekli</b>	Ders verme

Dersin Değerlendirilmesi	TD-I 1 VİZE (% 40); 1 FINAL (% 60)
Eğitim Dili	Türkçe

### İNGİLİCE I

GID 109 TÜRK DİLİ 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

### GÜZEL SANATLAR

Güzel Sanatlar

(0-1)1

(AKTS:1)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl / 1-2. Yarıyıl
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğilimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi.Kullanılan hammaddelere örnekler; ahşap,cam,seramik, Metal,kumaş v.s
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Öğrencilere branşlarının dışında da yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak
Ders Kitabı / Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Vize:%40 Final:%60
Eğitim Dili	Türkçe

### ÇEVRE VE KENTLEŞME

Çevre ve Kentleşme	(2-0) 2	(AKTS:3)
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	
Ön Şart/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 arttırma 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

### GENEL İŞLETME

Yıl/ Yarıyıl	1.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	İşletmenin Temel Kavramları, Amaçları ve Çevre ile İlişkileri, İşletmelerin Sınıflandırılması, İşletmelerin Kuruluş Çalışmaları, Büyüklüğü ve Kapasitesi, İşletme Fonksiyonları
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin Amacı	Bu ders, İşletmeyle ilgili temel kavramları, işletme amaçları ve çevre ile ilişkileri konularında bilgi verir.
Ders Kitabı/ Diğer Materyal	İşletmeciliğin temel bilgileri, Prof. Dr. Ali AKDEMİR
Öğretim Şekli	Ders Verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40), Bir yazılı yıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

### ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II

GID 104 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (2-0)2 (AKTS:2)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Atatürk dönemi inkılapları Atatürk dönemi Türkiye cumhuriyeti'nin dış siyaseti Atatürk ilkeleri
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluşunu sağlayan Atatürk İnkılaplarını kavrayabilme. Atatürk dönemi Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikasının esaslarını kavrayabilme. Atatürk İlkelerinin doğuş sebeplerini ve Atatürk ilkelerini kavratmak
Ders Kitabı/ Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav( %40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe

### BEDEN EĞİTİMİ



<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1. Yıl/Bahar 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.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Eğitimi Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi
<b>Öğretme Şekli</b>	Anlatım ve uygulama
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir uygulamalı ara sınav (%40); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe

**GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ**

GID 116 GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ

(2-0)2 (AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkiler. Gıda Ambalaj maddeleri, Ambalajlamada kullanılan alet ve ekipmanlar, Modern gıda ambalajları, Gıda ambalajlarında yapılan kalite kontrol.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Çeşitli paketleme malzemelerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ve paketleme metotlarının öğretilmesi
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	D Mathlouthi M., 1985. Food Packaging and Preservation. Elsevier Applied Sci. Pub.
<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

**GIDA ANALİZİ**

GID 124 GIDA ANALİZİ

(2-2)4 (AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Gıda ürünlerinde duyuşal, 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
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Gıda ürünlerinde temel analizlerin yapılmasının gösterilmesi
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Et ve Et ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Lâboratuar Uygulama Kılavuzu, Prof. Dr. Hüsnü Yusuf Gökalp, Doç. Dr. Mükereem Kaya, Ömer Zorba .
<b>Öğretme Şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)

Eğitim Dili	Türkçe
-------------	--------

### GIDA HİJYENİ

GID 120 GIDA HİJYENİ

(2-0)2 (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. , Gıda kaynaklı enfeksiyonlar ve intoksikasyonlar. Personel temizliği. İşletme içi sanitasyon kontrolü. Temizlik ve dezenfeksiyon metotları.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda hijyeni ve sanaitasyonu ile ilgili temel noktaların vurgulanması
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Ders Kitabı: “Gıda İşletmelerinde Sanitasyon”. Prof. Dr. Mustafa Metin. Et işletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon. Doç Dr. Semra Kayaardı
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

### GIDA KALİTE KONTROL

GID 126 GIDA KALİTE KONTROL

(2-0)2 (AKTS:3)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Kalite kontrolüm genel kurulları, kalite ölçümü, fiziksel, kimyasal, duyuusal ve enstrümental kalite kontrol yöntemleri.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda ürünlerinde kalitenin belirlenmesi ve bunların kalite kontrolünün öğretilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Herschdoerfer S.M., 1984, Quality Control in Food Industry (Volume I), Academic Press, London.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

### GIDA KATKI MADDELERİ

GID 118 GIDA KATKI MADDELERİ

(2-0)2 (AKTS:3)

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, Emilgatorler, Gıda işlemede kullanılan fosfatlar, Asitler ve bazlar, Kekleşmeyi engelleyiciler, Durultucular, Ağartıcılar, Gazlar ve propellantlar, Gıdalarda yer alan doğal toksik maddeler,

	Gıdalara isteğe bağlı katılanlar ve bulaşanlar.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Gıda katkı maddeleriyle ilgili temel bilgilerin ve gıda sanayindeki uygulamalarının vurgulanması
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Ders Kitabı: “ Gıda katkı maddeleri, Prof. Dr. Tomris altuğ, Doç.Dr. Dilek Boyacıoğlu
<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

## GIDA KİMYASI

GID 122 GIDA KATKI MADDELERİ

(2-0)2 (AKTS:3)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Gıda kimyasına giriş, makro ve mikro gıda moelkülleri, karbonhidratlar, lipitler, proteinlerin önemli reaksiyonları ve bileşenleri, mineral maddeler ve vitaminler, su, enzimler
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Gıdaların önemli bileşenlerin irdelenmesi ve gıda işleme sırasında bunlarda meydana gelen değişikliklerin öğretilmesi
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	1.Fennema, O. R., 1985, Food Chemistry, 7 <sup>th</sup> edn., Marcel Dekker, New York 2.Saldamlı, İ., 1998, Gıda Kimyası, 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

## TDE 102 TÜRK DİLİ

TDE 102 Türk Dili

(2+0)2 AKTS:2

<b>Yıl / Yarı yıl</b>	1. Yıl / Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	<b>TD II BAHAR YARI YILI</b> Kompozisyon Bilgileri, Edebiyat Türleri, Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Yazım Kuralları, Noktalama İşaretleri
<b>Ön şart Önerilen</b>	Yok
<b>Kursun Amacı ve Hedefi</b>	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılabilmek; 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. Fikirlerin maksada göre en mükemmel şekilde ifade edilebilmesi için gerekli kuralları kapsayan retorik bilgisi, her meslekte yetişmiş gençler için önemli bir konu teşkil etmektedir.
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Türk Dili 1-II, Afyon Eğitim Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını, Afyon 2005 Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri içerikli tüm kaynaklar, Türkçe Sözlük, İmla Kılavuzu, Deyimler Sözlüğü, Atasözleri Sözlüğü, süreli yayınlar
<b>Öğretme Şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	TD-II 1 VİZE (% 40); 1 FİNAL (% 60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe

**XXX 101 YABANCI DİL II**

XXX 101 Yabancı Dil II

(4-0) 4

(AKTS:4)

Yıl / Yarıyıl	1. Yıl Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Konuşma, Dinleme-Anlama, Yazma Okuma-Anlama
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Öğretilen yabancı dili doğru olarak anlayabilme, okuyabilme ve konuşabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav( %40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe

**GÜZEL SANATLAR**

Güzel Sanatlar

(0-1)1

(AKTS:1)

Yıl / Yarıyıl	1.Yıl / 1-2. Yarıyıl
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğilimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi.Kullanılan hammaddelere örnekler; ahşap,cam,seramik, Metal,kumaş v.s
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Öğrencilere branşlarının dışında da yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak
Ders Kitabı / Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Vize:%40 Final:%60
Eğitim Dili	Türkçe

**İSTATİSTİK**

GID102

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
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 öğretmeye yöneliktir.
DersKitabı/Diğer Materyal	İstatistik, Bülent YILMAZ, Nobel Yayınları 6/2005 Isbn: 9755917861
Öğretme Şekli	Anlatım
Dersin Değerlendirilmesi	1arasınav (uygulama)%40.1 final sınavı(uygulama)%60
Eğitim Dili	Türkçe

**PAZ201 Pazarlama Yönetimi**

PAZ201 Pazarlama Yönetimi

(2-0) 2

(AKTS:)

Yıl / Yarıyıl	1. Yıl Bahar Dönemi
---------------	---------------------

Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Pazarlama Kavramı: Pazarlamanın gelişim aşamaları, Pazarlama fonksiyonları, Pazarlamanın çevre koşulları, Pazarlama bilgi sistemi ve pazarlama araştırmaları, Pazar kavramı, Pazar bölümlenme ve hedef pazar seçimi, Tüketici ve endüstriyel pazarlarda satın alma davranışları, Mamul, Fiyat, Dağıtım kanalları ve fiziksel dağıtım, Satış artırıcı çabalar, Uluslararası pazarlama.
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Pazarlama İlkeleri I dersinin amacı temel pazarlama kavramlarını ve modern pazarlama yaklaşımlarını öğretmektir. Pazarlama İlkeleri I dersinde, öğrenciler pazarlama karmasını (ürün, fiyat, dağıtım, tutundurma), modern pazarlama yaklaşımı üzerinde etkili olan çevresel faktörleri, tüketici davranışlarını, pazarlama bilgi sistemini ve pazarlama araştırması kavramını öğrenir.
Ders Kitabı / Diğer Materyal	Modern Pazarlama, R.Altunışık, Ş.Özdemir, Ö.Torlak, Değişim yayınları, İstanbul, 2002
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe

### ET TEKNOLOJİSİ I

GID 209 ET TEKNİĞİ I

(2-0)2

(AKTS:4)

Yıl/Yarıyıl	2.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	Et bilimi ve et teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Et Bilimi Ve Teknolojisi, Doç. Dr. Aydın Öztan, Et Endüstrisi Prof. Dr. Yalçın Yıldırım 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	Türkçe

### FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ I

GID 207 FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ I

(2-0)2

(AKTS:4)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Biyoteknolojinin tarihi, mikrobiyal teknoloji, mayalar, bakteriler, küfler. Çeşitli vitaminler ve üretimi. Karbonhidratlar ve üretimi. Ve bunların örnekleri
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Fermentasyon teknolojisi ve biyoteknolojiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	1.Armstrong, F. B., 1983, Biochemistry, Oxford University Press, Oxford. 2.Champe, P. C., Harvey, R. A., 1994, Biochemistry, Lippincott

	Company.
<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

### GIDA MEVZUATI

GID 213 GIDA MEVZUATI

(2-0)2

(AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	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
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Gıda mevzuatı ve gıda düzenlemeliyle ilgili temel noktaların gösterilmesi
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	1. Boutrif, E. 2003, The new role of Codex Alimentarius in the context of WTO/SPS agreement, Food Control, 14:81-88. 2. Sağlam F.Ö. 1999. Türk Gıda Mevzuatı,ÇEV-SAĞ Yayınları, 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

### MEYVE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ I

(2+0) 2

<b>Yıl / Yarı Yıl</b>	2. Yıl / Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Meyve-sebze (M-S) lerin bileşimi, M-S ve ürünlerinin bozulma nedenleri ve mikrobiyolojisi, M-S'lerin dayandırılma yöntemleri, M-S'lerin soğukta ve dondurarak depolanmaları, konserve ve salça teknolojisi, reçel, marmelat ve jele üretim teknolojisi, fabrika temizlik ve hijyeni
<b>Önşart / Öneriler</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve Hedefi</b>	Bu ders Gıda teknolojisi 1. sınıf öğrencilerine meyve ve sebzeleri tanıtarak meyve ve sebzelerden elde edilebilecek olan ürünleri tanıtmak amaçlanmıştır
<b>Ders kitabı / Diğer materyal</b>	<i>Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi</i> , Prof.Dr.Bekir Cemeroğlu, Gıda Teknolojisi Derneği Yayını, Ankara, 2002
<b>Öğretme şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir yazılı arasınav ( % 40) bir yazılı yarı yıl sonu sınavı ( % 60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe

### SÜT TEKNOLOJİSİ

GID 211 SÜT TEKNOLOJİSİ

(2-0)2

(AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Süt üretiminin temelleri, süt kalitesinin belirlenmesi, pastörizasyon, sterilizasyon metotları, süt yağının ayrılması ve standardizasyon. Sütlerin fabrikaya taşınması, çeşitli süt ürünlerinin üretimi, süt yan ürünlerin değerlendirilmesi

<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Süt teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin, sütün özelliklerinin, sütün depolanması ve süt ürünleri işlenmesiyle ilgili bilgilerin verilmesi
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	1. Metin, M.,1996, Sut Teknolojisi. Ege Üniversitesi Basimevi, İzmir, 623 s. 2. Ucuncu, M., 1990, Sut Teknolojisi. Bornova, İzmir, 226 s.
<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

### TAHİL TEKNİĞİ

GID 201 TAHİL TEKNİĞİ

(2-0)2

(AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Buğday çeşitleri, buğday üretimi. Çeşitli hububatların üretimi, buğdayın bileşimi, buğdayın depolanması, depoların özellikleri, değirmen teknolojisi, un kalitesinin belirlenmesi, ekmek, makarna, üretim teknolojileri
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Hububat teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin, buğday çeşitlerinin, buğday depolanmanın ve un teknolojisiyle ilgili bilgilerin verilmesi
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Altan, A., 2001, Tahıl İşleme Teknolojisi, Cukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Adana.
<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

### YAĞ TEKNİĞİ

GID 205 YAĞ TEKNİĞİ

(2-0)2

(AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Lipitlerin bileşimi, yağ asitlerinin reaksiyonları, lipitlerin besleyicilik değerleri, yağ üretimde hammadde temini, yağ üretim teknolojisi, ekstraksiyon, rafinasyon, vinterezasyon, yağın, ambalajlanması ve depolanması
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Yağ teknolojisiyle ilgili temel konuların verilmesi
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Nas, S., Gökalp, H. Y., Ünsal, M. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniv. Müh. Fak Yayınları, 2. Baskı, Denizli 1998
<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

### FİNANSAL YÖNETİM VE FİNANSAL YATIRIM ARAÇLARI

GID 215

(2-0)2

(AKTS:)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	Finansmanla ilgili temel kavramlar ve finansal analizi, oran analizi, işletme sermayesi yönetimi, bütçeleme, finansal yatırım araçları.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Bu ders, finansmanla ilgili temel kavramları, işletmelrde finansal analizi, işletme sermayesi yönetimini, bütçeleme ve finansal yatırım araçlarını öğretmeyi amaçlamaktadır.
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Büker, S.,Aşikoğlu, R.,Sevil, G., 1997 Financial Management
<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

### İŞ HUKUKU

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/Güz dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	İş Hukukunun Tarihçesi, Kaynakları ve Temel İlkeleri; İş Kanununun Uygulama Alanı: İşçi, İşveren, İşveren vekili, İş yeri; Hizmet Sözleşmesi: Türleri, Sona ermesi, Sona ermesinin sonuçları ve kıdem tazminatı; İşin Kişiler Bakımından Düzenlenmesi, Korunması, Genel grupları; İşçi Sağlığı ve İş güvenliği; İşin Zaman Bakımından Değerlenmesi; Fazla Çalışma ve Gece Çalışması; Hazırlama, Tamamlama ve Temizleme İşlemi.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	İş hukukunun amacını ortaya koymak.iş hukuku hakkında temel bilgileri kavramak,işçi ve işveren ilişkileri hakkında öğrencileri bilgilendirmek
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Güven, E., Aydın, U. İş Hukuku Eğitim Sağ. Bilimsel Arş. Çalışmaları Vakfı Yayn. Eskişehir, 1999.
<b>Öğretme Şekli</b>	Anlatım
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	1arasınav (uygulama)%40.1 final sınavı(uygulama)%60
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe

### 138 GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ

GID 138

(2-0)2

(ECTS:2)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	Biyoteknolojinin tanımı ve tarihi, biyoteknolojinin uygulama alanları, modern biyoteknolojis ve gıda alanlarında uygulanması(maya üretimi, enzim üretimi vb.)
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok



<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Biyoteknoloji alanında bilgi sahibi olmak, gıda alınındaki kullanımını öğrenmek.
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	-
<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

### ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNİĞİ

GID 208 ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNİĞİ

(2-0)2

(AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Malt ve malt teknolojisi, bira üretimi ön işlemleri, bira üretim aşmaları, şarap üretim aşmaları, yüksek alkollü içecekler, rakı, cin, votka, viski üretim teknikleri, çeşitli likör üretim aşmaları
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Alkollü içkilerle ilgili temel ilkelerin verilmesi
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Ribéreau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donéche, B., Lonvaud, A., 2000, Handbook of Enology- The Microbiology of Wine and Vinification, Vol.1, John Wiley& Sons, Chichester, England.
<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

### ENDÜSTRİYEL GIDALAR TEK I

GID 204 ENDÜSTRİYEL GIDALAR TEK

(2-0)2

(AKTS:5)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Şeker üretim teknolojisi, şeker üretim aşmaları, çay üretim teknolojisi, çikolata teknolojisi, kakao üretim teknolojisi, şekerli üretim teknolojisi
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Alkollü içkiler teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin ve uygulamalarının verilmesi
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Altan, A., 2000, Özel Gıdalar Teknolojisi, Cukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Genel Yayın No:178, Adana.
<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

**ET TEKNİĞİ II**

(2-0)2

(AKTS:4)

GID 202 ET TEKNİĞİ II

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Et ürünlerin sınıflandırılması, etin parçalanması, et ürünlerinin raf ömrü, pastörizasyon, su aktivitesi, et ürünlerin kürlenmesi, fermente et ürünleri, salam, sosis teknolojisi, dumanlama, kurutma, teknolojisi.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Et ürünlerin üretimi ve muhafazası hakkında temel bilgilerin verilmesi
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Oztan, A., 1998. Et Bilimi ve Teknolojisi. Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayın No : 19. 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

**FERMANTASYON TEKNİĞİ II**

(2-2)4

(AKTS:6)

GID 208 FERMANTASYON TEKNİĞİ II

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Bio reaktörler, bioproseslerin izlenmesi, ethanol üretimi, asetik, asit, laktik asiti malaik asit üretim teknolojisi, ekmek mayacılığı ve maya üretim teknolojisi,
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Fermentasyon teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	1. Champe, P. C., Harvey, R. A., 1994, Biochemistry, Lippincott Company, Amerika, 13-24. 2. Dressler, D., Potter, H., 1990, Discovering Enzymes, Scientific American Library, New York, 21-53 ve 91-153.
<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

**PROJE**

(0-2)2

(AKTS:4)

GID 210 PROJE

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Uygulamalı olarak gıda bilimi ve ya gıda teknolojisi hakkında bitirme tezi hazırlamak ve bunların sunumu
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Grup olarak ve bireysel olarak laboratuvarda uygulamalı veya literatür taraması şeklinde derleme tezlerin verilmesi

<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	
<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

### MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİĞİ I

GID 206 MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİĞİ (2-2)4 (AKTS:5)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Pektin üretim teknolojisi, marmalet üretim teknolojisi, salça üretimi ön işlemleri ve üretim basamakları, meyve suyu üretim teknolojileri, meyve konsantreleri üretimi
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Meyve- sebze teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi s
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Cemeroglu, B., Karadeniz, F., Ozkan, M., 2003, Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No.28, 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

### FABRİKA HİZMETLERİ

GID212

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	Çeşitli gıda üreten fabrikalarda işletme düzeni, kullanılan alet-ekipmanlar, temel cihazlar hakkında genel bilgi, fabrikadaki proses düzeni.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Temel cihazların alet ve ekipmanların tanıtılması, fabrika işleyiş düzeni hakkında bilgi verilmesi
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Saldamlı, İ., Saldamlı, E., Gıda Endüstrisi Makineleri, Önder Matbaa, 1990, 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

### İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ

İnsan Kaynakları Yönetimi

(2-0) 2

(AKTS:)

<b>Yıl / Yarıyıl</b>	2. Yıl Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	İnsan kaynakları yönetiminin tanımı, örgütlenmesi ve çevresi İnsan kaynakları plânlaması İnsan kaynağını bulma, seçme ve yönlendirme

	İnsan kaynağının eğitimi ve geliştirilmesi İnsan kaynağının değerlemesi ve ücretlendirilmesi İş ilişkileri
Önşart / Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	Bir organizasyonun insan kaynakları yönetimine ilişkin politika ve uygulamaları kavrayabilme. İnsan kaynaklarının sağlanması, eğitimi, geliştirilmesi ve ücretlerinin ödenmesinde uygulanan yöntemleri tanıyabilme. Organizasyon içerisinde insan kaynakları bölümü ile diğer bölümler arasındaki ilişkilerin uyum içerisinde yürütülmesini kavrayabilme
Ders Kitabı / Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

## İŞÇ-202 İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ

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

(AKTS:0)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/Bahar dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	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
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Bu ders ikinci yıl meslek yüksek okulu öğrencilerine içi sağlığı ve iş güvenliğini öğretmeyi amaçlar
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	
<b>Öğretme Şekli</b>	Anlatım
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	1arasınav (uygulama)%40.1 final sınavı(uygulama)%60
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe