

# 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	A.İ.İ.T. I	2	0	2	1
105	Beden Eğitimi I	0	1	1	1
109	Yabancı Dil	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	3
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
2.DÖNEM					
D.KOD	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
102	Türk Dili II	2	0	2	1
104	A.İ.İ.T. II	2	0	2	1
106	Beden Eğitimi II	0	1	1	1
109	Yabancı Dil	2	0	2	2
116	Gıda Amb. 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	3

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>				
128	İstatistik*	2	0	2	2
130	Pazarlama Yönetimi*	2	0	2	2
<b>3.DÖNEM</b>					
<b>D.KOD</b>	<b>DERSİN ADI</b>	<b>TEOR.</b>	<b>UYG.</b>	<b>TOP.</b>	<b>ECTS</b>
201	Tahıl Tekniği	3	0	3	4
203	Meyve ve Sebze İşl. Tek. I	2	2	4	4
205	Yağ Tekniği	3	0	3	4
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
	<b>Seçmeli Dersler</b>				
215	Finansal Yönetim*	2	0	2	3
217	İş Hukuku*	2	0	2	3
<b>4.DÖNEM</b>					
<b>D.KOD</b>	<b>DERSİN ADI</b>	<b>TEOR.</b>	<b>UYG.</b>	<b>TOP.</b>	<b>ECTS</b>
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	Gıda Kalite Kontrol	2	0	2	3
	<b>Seçmeli dersler</b>				
212	Fabrika Hizmetleri*	2	0	2	2
214	İşçi Sağlığı ve İş Güv.*	2	0	2	2
220	İnsan Kaynakları Yön.*	2	0	2	2

## 1. Notlandırma Sistemi:

Alınan her ders için dersi veren öğretim elemanı tarafından öğrenciye aşağıdaki notlar verilir. Harf notları, not dereceleri ve yüzdelik 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 öğrencilere 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.

**TDL 101 TÜRK DİLİ**  
TDL101 Türk DiliI (2+0)2 AKTS:2

<b>Yıl/Yarıyıl</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 Türkçe'sinin Grameri
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin 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 genç için önemlidir
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Türk Dili I-II, Afyon Eğt. Sağ. ve Bim. Araş. Vakfı Yayını, Afyon 2005 Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri içerikli tüm kaynaklar, Türkçe Sözlük, İmla Kılavuzu, Deyimler Sözlüğü, Atasözleri Sözlüğü,
<b>Öğretim Şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	TD-I 1 VİZE (% 40); 1 FİNAL (% 60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	Okt. Vedat Balkan; vbalkan@aku.edu.tr

**TAR 103 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ**  
TAR 103 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi (2-0)2 (ECTS:1)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1. Yıl
--------------------	--------

<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>Ders Kitabı/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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Naci ŞAHİN

### 105BEDEN EğİTİMİ

BED 105 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>Ders Kitabı/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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğretim Görevlisi Rıfat YAğMUR

**107 GÜZEL SANATLAR**  
Güzel Sanatlar (0-1)1 (AKTS:1)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl / 1-2. Yarıyıl
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğilimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi.Kullanılan hammaddelere örnekler; ahşap,cam,seramik, Metal,kumaş v.s
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Öğrencilere branşlarının dışında da yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	
<b>Öğretme Şekli</b>	Uygulama
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Vize:%40 Final:%60
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr.Gör.Gülden SAGUN gsagun_7@hotmail.com

**YAD 109 İNGİLİCE I**  
YAD101 İNGİLİZCE I (2-0)2 (AKTS:2)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu

<b>Dersin İçeriği</b>	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)
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	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.
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Demirel, Ö. ve Şahinel S. 2005, Passport to English Azar,Betty Schramper ; Basic English Grammar ; Longman.
<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>	İngilizce
<b>Öğretim Elemanı</b>	Okt.Oğuzhan KALKAN

### 115 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ

GID 115

(2-0)2

(AKTS:2)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Gıda Bilimi ve teknolojisine genel bakış:gıda bileşenleri, gıda işleme, gıda muhafaza, gıda teknolojileri, gıda kalitesi ve gıda güvenliği, beslenme ve besin öğeleri
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Gıda işleme ile ilgili işlemlerin gösterilmesi

<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Singh, R.P., Heldman, D.R., 2001. Introduction to Food Engineering. Academic Pres.
<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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Raziye TELLİ

**117 GENEL MİKROBİYOLOJİ**  
GID 117 Genel Mikrobiyoloji (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>Önşart/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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Yrd Doç Dr. Yahya KUYUCUOĞLU

**119 GIDA İŞLEME İLKELERİ**

**(3+0) 3**

Yıl / Yarı Yıl	1. Yıl / Güz Dönemi
----------------	---------------------



Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Akışkanlar, akışkanlar dinamiği ve knetiği, 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 işlemenin 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.
Öğretme şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı arasınava ( % 40) bir yazılı yarı yıl sonu sınavı ( % 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Doç Dr Ali BATU abatu@aku.edu.dr

## 121 MATEMATİK

MAT 121 Matematik-1

(3-1)4

(AKTS:)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl/Güz dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sayılar</li> <li>2. Cebir</li> <li>3. Denklemler ve Eşitsizlikler</li> <li>4. Fonksiyonlar</li> <li>5. Trigonometri</li> <li>6. Kompleks Sayılar</li> <li>7. Logaritma</li> </ol>
Önşart/Önerilen	Yok

Dersin Amacı ve Hedefi	<ol style="list-style-type: none"> <li>Öğrenciye ders kapsamındaki konuları verimli bir şekilde öğretmek gerekli ve yeterli matematik temeli oluşturmak.</li> <li>Meslek derslerindeki Matematik konularını daha iyi anlamasını ve öğrendiği matematik konularını mesleğinde kullanmasını sağlamak..</li> </ol>
Ders Kitabı/Diğer Materyal	
Öğretim Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı yarıyıl sonu sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Hasan ÖĞÜNMEZ

### 123 LABORATUVAR TEKNİĞİ

GID 123 LABORATUVAR TEKNİĞİ

(2-2)4

(AKTS:3)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Laboratuvar Güvenliği Ve Laboratuvar Kazalarında İlk Yardım, Laboratuvarlarda 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
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Çözelti hazırlama ve gıda laboratuvarlarındaki temel analizlerin verilmesi

<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Altan, A., 1989. Laboratuvar Teknigi. Çukurova Üniversitesi Basımevi, 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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR

## 125 KİMYA

Yıl/Yarıyıl	1.yıl/1.yarıyıl
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
Öğretim elemanı	Öğretim Görevlisi YL Yalçın BOSTANOĞLU

## 127 TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI I

BİL127 Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı (2+0=2 ) (AKTS: 3 )

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1. Yıl Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Windows işletim sistemi, Microsoft Office, internet Explorer
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Windows işletim sisteminde temel işlevleri yapabilme, Ofis programlarını temel düzeyde kullanabilme, internet işlemlerini kullanabilme
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	-
<b>Öğretme Şekli</b>	Ders verme, uygulama
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir yazılı ara sınav (%40), bir yazılı final sınavı (%60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	Yrd. Doç Dr. Metin ERSOY

## 129 İŞLETME İŞL129 İşletme ECTS 2

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1. Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	İşletmenin Temel Kavramları, Amaçları ve Çevre ile İlişkileri, İşletmelerin Sınıflandırılması, İşletmelerin Kuruluş Çalışmaları, Büyüklüğü ve Kapasitesi, İşletme Fonksiyonları
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Bu ders, İşletmeyle ilgili temel kavramları, işletme amaçları ve çevre ile ilişkileri konularında bilgi verir.

<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	İşletmeciliğin temel bilgileri, Prof. Dr. Ali AKDEMİR
<b>Öğretme Şekli</b>	Ders Verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir yazılı ara sınav (%40), Bir yazılı yıl sonu sınavı (%60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	

**131 BESLENME İLKELERİ**  
GID131 Beslenme İlkeleri ECTS 2

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.yıl/1.yarıyıl
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	Karbonhidrat, protein, lipit, vitamin, vitamin benzeri maddeler, mineral, elektrolit ve suyun yapısı, özellikleri sınıflandırılmaları, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım ve toksisiteleri. Besinlerin besin ögesi içerikleri, işleme ve pişirme yöntemleri, Gebe-emzikli kadın, yenidoğan, okul öncesi, okul çağı ve adolesan yaş grubundaki çocukların beslenmesinin temel ilkeleri. Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut. Karaciğer hastalıkları, safra kesesi hastalıkları, böbrek hastalıkları, AIDS, kanser beslenme. Toplu beslenme ve önemi.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Beslenme ilkelerinin öğretilmesi ve pratiğe uygulanması
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Demirci M., 2005, Beslenme . Uğurer Tarım Kitapları. Erdoğan S., 2005, Beslenme ve Besin Teknolojisi. Detay Yayıncılık.
<b>Öğretme Şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir yazılı ara sınav (%40), Bir yazılı yıl sonu sınavı (%60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Besim MADEN

**TDL 102 TÜRK DİLİ**  
TDL102 Türk DiliI (2+0)2 AKTS:2

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1. Yıl / Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Kompozisyon Bilgileri, Edebiyat Türleri, Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Yazım Kuralları, Noktalama İşaretleri
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılmak; dil-düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçe'yi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırılmak; 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 Eğt. Sağ. ve Bilm. Arş. 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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Okt. Vedat Balkan; vbalkan@aku.edu.tr

**104 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II**  
GID104 Atatürk İlkeleri ve İnkılap TarihiII (2-0)2 (AKTS:2)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1. Yıl/ Bahar Dönemi
--------------------	----------------------

<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İÇeriği</b>	Atatürk dönemi inkılâpları Atatürk dönemi Türkiye cumhuriyeti'nin dış siyaseti Atatürk ilkeleri
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluşunu sağlayan Atatürk İnkılâplarını kavrayabilme. Atatürk dönemi Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikasının esaslarını kavrayabilme. Atatürk İlkelerinin doğuş sebeplerini ve Atatürk ilkelerini kavratmak
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	
<b>ÖĞretme Şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir yazılı ara sınav( %40) bir yazılı final sınavı(%60)
<b>EĞitim Dili</b>	Türkçe
<b>ÖĞretim Elemanı</b>	ÖĞr. Grv. Naci ŞAHİN

## 106BEDEN EĞİTİMİ II

BEĞII1106 Beden EĞitimiII (0-1)1 (AKST)

<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>Ders Kitabı/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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğretim Görevlisi Rıfat YAĞMUR

**108 GÜZEL SANATLAR**  
Güzel Sanatlar (0-1)1 (AKTS:1)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl / 1-2. Yarıyıl
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi.Kullanılan hammaddelere örnekler; ahşap,cam,seramik, Metal,kumaş v.s
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Öğrencilere branşlarının dışında da yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	
<b>Öğretme Şekli</b>	Uygulama
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Vize:%40 Final:%60
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr.Gör.Gülden SAGUN gsagun_7@hotmail.com

**110 İNGİLİZCE II**  
YAD 101 İngilizce (4-0) 4 (AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1. Yıl Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Konuşma, Dinleme-Anlama, Yazma Okuma-Anlama
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok



<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Öğretilen yabancı dili doğru olarak anlayabilme, okuyabilme ve konuşabilme
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	
<b>Öğretme Şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir yazılı ara sınav( %40) bir yazılı final sınavı(%60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	Okt. Nurçay KURU

**116 GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ**  
GID 116 Gıda Ambalaj Malzemeleri (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 fizksel ve kimyasal özellikleri ve paketleme metotlarının öğretilmesi
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	D Mathlouthı 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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Doç Dr. Ali BATU

**118 GIDA KATKI MADDELERİ**  
GID118 Gıda Katkı Maddeleri (2-0)2 (AKTS:3)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Raziye TELLİ

## 120 GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU

GID120 Gıda Hijyeni (2-0)2 (AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu

<b>Dersin İçeriği</b>	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 yontemler. , Gıda kaynaklı enfeksiyonlar ve intoksikasyonlar. Personel temizliği. İşletme içi sanitasyon kontrolu. Temizlik ve dezenfeksiyon metotları.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Gıda hijyeni ve sanitasyonuyla ilgili temel noktaların vurgulanması
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Ders Kitabı: “Gıda İşletmelerinde Sanitasyon”. Prof. Dr. Mustafa Metin. Et işletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon. Doç Dr. Semra Kayaardı
<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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Veli GÖK

## 122 GIDA KİMYASI

GID122 Gıda Kimyası (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 değişiklerin öğretilmesi
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	1.Fennema, O. R., 1985, Food Chemistry, 7th 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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Yalçın BOSTANOĞLU

**124 GIDA ANALİZİ**  
GID124 Gıda Analizi (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>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Et ve Et ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Lâboratuar Uygulama Kılavuzu, Prof. Dr. Hüsnü Yusuf Gökâl, Doç. Dr. Mükereş Kaya, Ömer Zorba .
<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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Prof Dr Abdullah ÇAĞLAR

**126 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ**  
GID126 Gıda Mikrobiyolojisi

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Mikroorganizmaların Gıdalarla İlişkileri, Gıdalarda görülen önemli mikroorganizmalar, Mikrobiyal bulaşma kaynakları, Gıdalarda görülen indikatör ve patojen mikroorganizmalar, Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, Fermantasyon Mikrobiyolojisi ve Fermente gıdalar, Gıdalarda mikrobiyal analiz yöntemleri
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Gıdalarda bulunabilecek mikroorganizmaların yaşam şartları ve karunma yolları hakkında öğrenciyi bilgilendirmek, fermente ürünlerin eldesinde kullanılan mikroorganizmalar hakkında bilgi vermek, analiz yöntemleri hakkında bilgi vermek
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	Ünlütürk, A., Turantaş, F (1998) Gıda Mikrbiyolojisi Ege Üniv. Yayınları Blacburn, , D., McClure, P. J. (2002) Foodborne Pathogens CRC Press
<b>Öğretme Şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	% 40 Ara sınav notu, % 60 Yarıyıl sonu notu
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Raziye TELLİ

**132 TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ II**  
BİL102 Temel Bilgi Teknolojileri II (AKST: 3)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1. Yıl Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	
<b>DersKitabı/Diğer Materyal</b>	

<b>Öğretme Şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	

**128 İSTATİSTİK**  
GID128 İstatistik AKTS:2

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1.Yıl/Bahar dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	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.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Dersin amacı öğrencilere istatistiksel teknikleri öğretmeye yöneliktir.
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	İstatistik, Bülent YILMAZ, Nobel Yayınları 6/2005 Isbn: 9755917861
<b>Öğretme Şekli</b>	Anlatım
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	1arasınav (uygulama)%40.1final sınavı(uygulama)%60
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	

**130 PAZARLAMA YÖNETİMİ**  
PAZ130 Pazarlama Yönetimi (2-0) 2 (AKTS:2)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1. Yıl Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	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.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	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.
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Modern Pazarlama, R. Altunışık, Ş. Özdemir, Ö. Torlak, Değişim yayınları, İstanbul, 2002
<b>Öğretme Şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Türker GÖKSEL

### 201 TAHİL TEKNİĞİ

GID 201 Tahıl Tekniği (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 depolamanın 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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Raziye TELLİ

**203 MEYVE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ I**  
GID203 Meyve Sebze İşleme Tekniği (2+0) 2 (AKST: )

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	1. 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/Önerilen</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>DersKitabı/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 arasınava ( % 40) bir yazılı yarı yıl sonu sınavı ( % 60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe



<b>Öğretim Elemanı</b>	Doç Dr Ali BATU abatu@aku.edu.dr
------------------------	----------------------------------

**205 YAĞ TEKNİĞİ**  
GID205 Yağ Tekniği (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, vinterizasyon, yağın, ambalajlanması ve depolanması
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Yağ teknolojisiyle ilgili temel konuların verilmesi
<b>Ders Kitabı/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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Raziye TELLİ

**207 FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ I**  
GID 207 Fermantasyon Teknolojisi I (2-0)2 (AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Biyoteknolojinin tarihi, mikrobiyal teknolojisi, mayalar, bakteriler, küfler. Çeşitli vitaminler ve üretimi. Karbonhidratlar ve üretimi. Ve bunların örnekleri
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok

<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Fermentasyon teknolojisi ve biyoteknolojiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Yrd. Doç. Dr. Ahmet SERTESER

**209 ET TEKNOLOJİSİ I**  
GID209 Et Tekniği I (2-0)2 (AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2. Yıl/ Güz Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	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.
<b>Ön şart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Et bilimi ve et teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Et Bilimi Ve Teknolojisi, Doç. Dr. Aydın Öztan, Et Endüstrisi Prof. Dr. Yalçın Yıldırım Et Teknolojisi Prof. Dr. A.K. Gögüş
<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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Veli GÖK

**211 SÜT TEKNOLOJİSİ**  
GID211 Süt Teknolojisi (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>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	1. Metin, M.,1996, Süt Teknolojisi. Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 623 s. 2. Ucuncu, M., 1990, Süt Teknolojisi. Bornova, İzmir, 226 s.
<b>Öğretim Şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	Prof Dr Abdullah ÇAĞLAR

**213 GIDA MEVZUATI**  
GID213 Gıda Mevzuatı (2-0) (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 uygulanmaları
<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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Veli GÖK

**215 FİNANSAL YÖNETİM**  
GID 215 Finansal Yönetim (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>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Büker, S.,Aşıkoğlu, 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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Prof. Dr. Rıza AŞIKOĞLU; riza@aku.edu.tr

**217 İŞ HUKUKU**  
HUK202 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>	
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	
<b>Öğretme Şekli</b>	Anlatım
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	1arasınav (uygulama)%40.1final sınavı(uygulama)%60
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	

**202 ET TEKNİĞİ II**  
GID202 Et Tekniği II (2-0)2 (AKTS:4)

<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>	Oztañ, 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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Doç Dr. Ramazan ŞEVİK

**204 ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ**  
GID204 Özel Gıdalar 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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Yrd. Doç Dr Ahmet SERTESER

**206 MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİĞİ**  
GID206 Meyve ve Sebze İşleme Tekniği II (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
<b>Ders Kitabı/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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Doç Dr. Ali BATU

**208 FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ II**  
GID 208 Fermantasyon Tekniği II (2-2)4 (AKTS:6)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu

<b>Dersin İçeriği</b>	Bio reaktörler, bioproseslerin izlenmesi, etanol 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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Yrd. Doç Dr. Ahmet SERTESER

### 210 PROJE

GID 210 Proje (0-2)2 (AKTS:4)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Güz 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 laboratuvarında uygulamalı veya literatür taraması şeklinde derleme tezlerin verilmesi
<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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Yrd. Doç. Dr Ahmet SERTESER



**218 ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNIĞİ**  
GID 218 Alkollü İçkiler Tekniği (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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Veli GÖK

**222 GIDA KALİTE KONTROL**  
GID222 Gıda Kalite Kontrol (2-0)2 (AKTS:3)

<b>Yıl/Yarıyıl</b>	2.Yıl/ Bahar Dönemi
<b>Dersin Cinsi</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Kalite kontrolüm genel kurulları, kalite ölçümü, fiziksel, kimyasal, duyuşal ve enştrümental kalite kontrol yöntemleri.
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	Gıda ürünlerinde kalitenin belirlenmesi ve bunların kalite kontrolünün öğretilmesi

<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	Herschdoerfer S.M., 1984, Quality Control in Food Industry (Volume I), Academic Press, London.
<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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR

**212 FABRİKA HİZMETLERİ**  
GID212 Fabrika Hizmetleri (AKST: )

<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>Ders Kitabı/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
<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Grv. Raziye TELLİ

**214 İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ**  
GID214 İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (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>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	
<b>ÖĞretme Şekli</b>	Anlatım
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	1arasınav (uygulama)%40.1final sınavı(uygulama)%60
<b>EĞitim Dili</b>	Türkçe
<b>ÖĞretim Elemanı</b>	ÖĞr.Gör:Hasan Ali Kocaağa,hakocaaga@aku.edu.tr

**216 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ**  
İŞL216 İnsan Kaynakları Yönetimi (2-0) (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
<b>Önşart/Önerilen</b>	Yok
<b>Dersin amacı ve hedefi</b>	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
<b>Ders Kitabı/Diğer Materyal</b>	

<b>Öğretme Şekli</b>	Ders verme
<b>Dersin Değerlendirilmesi</b>	Bir yazılı arasınay (%40) Bir yazılı final sınavı (%60)
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Öğretim Elemanı</b>	