



MUŞ ALPARSLAN ÜNİVERSİTESİ

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu

Gıda İşleme

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AIT163	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2+0+0	Zorunlu	2
ENF163	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı	2+2+0	Zorunlu	4
GKA101	Genel Kimya	2+0+2	Zorunlu	4
GKA103	Laboratuvar Teknikleri	2+0+2	Zorunlu	5
GKA105	Genel Mikrobiyoloji	2+0+2	Zorunlu	5
GKA107	Hijyen ve Sanitasyon	2+0+0	Zorunlu	3
MAT111	Matematik I	2+0+0	Zorunlu	3
TRD163	Türk Dili I	2+0+0	Zorunlu	2
YDI163	İngilizce I	2+0+0	Zorunlu	2
Toplam AKTS				30

2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AIT164	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2+0+0	Zorunlu	2
DOY102	Dijital Okuryazarlık	2+0+0	Zorunlu	3
GKA102	Gıda Kimyası	2+0+2	Zorunlu	5
GKA104	Gıda Mikrobiyolojisi	2+0+2	Zorunlu	4
GKA106	Gıdalarda Temel İşlemler	2+0+0	Zorunlu	3
GKA108	Beslenme İlkeleri	2+0+0	Zorunlu	3
MAT112	Matematik II	2+0+0	Zorunlu	3
TRD164	Türk Dili II	2+0+0	Zorunlu	2
YDI164	İngilizce II	2+0+0	Zorunlu	2
KPD102	Kariyer Planlama	2+0+0	Seçmeli	2
OGS102	SEÇ : Çevre Koruma	2+0+0	Seçmeli	3
OGS104	SEÇ : Meslek Etiği	2+0+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				35

3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GKA201	Süt ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi I	2+0+2	Zorunlu	4
GKA203	Et ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi I	1+0+2	Zorunlu	3
GKA205	Tahıl ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi I	2+0+2	Zorunlu	4
GKA207	Meyve-Sebze Kalite Kontrol ve Analizi I	1+0+2	Zorunlu	3
GKA209	Gıda Kalite Kontrolü ve Mevzuatı	2+0+0	Zorunlu	3
İSG201	İş Sağlığı ve Güvenliği	2+0+0	Zorunlu	2
STJ201	Staj	0+2+0	Zorunlu	8
GKA211	SEÇ : İşletme Yönetimi	2+0+0	Seçmeli	3
GKA213	SEÇ : Gıda Katkı Maddeleri	2+0+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				33

4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
GKA202	İçecek Teknolojisi Kalite Kontrol ve Analizi	2+0+2	Zorunlu	5
GKA204	Yağ Teknolojisi Kalite Kontrol ve Analizi	2+0+2	Zorunlu	5
GKA206	Özel Gıda Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi	2+0+2	Zorunlu	6
GKA208	Gıda Ambalajlama Teknolojisi	2+0+0	Zorunlu	5
GKA210	SEÇ : Et ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi II	2+2+0	Seçmeli	3
GKA212	SEÇ : Meyve-Sebze Kalite Kontrol ve Analizi II	2+2+0	Seçmeli	3
GKA214	SEÇ : Süt ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi II	1+2+0	Seçmeli	3
GKA216	SEÇ : Tahıl ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi II	1+2+0	Seçmeli	3
GÖÇ202	SEÇ : Gönüllülük Çalışmaları	1+2+0	Seçmeli	4
GTP214	SEÇ : Araştırma Yöntem ve Teknikleri	3+0+0	Seçmeli	3
GTP216	SEÇ : Gıda Endüstri Makineleri	3+0+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				43

1.SINIF GÜZ

Ders Kodu : YDİ163	Ders Adı : İngilizce I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	-------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu ders, üniversite öğrencilerinin kendi alanlarında yürüttükleri her türlü akademik faaliyette okuma, konuşma, dinleme ve yazma becerilerini belirli bir etkinlikte kullanabilmelerini sağlayacak biçimde tasarlanmıştır. Bu derste ilgi çekici bağlamlar yaratılarak, dilin işlevliğini artırıcı alıştırmalar verilerek, dilin gerçek iletişim becerilerinde kullanımı gösterilerek öğrencilerin dilsel ve iletişimsel yetileri geliştirilecek ve yabancı dil yeterlikleri artırılabilecektir.

Dersin İçeriği (İngilizce):

This course has been designed to make university students be able to use reading, writing, listening and speaking skills in any activity related to their fields. Interesting contexts and exercises have been created aiming to increase functionality of the language and use of the language in real life situations is given. By this way students' linguistic and communication skills will develop and their foreign language proficiency level will increase.

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrencinin temel İngilizce bilgisi kazanarak dinlediğini ve okuduğunu anlama ve kendini İngilizce olarak ifade etme becerilerini geliştirmektir.

Dersin Amacı (İngilizce):

The purpose of this course is to have students gain basic knowledge of English to develop their listening and reading comprehension skills and express themselves in English.

Ders Notları :

Grammar Deep, Basic Grammar of English, Grammar Wizard, Oxford English for Life

Ders Notları (İngilizce): Grammar Deep, Basic Grammar of English, Grammar Wizard, Oxford English for Life

Ders Kodu : ENF163	Ders Adı : Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 4
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze

Yazılım ve donanım kavramlarının tanımlarını öğrenmek, kişisel bir bilgisayardaki temel donanımları tanımak, işletim sistemini genel özellikleriyle tanımak, interneti ve internet explorer'ı genel özellikleriyle tanımak, ofis programları yardımıyla yazı işlemleri, tablo ve hesaplama işlemlerinin kavranması.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face

To learn definitions of software and hardware concepts, to recognize basic hardwares in a personal computer, to recognize operating system with general attributes, to recognize internet and internet explorer with general attributes, to comprehend working operations, table and counting operations with helping office programs.

Dersin Amacı :

Yazılım ve donanım kavramını kavramak, işletim sistemini tanımak ve kullanmak, interneti genel özellikleriyle tanımak ve kullanabilmek, ofis programlarını genel özellikleriyle kullanmak.

Dersin Amacı (İngilizce):

To comprehend software and hardware concept, to recognize and use operation system, to recognize internet with general attributes, to use office programs with general attributes.

Ders Notları :

Anlatım, soru-cevap ve tartışma.

Ders Notları (İngilizce): Lecturing, question-answer and discussion.

Ders Kodu : MAT111	Ders Adı : Matematik I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	-------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Sayılar, Cebir, Eşitsizlikler ve Denklemler, Fonksiyonlar, Logaritma, Trigonometri

Dersin İçeriği (İngilizce):

Numbers, Algebra, Inequalities and Equations, Functions, Logarithms, Trigonometry

Dersin Amacı :

Bu derste; Mesleğinde Matematik İle İlgili bilgi ve becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

In this course, aimed to gain knowledge and skills related to mathematics in their profession

Ders Notları :

Genel Matematik - Yrd.Doç.Dr. Veysel Atasoy Temel Matematik - Yrd.Doç.Dr.Gökhan Çuvalcıoğlu

Ders Notları (İngilizce): General Mathematical - Asist. Prof. Veysel Atasoy Basic Mathematics - Asist. Prof. Gökhan Çuvalcıoğlu

Ders Kodu : TRD163	Ders Adı : Türk Dili I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	-------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Türkçe'nin ses ve şekil yapısı, sunum yapma ve etkili konuşma teknikleri, sözlü ve yazılı edebî türler, yazım kuralları, gibi konular bu dersin içeriğini oluşturur.

Dersin İçeriği (İngilizce):

This course incorporates the topics related to the sound and structure of Turkish language, presentation techniques, efficient speaking techniques, oral and written literary arts, writing rules.

Dersin Amacı :

Okunan veya dinlenen bir metnin anlaşılabilmesi için gerekli bilgilere sahip olmasını sağlamak, edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma becerisini kazandırmak, kitap okuma alışkanlığını geliştirmek, topluluk önünde sunum yapabilme becerisine kazandırmak, Türkçe'nin ses ve şekil yapısını kavratmak ve yazım bilgisine sahip kılmak.

Dersin Amacı (İngilizce):

To ensure having necessary equipments for understanding a text which is being read or listened, having skills for taking notes on scientific or literature, improving reading habit skills, to comprehend Turkish sound and structure and enable students have the skills for writing.

Ders Notları :

Anlatım, soru-cevap ve tartışma

Ders Notları (İngilizce): Lecturing, question-answer and discussion.

Ders Kodu : AİT163	Ders Adı : Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Occuring opinions , principles and eandnts during the establishment and deandlopment of modern Turkey.Occuring opinions , principles and eandnts during the establishment and deandlopment of modern Turkey.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Occuring opinions , principles and eandnts during the establishment and deandlopment of modern Turkey.

Dersin Amacı :

Türk Gençliği 'ni millî, insanî, manevî ve kültür değerlerinin bilincinde, Atatürk 'ün kurduğu Türkiye Cumhuriyeti 'nin birer ferdi olarak, devletine karşı görev ve sorumluluklarını bilen, Türk Devleti 'nin ülkesi ve milleti ile bölünmez bir bütün olduğuna inanan ve bundan haklı bir gurur duyan, Atatürk İlkeleri 'ni yürekten anlayarak, içtenlikle benimseyen, bu inançlardan aldığı güçle memleketine daha yararlı olmaya çalışan kimseler olarak yetiştirmek.

Dersin Amacı (İngilizce):

To prepare students for Professional life as broad-minded, competitiand , modern and successful individuals. The programme is directed towards students to follow the path of science under the guidance of our leader Mustafa Kemal Atatürk, who thought us, in his own words, that "The greatest virtue in his life and science"

Ders Notları :

Anlatım, soru-cevap ve tartışma.

Ders Notları (İngilizce): Lecturing, question-answer and discussion.

Ders Kodu : GKA105	Ders Adı : Genel Mikrobiyoloji	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 5
---------------------------	---------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Genel tanımlar, Mikroorganizmaların sınıflandırılmaları, Mikroorganizmalarda mikroskopik morfolojiler, Ökaryotik mikroorganizmaların hücre yapıları, Prokaryotik mikroorganizmaların hücre yapıları, Gıdalar açısından önemli bakteriler, Gıdalarda açısından önemli funguslar, Gıdalarda açısından önemli virüsler, Mikroorganizmaların beslenme şekilleri ve besiyeri çeşitleri, Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

General definitions, Classification of microorganisms, Microscopic morphology in microorganisms, Cell structure of eukaryotic, Cell structure of prokaryotic microorganisms, Important bacteria in terms of food, Important fungus in terms of food, Important viruses in terms of food, Nutrition habits of microorganisms and their habitat, Infection resources of microorganisms

Dersin Amacı :

Gıda mikrobiyolojisine temel oluşturulacak düzeyde mikroorganizmaların genel özellikleri, yapıları, beslenmesi, çoğalması, metabolizması ve kontrolleri hakkında gerekli bilgileri vermek ve mikrobiyoloji laboratuvarında çalışma prensiplerini öğretmek.

Dersin Amacı (İngilizce):

To give necessary information about general characteristics, structure, nutrition, reproduction, metabolism and control of microorganisms at the level that will be the basis of food microbiology and to teach working principles in microbiology laboratory.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration etc.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : GKA107	Ders Adı : Hijyen ve Sanitasyon	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Gıda güvenliği ve temel kavramları, gıda güvenliğinin önemi, gıda güvenliğini etkileyen tehlikeler, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve bunlara yol açan etmenler, bu tarz durumlara meydan vermemek adına gerekli korunma teknikleri, satın alma ve işletmeye kabul kuralları, gıda proses sürecinde hijyen, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri, sanitasyon kuralları ve ekipmanlarının tanıtımı, gıda güvenliği yönetim sistemleri (HACCP, ISO 22000)

Dersin İçeriği (İngilizce):

Food safety and its basic concepts, the importance of food safety, the dangers affecting food safety, foodborne diseases, food poisoning and the factors that cause them, the necessary protection techniques to prevent such situations, the rules of purchasing and acceptance, hygiene in the food processing process, food cleaning and disinfection methods, introduction of sanitation rules and equipment, food safety management systems (HACCP, ISO 22000)

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

With this course, students; It is aimed to provide personal hygiene in accordance with the legislation and hygiene rules and to gain the competencies to apply business cleaning and disinfection rules.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri, Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon ders kitabı.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques,Textbook on Hygiene and Sanitation in the Food Industry.

Ders Kodu : GKA101	Ders Adı : Genel Kimya	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 4
---------------------------	-------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Kimyada temel kavramlar, Atomun yapısı, Periyodik cetvel, Bileşik formüllerinin yazılmaları ve isimlendirilmeleri, Kimyasal denklemler, kimyasal denklemlerin yazılmaları ve denkleştirilmeleri Mol kavramı, Kimyasal reaksiyonlar, kimyasal reaksiyonlara dayalı hesaplamalar, Gazlar ve önemli gaz yasaları, zltiler.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Basic concepts in chemistry, The structure of atom, Periodic table, Writing Compound formulas and nomenclature, Chemical equations, writing chemical equations, and equalization. The concept of the mole, Chemical reactions, chemical reactions based on the calculations, Important gases and gas laws, Solutions.

Dersin Amacı :

Genel Kimya-I Dersinin ana hedefi ğrenciye Kimyanın temel metodolojisini ve kalitatif kavramların kantitatif sonuçlara gtrmesini aıklayacak mantığı kazandırmaktır.

Dersin Amacı (İngilizce):

The aim of this course is to make students comprehend the basic methodology of chemistry and the logic that will bring students from qualitative concepts to quantitative results

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : GKA103	Ders Adı : Laboratuvar Teknikleri	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 5
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Laboratuvarda çalışırken dikkat edilmesi gereken kurallar; Laboratuvarda kullanılan cam ve plastik malzemeler; Laboratuvarda malzeme temizliği, sterilizasyon ve dezenfeksiyon; lme ve l birimleri; Saf su sistemleri; Etüv, sterilizatör, otoklav, su banyosu tanıtımı ve kullanımı; Laboratuvarda kullanılan karıştırıcılar, ısıtıcı ve soğutucu sistemler; Santrifüj ve santrifügasyon; Terazi eşitleri ve kullanımı; pH kavramı ve lm; Mikroskop eşitleri ve zellikleri; Klasik ışık mikroskobu ve kullanımı

Dersin İeriği (İngilizce):

Face to face.

Rules need to be careful when working in the laboratory; Laboratory glass and plastic materials are used; the laboratory equipment cleaning, sterilization and disinfection; Measurement and units of measure; pure water systems; oven, sterilizer, autoclave, water bath, presentation and mixers used in laboratory, the heating and cooling systems, centrifugation and centrifugation; Libra varieties and use of the concept and measurement of pH; microscope types and characteristics; conventional light microscopy and its use

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvarda gvenli alışma ortamı sağlama, analiz ncesi ve sonrası gerekli işlemleri yapma, ayırma işlemlerini yapma, zlti hazırlama ve laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

With this course to students; it is aim at to provide safe working environment in accordance with the legislation and analysis methods, to make the necessary operations before and after the analysis, to make the separation operations, to prepare the solution preparation and to practice laboratory basic analysis techniques.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration etc.

Modular individual teaching techniques.

1.SINIF BAHAR

Ders Kodu : TRD164	Ders Adı : Türk Dili II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Türkçe'nin ses ve şekil yapısı, sunum yapma ve etkili konuşma teknikleri, sözlü ve yazılı edebî türler, yazım kuralları vb. konular bu dersin içeriğini oluşturun.

Dersin İçeriği (İngilizce):

The content of this course consists of the sound and form structure of Turkish language, presentation and efficient speaking techniques, oral and written literary genres, writing rules etc.

Dersin Amacı :

Öğrenciye okuduğu ve dinlediği bir metni anlama, edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma topluluk önünde sunum yapabilme becerisini kazandırmak, öğrencinin kitap okuma alışkanlığını geliştirmek ve ona Türkçe'nin ses, şekil yapısını ve yazım kurallarını kavratmak.

Dersin Amacı (İngilizce):

To make the student have an ability to understand the text s/he reads/listens, study the scientific texts and take notes, to improve her/his book-reading habit and her/him comprehend Turkish language's sound, form structure and writing rules.

Ders Notları :

Soru-cevap, sunum, anlatım, tartışma, problem zme.

Ders Notları (İngilizce): Question-answer, presentation, narration, discussion, problem-solving

Ders Kodu : YDİ164	Ders Adı : İngilizce II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Bu ders, üniversite öğrencilerinin kendi alanlarında yürüttükleri her türlü akademik faaliyette okuma, konuşma, dinleme ve yazma becerilerini belirli bir etkinlikte kullanabilmelerini sağlayacak biçimde tasarlanmıştır. Bu derste ilgi çekici bağlamlar yaratılarak, dilin işlevliliğini artırıcı alıştırmalar verilerek, dilin gerçek iletişim becerilerinde kullanımı gösterilerek öğrencilerin dilsel ve iletişimsel yetileri geliştirilecek ve yabancı dil yeterlikleri artırılabilecektir.

Dersin İçeriği (İngilizce):

This course has been designed to make university students be able to use reading, writing, listening and speaking skills in any activity related to their fields. Interesting contexts and exercises have been created aiming to increase functionality of the language and use of the language in real life situations is given. By this way students' linguistic and communication skills will develop and their foreign language proficiency level will increase.

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrencinin temel İngilizce bilgisi kazanarak dinlediğini ve okuduğunu anlama ve kendini İngilizce olarak ifade etme becerilerini geliştirmektir

Dersin Amacı (İngilizce):

The purpose of this course is to have students gain basic knowledge of English to develop their listening and reading comprehension skills and express themselves in English

Ders Notları :

Yüz Yüze, Soru Cevap, Sunum, Anlatım, Tartışma ve Problem Çözme

Ders Notları (İngilizce): Face to Face, Question answer, Presentation, Narration, Discussion and Problem-solving

Ders Kodu : MAT112	Ders Adı : Matematik II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Logaritma ve özellikleri, Logaritma ve uygulamaları Trigonometri ve özellikleri, Trigonometrik fonksiyonlar ve uygulamaları Türevin tanımı ve özellikleri, Türev ve uygulamaları İntegralin tanımı ve özellikleri, İntegral ve uygulamaları

Dersin İçeriği (İngilizce):

Logarithm and properties, Logarithm and applications Trigonometry and properties, Trigonometric functions and applications Definition of Derivative and properties, Derivative and applications Definition of Integral and properties, Integral and applications

Dersin Amacı :

Öğrenciye bu derste, logaritma ve özellikleri, Trigonometri ve uygulamaları, türev ve integral ile ilgili matematiksel becerileri mesleklerinde uygulayabilme yeterlikleri kazandırılacaktır.

Dersin Amacı (İngilizce):

The student in this course, logarithm and properties, Trigonometry and applications, derivative and integral gain related to the qualifications to apply mathematical skills in their professions.

Ders Notları :

Mesleki Matematik, Mehmet Balcı.Ders Kitabı.

Ders Notları (İngilizce): Vocational Mathematics, Mehmet Balcı.Ders Book.

Ders Kodu : OGS102	Ders Adı : SEÇ : Çevre Koruma	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Çevre Yönetmelik Bilgisi Risk Analizi Atık Depolama Kişisel Korunma Önlemleri Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği

Dersin İçeriği (İngilizce):

Environmental Information Regulations ,Risk Analysis Waste Storage, Personal Protection Measures ,International Health and Security Alerts Occupational Health and Safety Regulation

Dersin Amacı :

Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak

Dersin Amacı (İngilizce):

To acquire knowledge and skills about environmental and human health protection rules

Ders Notları :

Anlatım, Soru cevap

Ders Notları (İngilizce): Expression, Question and answer

Ders Kodu : OGS104	Ders Adı : SEÇ : Meslek Etiği	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Etik ve ahlak kavramlarını, etik sistemlerini, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri, meslek etiğini, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını, sosyal sorumluluk kavramını incelemek.

Dersin İçeriği (İngilizce):

To examine the concepts of ethics and morality, ethical systems, factors that play a role in morality formation, professional ethics, professional corruption and consequences of unethical behaviors, social responsibility concept.

Dersin Amacı :

Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

This derste is aimed to gain proficiency in professional ethics.

Ders Notları :

Ders notları ve diğer kaynaklar

Ders Notları (İngilizce): Lecture notes and other sources

Ders Kodu : AİT164	Ders Adı : Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Modern Türkiye'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler

Dersin İçeriği (İngilizce):

Occuring opinions , principles and eandnts during the establishment and deandlopment of modern Turkey.

Dersin Amacı :

Türk Gençliği'ni millî, insanî, manevî ve kültür değerlerinin bilincinde, Atatürk'ün kurduğu Türkiye Cumhuriyeti'nin birer ferdi olarak, devletine karşı görev ve sorumluluklarını bilen, Türk Devleti'nin ülkesi ve milleti ile bölünmez bir bütün olduğuna inanan ve bundan haklı bir gurur duyan, Atatürk İlkeleri'ni yürekten anlayarak, içtenlikle benimseyen, bu inançlardan aldığı güçle memleketine daha yararlı olmaya çalışan kimseler olarak yetiştirmek.

Dersin Amacı (İngilizce):

To prepare students for Professional life as broad-minded, competitiand , modern and successful individuals. The programme is directed towards students to follow the path of science under the guidance of our leader Mustafa Kemal Atatürk, who thought us, in his own words, that "The greatest virtue in his life and science"

Ders Notları :

Anlatım, soru-cevap ve tartışma.

Ders Notları (İngilizce): Lecturing, question-answer and discussion.

Ders Kodu : GKA108	Ders Adı : Beslenme İlkeleri	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	-------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Tüketiciler için sağlıklı vedengeli beslenme koşulları, büyüme ve gelişme ile beslenme ve sağlık ilişkileri ,bedensel, ruhsal ve sosyal sağlık kavramları, hayvansal kökenli gıdaların beslenmedeki önemi, bileşimi, beslenme ilkeleri ve toplu beslenme teknikleri, beslenme ve sağlık - toplum ilişkisi,dengeli beslenme ilkeleri, yetersiz ve dengesiz beslenme sorunları, et(kırmızı et, beyaz et)süt, su ürünleri, yumurta ve balığın bileşimi , beslenmede hayvansal kökenli gıdaların önemi, besinlerin hazırlanması , saklanması, işlenmesiişlenmesi, yemek planlama, özel durumlarda beslenme

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Healty and balancednutrition for consumers , relation between growing up and nutrition and health, physical and psychologicaland social health consepts, importance and composition of foods originated animal at nutrition, nutrition principles and technique of collected nutrition, relationbetween nutrition and health- community, principles of balanced nutrition, problems of malnutrition and unbalanced nutrition, eat, whitemeat, milk, fishery products, composition of egg and honey, pereparation and preservation of foods, planning of meal, nutrition at spcific conditions.

Dersin Amacı :

Gıda Kimyası, Besin teknolojileri, toplu beslenme, hijyen ve çevre sağlığı, besin öğeleri,besinlerin bileşimleri konusunda temel bilgileri vererek öğrencilerin bu bilgileri kullanarak yeterli ve dengeli beslenme esaslarını öğrenmesi.

Dersin Amacı (İngilizce):

To learn principles of adequate and balanced nutrition and give basic skills about food chemistry, nourishment technologies, collective nutrition, hygiene and health of environment, nourishment elements, composition of nourishment.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : KPD102	Ders Adı : Kariyer Planlama	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Dersin İçeriği (İngilizce):

Dersin Amacı :

Dersin Amacı (İngilizce):

Ders Notları :

Ders Notları (İngilizce):

Ders Kodu : DOY102	Ders Adı : Dijital Okuryazarlık	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Dersin amacı öğrencilerin dijital teknolojileri, dijital ortam ve araçları tanımasını ve yetkin şekilde kullanabilecek düzeye gelmelerini sağlamaktır.

Dersin İçeriği (İngilizce):

The aim of this course is to enable students to recognize and use digital technology, partners and tools.

Dersin Amacı :

Dersin amacı öğrencilerin dijital teknolojileri, dijital ortam ve araçları tanımasını ve yetkin şekilde kullanabilecek düzeye gelmelerini sağlamaktır.

Dersin Amacı (İngilizce):

The aim of this course is to enable students to recognize and use digital technology, partners and tools.

Ders Notları :

Bu ders, Anadolu Üniversitesi uzaktan öğrenme sistemi üzerinden yürütülmektedir.

Ders Notları (İngilizce): This course is carried out by Anadolu University distance learning system.

Ders Kodu : GKA102	Ders Adı : Gıda Kimyası	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 5
---------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Gıda Kimyasına Giriş, Su, Amino Asitler, Basit proteinler, Bileşik Poteinler,Karbonhidratlar, Lipidler, Yağda çözünen vitaminler, Suda çözünen vitaminler,

Dersin İçeriği (İngilizce):

Introduction to Food Chemistry, Water, Amino Acids, Simple Proteins, Compound Proteins, Carbohydrates, Lipids, Fat-soluble vitamins, Water-soluble vitamins,

Dersin Amacı :

Gıda bileşenleri hakkında bilgi sahibi olmak ve gıdaların üretimi sırasında meydana gelen kimyasal ve biyokimyasal değişimler ile gıda üretimi arasındaki ilişkileri aydınlatmak.

Dersin Amacı (İngilizce):

To have knowledge about food components and to illuminate the relationships between chemical and biochemical changes during food production and food production.

Ders Notları :

Gıda Kimyası, Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ, Ekin Kitapevi

Ders Notları (İngilizce): Food Chemistry, Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ, Ekin Publications

Ders Kodu : GKA104	Ders Adı : Gıda Mikrobiyolojisi	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 4
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Mikroorganizmaların gıdalarla ilişkilendirilmesi, Gıdalarda baskın olan mikroorganizmaların özellikleri, Gıdalardaki mikroorganizmaların kaynakları ve önemi, Gıda kaynaklı patojenler, Gıda güvenliği ve kalitesinin göstergeleri, mikrobiyolojik standartlar, Gıdalarda virüslerin varlığı, Sporlanma ve gıdalarda sporlanan organizmalar.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Relate to food microorganisms, The microorganisms of the dominant characteristics of foods, Supplies and the importance of microorganisms in foods, Food-borne pathogens, Food safety and quality indicators, Microbiological standards, The presence of viruses in foods and foods sporlanan organisms sporulation.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak Gıda ve Mikroorganizma İlişkilerini İncelemek, Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri incelemek, Gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmaları incelemek, Gıdalarda mikorganizmaların kontrol altına alınmasını incelemek, Gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaları incelemek 1 ve Gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaları incelemek 2 yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

The students, in accordance with legislation and methods of analysis to examine the Food and Microbial Relationships, to examine the factors that affect microbial growth in foods, foods of indicator and pathogenic microorganisms, examine, inspect food mikorganizmaların alınmasını under control, microbiological spoilage of foods to examine the microbiological spoilage of foods 1 and 2 examine the competencies aimed to gain

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : GKA106	Ders Adı : Gıdalarda Temel İşlemler	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Gıdalara uygulanan temizleme yöntemleri, ayırma yöntemleri, boyut küçültme işlemleri, karıştırma işlemleri, ısıl işlemler, ısıl işlemlerde etkili olan faktörler, pastörizasyon, sterilizasyon, termizasyon, soğutma ve dondurma teknolojisi, kurutma teknolojisi, evaporasyon, ekstrüzyon, kristalizasyon, haşlama ve pişirme yöntemleri, fermentasyon, gıda depolama sistemleri, kontrolü ve modifiye atmosferde depolama, gıda ısınlama teknolojisi.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Cleaning methods applied to foods, separation methods, size reduction processes, mixing processes, heat treatments, factors effective in heat treatments, pasteurization, sterilization, therization, cooling and freezing technology, drying technology, evaporation, extrusion, crystallization, boiling and cooking methods, fermentation, food storage systems, control and storage in modified atmosphere, food irradiation technology.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; tekniğine uygun olarak gıdalarda temel işlemleri yapma yeterliklerinin kazandırılması ve gıda endüstrisindeki ham madde, ara ürün ve ürüne uygulanan temel işlemlerin incelenmesi ve bu işlemlerin dayandığı sistem ve hesaplama yöntemlerinin öğrencilere verilmesi.

Dersin Amacı (İngilizce):

With this course, students; Gaining the competency of performing basic operations in food in accordance with the technique of food processing and examining the basic operations applied to raw materials, intermediate products and products in the food industry and giving the system and calculation methods on which these operations are based.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

2.SINIF GÜZ

Ders Kodu : GKA207	Ders Adı : Meyve-Sebze Kalite Kontrol ve Analizi I	T+U : 1+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Meyve ve Sebzelerin hasatından sonra ürüne kadar olan aşamada bilgi sahibi olmak.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Fruit and Vegetables after harvest of the product knowledge up to the stage.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS Standartlarına Uygun Olarak Meyve ve Sebzelerin Üretim İçin Hazırlık Aşamaları, Konserve, Salça, Reçel, Dondurulmuş ve Kurutulmuş Meyve-Sebze Ürünlerinin Üretimini Yapma Yeterliliklerinin Kazandırılması Amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

The students are in compliance with Turkish Food Codex and TS Stages of Preparation for Production of Fruits and Vegetables, Canned Food, Tomato Paste, Jam, Frozen and Dried Fruit and Vegetable Products Production Making Competency aimed to gain.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : GKA205	Ders Adı : Tahıl ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi I	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 4
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Tahılda hammadeden başlayarak ürüne kadar olan aşamalarda ve analizlerinde bilgi sahibi olmak.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

To have information about the stages and analyzes of grain starting from raw material to product.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak tahıllardan numune alma, buğday ve buğday unu analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

This course provides to gain the qualification the obtain samples from cereals, the making wheat and wheat flour to the analysis in accordance with the regulations and methods of analysis to students.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : GKA203	Ders Adı : Et ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi I	T+U : 1+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Taze Etlerin Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Sensory, Physical and Chemical Properties of Fresh Meats, Sensory, Physical, Chemical Properties of Frozen Meat and Products, Sensory, Physical and Chemical Properties of Poultry Meat, Sensory, Physical and Chemical Properties of Poultry Meat.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak taze et, dondurulmuş et ürünleri, kanatlı et ve su ürünlerinin analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

With this course, students; It is aimed to gain the competence of analyzing/evaluating fresh meat, frozen meat products, poultry meat and seafood products in accordance with the legislation and analysis methods.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration etc.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : İSG201	Ders Adı : İş Sağlığı ve Güvenliği	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

İş Sağlığı ve Güvenliğinin Kavramları, İş Sağlığı ve Güvenliğine Genel Bakış ve Güvenlik Kültürü, Türkiye’de ve Dünyada İş Sağlığı ve Güvenliği; Temel Hukuk, İş Hukuku, Ulusal ve Uluslararası Kuruluşlar ve Sözleşmeler, Kanunlarda İş Sağlığı ve Güvenliği; İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri, İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları, İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri; Çalışma Ortamı Gözetimi, İş Hijyeni, İşyeri Bina ve Eklentileri; Fiziksel, Kimyasal, Biyolojik ve Psikososyal Risk Etmenleri, Ergonomi, Korunma Politikaları; Kaynak İşlerinde, Elektrikle Çalışmalarda, Kaldırma Araçlarında, Motorlu Araçlarda, El Aletlerinde ve Bakım - Onarım İşlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği; Yangın, Acil Durum Planları, Sağlık ve Güvenlik İşaretleri, Havalandırma ve İklimlendirme Prensipleri; Basıncı Kaplarla Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği, Kapalı Alanlarda Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği, Ekranlı Araçlarla Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği, Elle Kaldırma ve Taşıma İşlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Yüksekte Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği, İş Ekipmanlarının Tasarım, İmalat ve Kullanımında İş Sağlığı ve Güvenliği; İnşaat İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Maden İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Kişisel Koruyucu Donanımlar; İş Kazaları, Sağlık Gözetimi ve Meslek Hastalıkları, İş Güvenliği Yönünden Yapılması Gereken Kontroller ve Düzenlenecek Belgeler; Ağır ve Tehlikeli İşler, Çalışma Yaşamında Özel Risk Grupları, Vardiyalı Çalışma ve Gece Çalışması; Çalışma Hayatında Etik, Yetişkin Eğitimi, İşyerinde Sağlık Güvenlik Eğitimi ve İletişim; Risk Yönetimi ve Değerlendirmesi

Dersin İçeriği (İngilizce):

Concepts of Occupational Health and Safety, Occupational Health and Safety Overview and Safety Culture, Occupational Health and Safety in Turkey and in the World; Basic Law, Labor Law, National and International Organizations and Agreements, Labor Health and Security in Laws; Occupational Health and Safety Services, Occupational Health and Safety Committees, Occupational Health and Safety Management Systems; Workplace Surveillance, Work Hygiene, Workplace Building and Attachments; Physical, Chemical, Biological and Psychosocial Risk Factors, Ergonomics, Protection Policies; Occupational Health and Safety in Welding Works, Electrical Works, Lifting Vehicles, Motor Vehicles, Hand Tools and Maintenance - Repair Works; Fire, Emergency Plans, Health and Safety Signs, Ventilation and Air Conditioning Principles; Occupational Health and Safety in Working with Pressure Vessels, Occupational Health and Safety in Working in Indoor Areas, Occupational Health and Safety in Working with Displayed Vehicles, Occupational Health and Safety in Occupational Occupations, Occupational Health and Safety in Occupational Occupations, Occupational Health in the Design, Manufacture and Use of Occupational Equipment and Security; Occupational Health and Safety in Construction Workplaces, Occupational Health and Safety in Mine Workplaces, Personal Protective Equipment; Occupational Accidents, Health Surveillance and Occupational Diseases, Controls to be done due to Job Security and Documents to be Issued; Heavy and Dangerous Work, Special Risk Groups in Working Life, Shift Work and Night Work; Ethics in Working Life, Adult Education, Health and Safety Education and Communication in the Workplace; Risk Management and Evaluation

Dersin Amacı :

Dersin amacı iş güvenliği ve sağlığı ile ilgili temel kavram ve prensipleri benimseterek öğretmektir.

Dersin Amacı (İngilizce):

The aim of the course is to teach basic concepts and principles related to work safety and health.

Ders Notları :

• Yılmaz, F., "İş Sağlığı ve Güvenliği Ders Notları" • Yelekcı, M., "İşçi Sağlığı-İş Güvenliği İş Emniyeti" • Esin, A., ESİN "İş Sağlığı ve Güvenliği"

Ders Notları (İngilizce): • Yılmaz, F., "Lecture Notes on Occupational Health and Safety" • Yelekcı, M., "Occupational Health and Safety at Work" • Esin, A., ESİN "Occupational Health and Safety"

Ders Kodu : STJ201	Ders Adı : Staj	T+U : 0+2	Kredi : 1	Akts : 8
---------------------------	------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze, Hammaddenden ürüne işlenmesi, Ürünün kalite kontrolünün yapılması, Ürünün ambalajlanması, Denetleme ve numune toplanması ve Numune analizinin yapılması uygulamaları konularında bilgi veren bir derstir.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face, The processing of raw products , making quality control of the product, the packaging of the product , conducting the audit and sample collection and sample analysis applications is a course that provides information on the subject .

Dersin Amacı :

Öğrencilerin öğrenim süreleri içinde kazandıkları teorik bilgi ve deneyimlerini pekiştirmek, laboratuvar ve atölye uygulamalarında edindikleri beceri ve deneyimlerini geliştirmek, staj yapacakları işyerlerindeki sorumluluklarını, ilişkileri, organizasyonu, üretim sürecini ve yeni teknolojileri tanımlarını sağlamaktır.

Dersin Amacı (İngilizce):

The aim of Vocational Training is to reinforce students’ theoretical knowledge and experience during their education,, to develop the abilities and experience gained in the laboratory and workshop, and to familiarize students with the responsibilities, relationships, organization, process of production and the developing technologies, in the places of business where they will undergo training.

Ders Notları :

Staj yapılan kurumdaki mesleki uygulamalar

Ders Notları (İngilizce): The training of professional practices in the organization

Ders Kodu : GKA209	Ders Adı : Gıda Kalite Kontrolü ve Mevzuatı	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Standartlar ve Standardizasyon, Standartların Önemi, Yönetim Kalite ve Standartları, Kalite, Çevre Standartları, gıda kalite kontrolünün tanıtımı, gerekliliği, gıdalarda Kalite Unsurları, Teorisi, Uygulamada Kullanılan Alet ve Cihazlar, HACCP ISO 9000’ler ve ISO 22000 ve gıda mevzuatı hakkında bilgi sahibi olmak.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Standards and Standardization, Importance of Standards, Management Quality and Standards, Quality, Environmental Standards, introduction and necessity of food quality control, Quality Elements in foods, Theory, Tools and Devices Used in Practice, HACCP ISO 9000's and ISO 22000 and to have knowledge about food legislation.

Dersin Amacı :

Bu derste; kalite güvence ve sistemlerinin uygulama yeterliliklerinin kazandırılmasının yanında gıda kalite kontrolünün tanıtımı, gerekliliği, gıdalarda Kalite Unsurları, Teorisi, Uygulamada Kullanılan Alet ve Cihazlar, HACCP ISO 9000’ler ve ISO 22000 ve gıda mevzuatının Tanıtımı amaçlanmıştır.

Dersin Amacı (İngilizce):

In this course; In addition to gaining the application qualifications of quality assurance and systems, it is aimed to introduce food quality control, its necessity, Quality Elements in foods, Theory, Tools and Devices Used in Practice, HACCP ISO 9000's and ISO 22000 and food legislation.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : GKA211	Ders Adı : SEÇ : İşletme Yönetimi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Temel işletmecilik kavramları Yönetim ve Yönetici Klasik ve Neo-Klasik Yönetim Kuramlar Klasik ve Neo-Klasik Yönetim Kuramları-II Modern Yönetim Kuramları Planlama Örgütlenme Yönetim Yönetim-II Koordinasyon ve Kontrol Çağdaş Yönetim Konular

Dersin İçeriği (İngilizce):

Basic business concepts Management and Administrator Classical and Neo-Classical Management Theories Classical and Neo-Classical Management Theories-II Modern Management Theories Planning Organizing Orientation Routing-II Coordination and Control Contemporary Management Topics

Dersin Amacı :

işletmeciliğin temel kavramları ile yönetim, insan kaynakları, üretim, halkla ilişkiler ile ilgili temel bilgileri sağlamaktır.

Dersin Amacı (İngilizce):

To provide basic information about the basic concepts of business administration, management, human resources, production and public relations.

Ders Notları :

Prof. Dr. Dilaver Tengilimoğlu vd. İŞLETME YÖNETİMİ DERS KİTABI

Ders Notları (İngilizce): prof. Dr. Dilaver Tengilimoğlu et al. BUSINESS MANAGEMENT TEXTBOOK

Ders Kodu : GKA201	Ders Adı : Süt ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi I	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 4
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Süt ve ürünlerinden duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler için numune alma, analiz metotlarına uygun olarak süt analizlerini, yoğurt analizlerini, krema analizlerini, tereyağı analizlerini, peynir analizlerini, süttozu analizlerini dondurma analizlerini, ayran analizlerini, yapmak ve değerlendirmektir

Dersin İçeriği (İngilizce):

To take samples for sensory, physical, chemical and microbiological analyzes from milk and its products, to make and evaluate milk analysis, yogurt analysis, cream analysis, butter analysis, cheese analysis, milk powder analysis, ice cream analysis, ayran analysis in accordance with analysis methods.

Dersin Amacı :

Süt ve ürünlerinde analiz yapma becerilerine sahip olmak

Dersin Amacı (İngilizce):

To have the skills to analyze milk and its products

Ders Notları :

Gıda Analizler Prof. Dr. Canan Hecer

Ders Notları (İngilizce): Food Analysis Prof. Dr. Canan Hecer

Ders Kodu : GKA213	Ders Adı : SEÇ : Gıda Katkı Maddeleri	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, sınıflandırılması ve kullanımındaki temel ilkeler, Bu konudaki yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler, Antioksidanlar, Asitliği düzenleyiciler, Emülgatörler, Gamlar, Koruyucular, Lezzet maddeleri ve lezzet artırıcılar, Renklendiriciler, Şelat ajanları, Tatlandırıcılar, Topaklanmayı önleyiciler, Un işleme ajanları, Diğerleri(hacim arttırıcılar, itici gazlar, kabartma ajanları, köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar, nem vericiler, parlatma ajanları, sıkılaştırıcı ajanlar ve stabilizörler).

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Definition of food additives, Intended use, The basic principles of classification and the use of, The relevant legal regulations, and toxicological evaluations, Antioxidants, Acidity regulators, Emulsifiers, Gums, Protectors, Flavors and flavor enhancers, Colorants, Chelating agents, Sweeteners, Anti-caking agents, Flour treatment agents, Others (volume enhancers, propellants, baking agents, foaming agents, anti foaming agents, humidity transmitters, polishing agents, firming agents, and stabilizers).

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek, duysal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak, beslenme değerini artırmak için katkı maddeleri kullanmak ve işlem yardımcı maddeleri kullanmak, yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

The students, the legislation extends the shelf life and excipients in accordance with the methods of analysis to examine the use additives to modify the sensory properties, nutritional value and use additives to improve the process to use auxiliary substances, aimed to gain proficiency.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

2.SINIF BAHAR

Ders Kodu : GKA214	Ders Adı : SEÇ : Süt ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi II	T+U : 1+2	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Sütün özelliklerinin belirlenmesi ve öğrenilmesi, Sütün uygun işlemlerle ürünlere dönüştürülmesi, Kaliteli süt ve ürünleri üretimi, Uygulamalı olarak bazı analizlerin ve üretim yöntemlerinin takibi.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Determine the properties of milk and to learn, Of milk produced from appropriate procedures, Production of quality milk and milk products, Applied as a follow-up some of the analysis and production methods.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere, Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak yapma hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak, ön işlemleri kontrol etmek, içme sütü üretimini kontrol etmek, kurutulmuş süt ürünleri üretimini kontrol etmek ve peynir üretimini kontrol etmek yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

The students, in accordance with the Turkish Food Codex and TS raw materials and auxiliary materials for making commissioning, pre-checking operations, to control the production of drinking milk, dried milk and cheese production to check the competence to control the production of products aimed to gain

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): *Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : GKA212	Ders Adı : SEÇ : Meyve-Sebze Kalite Kontrol ve Analizi II	T+U : 2+2	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Dersin İçeriği (İngilizce):

Dersin Amacı :

Dersin Amacı (İngilizce):

Ders Notları :

Ders Notları (İngilizce):

Ders Kodu : GTP214	Ders Adı : SEÇ : Araştırma Yöntem ve Teknikleri	T+U : 3+0	Kredi : 3	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Rapor yazma teknikleri; raporların amacı, türleri, teknik özellikleri, raporlarda veri toplama, işleme, raporun şekli ve içeriği, Sunuş İlkeleri: Örneklerden yararlanma, Kendini dinleyici yerine koyma, Çift yönlü iletişim, Jest-Mimik, Giyim, Duruş, Sesin kullanılması, Müzakere, İkna ve Etkileme, Dinleme becerisi; Etkili ve Güzel Konuşma Teknikleri, Güveni artırmak.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Report writing techniques; purpose of the reports, types, specifications, reports, data collection, processing, form and content of the report, Presentation

Principles: Specimens enjoyment of the listener himself substitution, two-way communication, Jest-Mimic, clothing, posture, use of sound, Negotiation , Persuasion and Influence, Listening skills, Effective Speech Techniques, increase trust.

Dersin Amacı :

Bu derste öğrenciye; araştırma yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

In this course, students, conduct research to gain qualifications aimed.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : GKA216	Ders Adı : SEÇ : Tahıl ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi II	T+U : 1+2	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Dersin İçeriği (İngilizce):

Dersin Amacı :

Dersin Amacı (İngilizce):

Ders Notları :

Ders Notları (İngilizce):

Ders Kodu : GÖÇ202	Ders Adı : SEÇ : Gönüllülük Çalışmaları	T+U : 1+2	Kredi : 2	Akts : 4
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Dersin İçeriği (İngilizce):

Dersin Amacı :

Dersin Amacı (İngilizce):

Ders Notları :

Ders Notları (İngilizce):

Ders Kodu : GKA210	Ders Adı : SEÇ : Et ve Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi II	T+U : 2+2	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Emülsiyon Tipi Et Ürünleri, İleri İşlem Görmüş Et Ürünleri Üretimi

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Type Emulsion Meat Products, Advanced Generation Meat Products Processing

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak ileri işlenmiş et ürünleri ve emülsiyon tipi et ürünleri üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

The students are in compliance with Turkish Food Codex and TS standards and further processed meat products to the production of emulsion-type meat products aimed to gain qualifications.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : GKA202	Ders Adı : İçecek Teknolojisi Kalite Kontrol ve Analizi	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 5
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

İçecek üretiminde kullanılan hammaddeler ve üretim teknolojisi bakımından bilgi kazandırma.

Dersin İçeriği (İngilizce):

To gain knowledge in terms of raw materials and production technology used in beverage production.

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı; öğrencilere, içecek üretiminde kullanılan hammaddeler, üretim teknolojisi, proseste kullanılan ekipmanlar, gazlı içecekler ve mineralli suların kalite özellikleri konusunda bilgi kazandırma.

Dersin Amacı (İngilizce):

The aim of this course; To provide students with information about the raw materials used in beverage production, production technology, equipment used in the process, quality characteristics of carbonated drinks and mineral waters.

Ders Notları :

Özel gıdalar teknolojisi

Ders Notları (İngilizce): Special food technology

Ders Kodu : GTP216	Ders Adı : SEÇ : Gıda Endüstri Makineleri	T+U : 3+0	Kredi : 3	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Dersin İçeriği (İngilizce):

Dersin Amacı :

Dersin Amacı (İngilizce):

Ders Notları :

Ders Notları (İngilizce):

Ders Kodu : GKA204	Ders Adı : Yağ Teknolojisi Kalite Kontrol ve Analizi	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 5
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Yağlı tohumlarda, hammadde den başlayarak ürüne kadar olan aşamalarda bilgi sahibi olmak.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Oil seeds, starting from raw material stage through product knowledge.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS Standartlarına Uygun Olarak Yağlı Tohumlardan Yağ Üretimi, Rafinasyon, Margarin ve Zeytinyağı Üretimini Yapma Yeterliliklerinin Kazandırılması Amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

The students are in compliance with Turkish Food Codex and TS Oil seeds Oil Production, Refining, aimed to gain Competency Making margarine and olive oil production.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : GKA208	Ders Adı : Gıda Ambalajlama Teknolojisi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 5
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Gıda endüstrisinde kullanılan ambalaj materyalleri; cam, plastik, kağıt, metal bazlı. Kaplama ve yenilebilir filmler. Gıda ambalajlama teknikleri. Modifiye Atmosfer paketlenme (MAP). MAP'nin gıda endüstrisinde uygulamaları. Ambalaj ve çevre kirliliği. Ambalaj materyallerinin geri kazanımı ve dönüşümü. Tek kullanımlık ambalajlar.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Packaging materials used in the food industry, glass, plastic, paper, metal-based. Edible coatings and films. Food packaging techniques. Modified atmosphere packaging (MAP). MAP, food industry applications. Packaging and environmental pollution. Packaging materials recovery and transformation. Single-use packaging.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun Cam malzeme ile ambalajlama, Plastik ve plastik esaslı ambalaj materyalleri ile ambalajlama, Tenekke ambalaj materyali ile ambalajlama ve Kâğıt ve karton malzeme ile ambalajlama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

This course is for students with TS standards of the Turkish Food Codex and glass materials, packaging, plastics and plastic based packaging materials and packaging, tin and cardboard packaging material, packaging material, packaging and paper aimed to gain qualifications

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.

Ders Kodu : GKA206	Ders Adı : Özel Gıda Ürünleri Kalite Kontrol ve Analizi	T+U : 2+0	Kredi : 3	Akts : 6
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Bal, Pekmez, Çikolata, Lokum, Tahin, Yumuşak şeker, Ketçap ve Mayonez ile toz haldeki gıdaların kontrollerini yapmak.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

To make checks of food in powder form Honey, Molasses, Chocolate, Candy, Sesame oil, Soft candy, Ketchup and Mayonnaise.

Dersin Amacı :

Tekniğine uygun olarak özel gıdaların üretim kontrolünün kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

According to the technique aimed to gain control of a private food production.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques.