

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (ECTS) BİLGİ PAKETİ

MESLEK YÜKSEKOKULLARI
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

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	Laboratuvar Tekniği	2	1	3	3
129	Kimya	3	0	3	3
131	Temel Bilgi Teknolojileri I	2	0	2	3
	Seçmeli dersler				
127	İşletme*	2	0	2	2
133	Beslenme İlkeleri*	2	0	2	2

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
	Seçmeli Dersler				
128	İstatistik*	2	0	2	2
130	Pazarlama Yönetimi*	2	0	2	2

3.DÖNEM					
D.KOD	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
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
	Seçmeli Dersler				
215	Finansal Yönetim*	2	0	2	3
217	İş Hukuku*	2	0	2	3

4.DÖNEM					
D.KOD	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
202	Et Tekniği II	3	0	3	3
204	Özel Gıdalar Teknolojisi	3	0	3	3
206	Meyve ve Sebze İşl. Tek. II	2	2	4	4
208	Fermantasyon Teknolojisi II	2	2	4	4
224	Süt Ürünleri Teknolojisi	3	0	3	3
210	Proje	0	2	2	3
216	Staj	0	0	0	2
218	Alkollü İçkiler Tekniği	2	0	2	3
222	Gıda Kalite Kontrol	2	0	2	3
	Seçmeli Dersler				
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 yüzdeler karşılıkları aşağıda verilmiştir.

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

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

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

MU (muaf) notu, ilgili öğretim birimi kurulunun kararı ve Senatonun onayı ile belirlenen derslerden, uygulanan muafiyet sınavı sonucu başarılı görülerek muaf tutulan öğrencilere verilir. Bu not ayrıca, daha önce başka bir yükseköğretim kurumunda alınıp başarılmış 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

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl / Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	TD 1 GÜZ YARI YILI : Dil-Kültür İlişkisi, Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri ve Tarihi Gelişimi, Türkiye Türkçe'sini Grameri
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılabilmek; dil-düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçe'yi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek; öğretimde birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak ve ana dili şuuruna sahip gençler yetiştirmektir. Fikirlerin maksada göre en mükemmel şekilde ifade edilebilmesi için gerekli kuralları kapsayan retorik bilgisi, her meslekte yetişmiş genç için önemlidir
DersKitabı/Diğer Materyal	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,
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	TD-I 1 VİZE (% 40); 1 FİNAL (% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TAR 103**ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ**

TAR 103 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi

(2-0)2

(ECTS:1)

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

105 BEDEN EĞİTİMİ

BED 105 Beden EğitimiII

(0-1) 1

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl/Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hentbol ile ilgili temel beceriler.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Eğitimi Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi
Öğretme Şekli	Anlatım ve uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir uygulamalı ara sınav (%40); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

107 GÜZEL SANATLAR

Güzel Sanatlar (0-1)1 (AKTS:1)

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

YAD 109 İNGİLİCE I

YAD101 İNGİLİZCE I (2-0)2 (AKTS:2)

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

115 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ

GID 115 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ (2-0)2

(AKTS:2)

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

117 GENEL MİKROBİYOLOJİ

GID 117 Genel Mikrobiyoloji (2-2)4 (AKTS:3)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	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.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Mikroorganizmalarla ilgili genel bilgilerin tanıtılması
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Schlegel, H.G.,1993, General microbiology. Cambridge University press, Great Britain, 655p.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

119 GIDA İŞLEME İLKELERİ

119 Gıda İşleme İlkeleri (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	

121 MATEMATİK

MAT 121 Matematik-1

(3-1)4 (AKTS:)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl/Güz dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	1. Sayılar 2. Cebir 3. Denklemler ve Eşitsizlikler 4. Fonksiyonlar 5. Trigonometri 6. Kompleks Sayılar 7. Logaritma
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	1. Öğrenciye ders kapsamındaki konuları verimli bir şekilde öğretmek gerekli ve yeterli matematik temeli oluşturmak. 2. Meslek derslerindeki Matematik konularını daha iyi anlamasını ve öğrendiği matematik konularını mesleğinde kullanmasını sağlamak..
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	

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

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	

127 TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI I

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

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

129 İŞLETME
İŞL129 İşletme AKTS:2

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

131 BESLENME İLKELERİ

GID131 Beslenme İlkeleri ECTS 2

Yıl/Yarıyıl	1.yıl/1.yarıyıl
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	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 adölesan 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.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Beslenme ilkelerinin öğretilmesi ve pratiğe uygulanması
DersKitabı/Diğer Materyal	Demirci M.,2005, Beslenme . Uğurer Tarım Kitapları. Erdoğan S., 2005, Beslenme ve Besin Teknolojisi. Detay Yayıncılık.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40), Bir yazılı yıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TDL 102 TÜRK DİLİ

TDL102 Türk DiliI (2+0)2 AKTS:2

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl / Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Kompozisyon Bilgileri, Edebiyat Türleri, Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Yazım Kuralları, Noktalama İşaretleri
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılabilmek; dil-düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçe'yi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek; öğretimde birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak ve ana dili şuuruna sahip gençler yetiştirmektir. Fikirlerin maksada göre en mükemmel şekilde ifade edilebilmesi için gerekli kurallar kapsayan retorik bilgisi, her meslekte yetişmiş gençler için önemli bir konu teşkil etmektedir.
DersKitabı/Diğer Materyal	Türk Dili 1-II, Afyon Eğt. Sağ. ve Bilm. Arş. Vakfı Yayını, Afyon 2005 Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri içerikli tüm kaynaklar, Türkç Sözlük, İmla Kılavuzu, Deyimler Sözlüğü, Atasözleri Sözlüğü, süreli yayınlar
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	TD-II 1 VİZE (% 40); 1 FİNAL (% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

104 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II

GID104 Atatürk İlkeleri ve İnkılap TarihiII (2-0)2 (AKTS:2)

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

106 BEDEN EĞİTİMİ II

BEĞİ 1106 Beden EğitimiII (0-1)1 (AKST)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl/Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hentbol ile ilgili temel beceriler.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak
DersKitabı/Diğer Materyal	Eğitimi Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi
Öğretme Şekli	Anlatım ve uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir uygulamalı ara sınav (%40); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

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

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

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

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

116 GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ
GID 116 Gıda Ambalaj Malzemeleri (2-0)2 (AKTS:4)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	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.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Çeşitli paketleme malzemelerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ve paketleme metotlarının öğretilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	D Mathlouthi M., 1985. Food Packaging and Preservation. Elsevier Applied Sci. Pub.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

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

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Et ürünleri katkı maddelerinin tanımı, Sınıflandırılması, Koruyucu yasa ve organizasyonlar, Türk - Gıda katkı maddeleri yönetmeliği, Antimikrobiyal katkı maddeleri, Antioksidanlar, Renk maddeleri, Tat-koku ajanları, Kalorisiz ve düşük kalorili tatlandırıcılar, Stabilizörler, Emilgatorler, Gıda işlemede kullanılan fosfatlar, Asitler ve bazlar, Kekleşmeyi engelleyiciler, Durultucular, Ağartıcılar Gazlar ve propellantlar, Gıdalarda yer alan doğal toksik maddeler, Gıdalara isteğe bağlı katılanlar ve bulaşanlar.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda katkı maddeleriyle ilgili temel bilgilerin ve gıda sanayindeki uygulamalarının vurgulanması
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Ders Kitabı: "Gıda katkı maddeleri"
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

120 GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU
GID120 Gıda Hijyeni (2-0)2 (AKTS:4)

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

122 GIDA KİMYASI
GID122 Gıda Kimyası (2-0)2 (AKTS:3)

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

124 GIDA ANALİZİ
GID124 Gıda Analizi (2-2)4 (AKTS:4)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Gıda ürünlerinde duyuusal, fiziksel ve kimyasal analizler (pH, rutubet, yağ, protein, kül, su aktivitesi, tuz, nitrat- nitrit v.b) ve bunların yöntemleri hakkında bilgi. Rutin analiz üzerine pratik. Gıda mevzuatı ve Türk standartlarına göre et ürünlerinin kaliteleri, Üretim yöntemlerinin Et Ürünleri Biriminde uygulamalı olarak tanıtılması, Son üründe karşılaşılan hileler ve hatalar
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda ürünlerinde temel analizlerin yapılmasının gösterilme
DersKitabı/Diğer Materyal	Et ve Et ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Lâboratuar Uygulama Kılavuzu, Prof. Dr. Hüsnü Yusuf Gökalp, Doç. Dr. Mükereem Kaya, Ömer Zorba.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

126 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ
GID126 Gıda Mikrobiyolojisi

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Mikroorganizmaların Gıdalarla ilişkileri, 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
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıdalarda bulunabilecek mikroorganizmaların yaşam şartları ve karunma yolları hakkında öğrenciyi bilgilendirmek, fermente ürünlerin eldesinde kullanılan mikroorganizmalar hakkında bilgi vermek, analiz yöntemleri hakkında bilgi vermek
DersKitabı/Diğer Materyal	Ünlütürk, A., Turantaş, F (1998) Gıda Mikrobiyolojisi Ege Üniv. Yayınları Blacburn, , D., McClure, P. J. (2002) Foodborne Pathogens CRC Press
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	% 40 Ara sınav notu, % 60 Yarıyıl sonu notu
Eğitim Dili	Türkçe

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

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	
DersKitabı/Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

128 İSTATİSTİK
GID128 İstatistik AKTS:2

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	İstatistiğin Tanımı ve Konusu; Yönetim ve İstatistik: İstatistiğin Yönetim İçindeki Yeri ve Önemi; Temel Kavramlar: Birim, Değişken, Ana kütle, Örneklem, Parametre, İstatistik; Verilerin Derlenmesi ve Türleri; Verilerin Sınıflandırılması ve Gruplandırılması; Seriler; Merkezi Eğilim Ölçüleri: Aritmetik Ortalama, Medyan, Mod; Dağılım Ölçüleri: Standart sapma, Ortalama sapma, Tahmini standart sapma, Varyans; İstatistiksel Tahmin Teorisi ve Özellikleri; Regresyon Analizi; Korelasyon Analizi; Endeksler.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Dersin amacı öğrencilere istatistiksel teknikleri öğretmeye yöneliktir.
DersKitabı/Diğer Materyal	İstatistik, Bülent YILMAZ, Nobel Yayınları 6/2005 İsnb: 9755917861
Öğretme Şekli	Anlatım
Dersin Değerlendirilmesi	1arasınav (uygulama)%40.1final sınavı(uygulama)%60
Eğitim Dili	Türkçe

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

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Pazarlama Kavramı: Pazarlamanın gelişim aşamaları, Pazarlam 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 arttırıcı çabalar, Uluslararası pazarlama.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Pazarlama İlkeleri I dersinin amacı temel pazarlama kavramlarını ve modern pazarlama yaklaşımlarını öğretmektir. Pazarlama İlkeleri I dersinde, öğrenciler pazarlama karmasını (ürün, fiyat, dağıtım, tutundurma), modern pazarlama yaklaşımı üzerinde etkili olan çevresel faktörleri, tüketici davranışlarını, pazarlama bilgi sistemini ve pazarlama araştırması kavramını öğrenir.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Modern Pazarlama, R.Altunışık, Ş.Özdemir, Ö.Torlak, Değişim yayınları, İstanbul, 2002
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	1arasınav (uygulama)%40.1final sınavı(uygulama)%60
Eğitim Dili	Türkçe

201 TAHIL TEKNİĞİ
GID 201 Tahıl Tekniği (2-0)2 (AKTS:4)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Buğday çeşitleri, buğday üretimi. Çeşitli hububatların üretimi, buğdayın bileşimi, buğdayın depolanması, depoların özellikleri, değirmen teknolojisi, un kalitesinin belirlenmesi, ekmek, makarna, üretim teknolojileri
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Hububat teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin, buğday çeşitlerinin, buğday depolamanın ve un teknolojisiyle ilgili bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Altan, A., 2001, Tahıl İşleme Teknolojisi, Cukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Adana.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

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

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	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
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Bu ders Gıda teknolojisi 1. sınıf öğrencilerine meyve ve sebzeleri tanıtarak meyve ve sebzelerden elde edilebilecek olan ürünleri tanıtmak amaçlanmıştır
DersKitabı/Diğer Materyal	<i>Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi</i> , Prof.Dr.Bekir Cemeroglu, Gıda Teknolojisi Derneği Yayını, Ankara, 2002
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

205 YAĞ TEKNIĞİ
GID205 Yağ Tekniği (2-0)2 (AKTS:4)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Lipitlerin bileşimi, yağ asitlerinin reaksiyonları, lipitlerin besleyicilik değerleri, yağ üretimde hammadde temini, yağ üretim teknolojisi, ekstraksiyon, rafinasyon, vinterizasyon, yağın, ambalajlanması ve depolanması
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Yağ teknolojisiyle ilgili temel konuların verilmesi
DersKitabı/Diğer Materyal	Nas, S., Gokalp, H. Y., Ünsal, M. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniv. Müh. Fak Yayınları, 2. Baskı, Denizli 1998
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

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

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Biyoteknolojinin tarihi, mikrobiyal teknolojisi, mayalar, bakteriler, küfler. Çeşitli vitaminler ve üretimi. Karbonhidratlar ve üretimi. Ve bunların örnekleri
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Fermentasyon teknolojisi ve biyoteknolojiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
DersKitabı/Diğer Materyal	1.Armstrong, F. B., 1983, Biochemistry, Oxford University Press, Oxford. 2.Champe, P. C., Harvey, R. A., 1994, Biochemistry, Lippincott Company.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

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

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Etin tanımı ve çeşitleri, Etlerin sınıflandırılması, Etin histolojik özellikleri , kas dokusu ve yapısı, etin kimyasal (protein,lipitler, karbonhidratlar, mineral maddeler, vitaminler, tat ve koku bileşikleri) Fiziksel özellikleri (etin rengi ve renk oluşum reaksiyonları,etin pH değeri, Su aktivitesi değeri, Su bağlama özelliği, su tutma kapasitesi,). Kesimden sonra meydana gelen değişiklikler Etin kasa dönüşümünde etkili olan faktörler. Post mortem değişiklikler.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Et bilimi ve et teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
DersKitabı/Diğer Materyal	Et Bilimi Ve Teknolojisi, Doç. Dr. Aydın Öztan, Et Endüstrisi Prof. Dr. Yalçın Yıldırım Et Teknolojisi Prof. Dr. A.K. Gögüş
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

211 SÜT TEKNOLOJİSİ
GID211 Süt Teknolojisi (2-0)2 (AKTS:4)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	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
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Süt teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin, sütün özelliklerinin, sütün depolanması ve süt ürünleri işlenmesiyle ilgili bilgilerin verilmesi
DersKitabı/Diğer Materyal	1. Metin, M.,1996, Süt Teknolojisi. Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 623 s. 2. Ucuncu, M., 1990, Süt Teknolojisi. Bornova, İzmir, 226 s.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

213 GIDA MEVZUATI
GID213 Gıda Mevzuatı (2-0) (AKTS:4)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Gıda mevzuatının ilkeleri, Tüketici hakları, Uluslararası gıda mevzuatı ve Codex Alimentarius Commission, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, ISO-9000 ve Türk Standardları Enstitüsü, İstatistiksel kalite kontrolün ilkeleri, Gıda sanayiinde kılçık diyagramı ve kontrol kartları kullanımı.. Türk Gıda Kodeksi ve yönetmelikleri, HACCP ve GMP sistemlerin uygulamaları
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda mevzuatı ve gıda düzenlemeliyle ilgili temel noktaların gösterilmesi
DersKitabı/Diğer Materyal	1. Boutrif, E. 2003, The new role of Codex Alimentarius in the context of WTO/SPS agreement, Food Control, 14:81- 88. 2. Sağlam F.Ö. 1999. Türk Gıda Mevzuatı,ÇEV-SAĞ Yayınları, Ankara.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

215 FİNANSAL YÖNETİM
GID 215 Finansal Yönetim (2-0)2 (AKTS:)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Finansmanla ilgili temel kavramlar ve finansal analizi, oran analizi, işletme sermayesi yönetimi, bütçeleme, finansal yatırım araçları.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Bu ders, finansmanla ilgili temel kavramları, işletmelrde finansal analizi, işletme sermayesi yönetimini, bütçeleme v finansal yatırım araçlarını öğretmeyi amaçlamaktadır.
DersKitabı/Diğer Materyal	Büker, S.,Aşıkoğlu, R.,Sevil, G., 1997 Financial Management
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

217 İŞ HUKUKU
HUK202 İş Hukuku

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/Güz dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	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.
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	
Ders Kitabı/Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Anlatım
Dersin Değerlendirilmesi	1arasınav (uygulama)%40.1final sınavı(uygulama)%60
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

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

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

204 ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ
GID204 Özel Gıdalar Tek. (2-0)2 (AKTS:5)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Şeker üretim teknolojisi, şeker üretim aşmaları, çay üretim teknolojisi, çikolata teknolojisi, kakao üretim teknolojisi, şekerli üretim teknolojisi
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Alkollü içkiler teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin ve uygulamalarının verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Altan, A., 2000, Özel Gıdalar Teknolojisi, Cukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Genel Yayın No:178, Adana.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

206 MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİĞİ
GID206 Meyve ve Sebze İşleme Tekniği II (2-2)4 (AKTS:5)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Pektin üretim teknolojisi, marmalet üretim teknolojisi, salça üretimi ön işlemleri ve üretim basamakları, meyve suyu üretim teknolojileri, meyve konsantreleri üretimi
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Meyve- sebze teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
DersKitabı/Diğer Materyal	Cemeroglu, B., Karadeniz, F., Ozkan, M., 2003, Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No.28, Ankara.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

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

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Bio reaktörler, biyoproseslerin izlenmesi, etanol üretimi, asetik, asit, laktik asiti malaik asit üretim teknolojisi, ekme mayaçlılığı ve maya üretim teknolojisi,
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Fermentasyon teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
DersKitabı/Diğer Materyal	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
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

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

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Uygulamalı olarak gıda bilimi ve ya gıda teknolojisi hakkında bitirme tezi hazırlamak ve bunların sunumu
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Grup olarak ve bireysel olarak laboratuvarında uygulamalı veya literatür taraması şeklinde derleme tezlerin verilmesi
DersKitabı/Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

218 ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNİĞİ
GID 218 Alkollü İçkiler Tekniği (2-0)2 (AKTS:4)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	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
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Alkollü içkilerle ilgili temel ilkelerin verilmesi
DersKitabı/Diğer Materyal	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.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

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

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Kalite kontrolüm genel kurulları, kalite ölçümü, fiziksel, kimyasal, duyuşal ve enstrümental kalite kontrol yöntemleri.
Öñart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda ürünlerinde kalitenin belirlenmesi ve bunların kalite kontrolünün öğretilmesi
DersKitabı/Diğer Materyal	Herschdoerfer S.M., 1984, Quality Control in Food Industry (Volume I), Academic Press, London.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe

212 FABRİKA HİZMETLERİ
GID212 Fabrika Hizmetleri (AKST:)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Çeşitli gıda üreten fabrikalarda işleme düzeni, kullanılan alet-ekipmanlar, temel cihazlar hakkında genel bilgi, fabrikadaki proses düzeni.
Öñart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Temel cihazların alet ve ekipmanların tanıtılması, fabrika işleyiş düzeni hakkında bilgi verilmesi
DersKitabı/Diğer Materyal	Saldamlı, İ., Saldamlı, E., Gıda Endüstrisi Makineleri, Önder Matbaa, 1990, Ankara
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

214 İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ
GID214 İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği (2.0) 2 (AKTS:0)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Genel Olarak Sağlık Ve İşçi Sağlığı, İşçi Sağlığı Ve İş Güvenliği, İşyerlerinde Sağlık Hizmetleri, Meslek Hastalıkları, İşçi Sağlığı Ve İş Güvenliği İle İlgili İş Kanunundaki Maddeler
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Bu ders ikinci yıl meslek yüksek okulu öğrencilerine içi sağlığı ve iş güvenliğini öğretmeyi amaçlar
DersKitabı/Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Anlatım
Dersin Değerlendirilmesi	1arasınav (uygulama)%40.1final sınavı(uygulama)%60
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

216 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ
İŞL216 İnsan Kaynakları Yönetimi (2-0) (AKTS:)

Yıl/Yarıyıl	2. Yıl Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	İnsan kaynakları yönetiminin tanımı, örgütlenmesi ve çevresi İnsan kaynakları plânlaması İnsan kaynağını bulma, seçme ve yönlendirme İnsan kaynağının eğitimi ve geliştirilmesi İnsan kaynağının değerlendirilmesi ve ücretlendirilmesi İş ilişkileri
Önşart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Bir organizasyonun insan kaynakları yönetimine ilişkin politika ve uygulamaları kavrayabilme. İnsan kaynaklarının sağlanması, eğitimi, geliştirilmesi ve ücretlerinin ödenmesinde uygulanan yöntemleri tanıyabilme. Organizasyon içerisinde insan kaynakları bölümü ile diğer bölümler arasındaki ilişkilerin uyum içerisinde yürütülmesini kavrayabilme
DersKitabı/Diğer	
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı arasınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	