Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	AIIT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	2	1

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
1.Türk bağımsızlık savaşı, Atatürk İnkılapları ve Atatürkçü düşünce sistemi, Türkiye Cumhuriyeti tarihi hakkında doğru bilgiler vermek, 2. Türkiye ve Atatürk İnkılapları, İlkeleri ve Atatürkçü düşünceye yönelik tehditler hakkında doğru bilgiler vermek, 3. Türk gençliğini ülkesi, milleti ve devleti ile bölünmez bir bütünlük içinde Atatürk inkılapları, ilkeleri ve Atatürkçü düşünce doğrultusunda ulusal hedefler etrafında birleştirmek, 4. Türk gençliğini Atatürkçü düşünce doğrultusunda yetiştirmek ve güçlendirmektir.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Bu dersi başarıyla tamamlayan her öğrenci: 1. İnkılap kavramının içeriğini doğru tanımlar. 2. Milli Mücadele'yi doğru yorumlar 3. Milli egemenlik kavramının gelişme sürecini ve anlamı kavrar 4. Türk milletinin özelliklerini ve önceliklerini tanımlar. 5. Günümüz dünyasında yaşanan problemlerin nedenlerini daha iyi anlar ve yorumlar.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	
Kaynakları	:	Kemal Atatürk, Nutuk / 1919 - 1927, (Bugünkü dile aktaran Zeynep Korkmaz), Atatürk Araştırma Merkezi yayını.
Dökümanlar	:	Mustafa Kemal Atatürk, Anafartalar Muharebatına Ait Tarihçe.
Ödevler	:	Mustafa Kemal Atatürk, Arıburnu Muharebeleri Raporu.
Sınavlar	:	Mustafa Kemal Atatürk, Atatürk'ün Hatıraları, (Haz. Falih Rıfkı Atay) Mustafa Kemal Atatürk, Atatürk'ün Hatıra Defteri, (Haz.Ş.Tezer). Mustafa Kemal Atatürk'ün Karisbard Hatıraları. Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, (Bugünkü dile aktaran Ali Sevim vd.), Atatürk Araştırma Merkezi yayını. Bugünkü Dille Atatürk'ün Tamim, Telgraf ve Beyannameleri, (Bugünkü dille aktaran Ali Sevimvd.)Atatürk Araştırma Merkezi yayını. Afet İnan, Medeni Bilgiler ve Mustafa Kemal Atatürk'ün El Yazıları, Atatürk Araştırma Merkezi yayını. Doğumdan Ölümüne Kadar Kaynakçalı Atatürk Günlüğü, (Haz.Utkan Kocatürk), Atatürk Araştırma Merkezi Yayını Atatürk'ün Kurtuluş Savaşı Yazışmaları, (Haz. Mustafa Onar), Kültür Bakanlığı yayını. Uluğ İğdemir , Atatürk'ün Yaşamı, Türk Tarih Kurumu Yayını. Leman Şenalp, Atatürk Kaynakçası, II. Cilt, Türk Tarih Kurumu Yayını. Bilal N.Şimşir,İngiliz Belgelerinde Atatürk,IV cilt, Türk Tarih Kurumu Yayını. Bilal N.Şimşir, Atatürk'ün Hastalığı, Türk Tarih Kurumu Yayını. Atatürk'ün Bütün Eserleri, XX Cilt, Kaynak Yayınları. Eren Akçiçek, Atatürk'ün Sağlığı, Hastalıkları ve Ölümü, Güven Kitabevi. Az Bilinen Yönleriyle Atatürk, (Edt.Necmi Ülker, Latif Daşdemir), Ege Üniversitesi yayını Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, III Cilt , YÖK yayını Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, II Cilt, (Durmuş Yalçın vd.), Atatürk Araştırma Merkezi yayını. Türk İnkılap Tarihi ve Atatürk İlkeleri, (Edt.Semih Yalçın vd.)Siyasal Kitabevi. Atatürk ve Türkiye Cumhuriyeti Tarihi (Edt. Ayten Sezer) Siyasal Kitabevi

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:	100	**Alan Bilgisi**	:	

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	"Tanışma ve Dersin amacını anlatma. İnkılap Tarihi ilgili kavramlar ve kaynakların açıklanması	2	
2	Yenileşme Çabaları.	2	
3	Fikir Hareketleri	2	
4	Birinci Dünya Savaşı öncesi askeri ve siyasi gelişmeler	2	
5	Birinci Dünya Savaşı	2	
6	Mondros Mütarekesi	2	
7	ARA SINAV VE DERS TEKRARI	2	
8	ARA SINAV VE DERS TEKRARI	2	
9	Mustafa Kemal Paşa'nın İstanbul'daki faaliyetleri, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkması. Son Osmanlı Mebusan Meclisi'nin toplanması, İstanbul'un işgal edilmesi.	2	
10	Amasya Genelgesi, Erzurum, Batı Anadolu ve Sivas Kongreleri.	2	
11	"T.B.M.M.'nin toplanması ve niteliği.T.B.M.M.'nin açılmasından sonraki askeri ve siyasi gelişmeler."	1	
12	Mudanya Mütarekesi.	2	
13	Lozan Konferansı ve Sonuçları	2	
14	Final Haftası	2	

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bu dersi başarıyla tamamlayan her öğrenci:
Ö02	Atatürk dönemi modernleşme sürecinin Osmanlı modernleşme sürecinden farklı olan yanlarıyla ilgili kıyaslamalara gidebilir
Ö03	Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş felsefesini doğru yorumlar
Ö04	Atatürkçü düşünce doğrultusunda milli hedefler etrafında birleşir
Ö05	Günümüz dünyasında yaşanan problemlerin nedenlerini daha iyi anlar ve yorumlar yapabilir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**44**
AKTS Kredisi			**1**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Ö01	1	1	1	1	1	1	1
Ö02	1	1	1	1	1	1	1
Ö03	1	1	1	1	1	1	1
Ö04	1	1	1	1	1	1	1
Ö05	1	1	1	1	1	1	1

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT113		BESLENME İLKELERİ			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	GT113	BESLENME İLKELERİ	2	2	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Bu ders ile öğrenciye, besin gruplarından, günlük gereksinime göre mönü listesi hazırlayabilme yeterlikleri kazandırılacaktır. Öğrenci günlük gereksinime göre; Karbonhidrat kaynaklarını, Protein kaynaklarını, Yağ kaynaklarını, Vitaminlerin kaynaklarını, Minerallerin kaynaklarını, Sağlıklı su ve sulu gıdaları seçebilecektir.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Beslenme
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Arş. Gör. Dr. Seda Yalçın
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Demirci M. 2003 BESLENME Tekirdağ Ziraat Fakültesi Rebel Yayıncılık İstanbul
Kaynakları	:	Demirci M. 2003 BESLENME Tekirdağ Ziraat Fakültesi Rebel Yayıncılık İstanbul
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	40
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	40
Sosyal Bilimler	:	10	**Alan Bilgisi**	:	

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme durumu ve önemi, gıda bileşenleri ve besin öğelerinin görevleri, duygular ve besin seçimi		
2	Metabolizma, gıdaların sindirimi, emilmesi ve kullanımı, karaciğerin vücudumuzdaki faydaları		
3	İnsan vücudunun yapısı ve bileşimi, hücre biyolojisi		
4	Beslenme açısından enerji, gıda enerjisinin insanlar tarafından kullanımı,bazal metabolizma ve günlük enerji tüketimi ve ihtiyacına etkisi, kimyasal reaksiyonların enzimlerle kontrolü, hormonların enerji metabolizmasına etkisi		
5	Karbonhidratlar, insanlarda karbonhidrat metabolizması ve önemi		
6	Proteinler, insanlarda protein metabolizması ve önemi		
7	Yağlar, İnsanlarda yağ metabolizması ve önemi, Arasınav		
8	Vitaminler, sınıflandırılması, insan beslenmesinde vitaminlerin kullanımı ve önemi, Ara sınav		
9	Mineraller, sınıflandırılması, insan beslenmesinde minerallerin kullanımı ve önemi		
10	Su, suyun görevleri, metabolizması, su dengesi ve önemi, diğer içecekler		
11	Besleyici olmayan maddeler, alkol, baharatlar, katkı maddeleri, probiyotik ve prebiyotikler		
12	Gıda maddelerinin kalitesi, insanların durumuna göre (sporcu, hasta, bebek, genç, yaşlı v.b.) uygun beslenmesi		
13	Beslenme şekilleri, dengeli beslenme, gıda alerjileri, gıda zehirlenmeleri		
14	Günlük yemek planlarının hazırlanması, menü planlama, diyet hazırlama hesaplamaları		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin öğelerinden günlük gereksinime göre karbonhidrat, protein ve yağ kaynaklarını seçebilecektir.
Ö02	Besin öğelerinden, günlük gereksinime göre vitamin ve mineral kaynaklarını seçebilecektir.
Ö03	Besin gruplarından, beslenme ilkelerine göre günlük menü listesi hazırlayabilecektir.
Ö04	Günlük gerekli kalori miktarı hesaplanabilir.
Ö05	Sağlıklı beslenme sağlanabilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.

P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	4	4
Toplam İş Yükü			**37**
AKTS Kredisi			**1**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT101		BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	GT101	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Bilgisayarla ilgili temel kavramlar kapsamında donanım, yazılım, bilgi ağları, bilgi güvenliği konuları, dosya ve klasör işlemleri, word, excel, power point, internet kavramı ve kullanımı, e-posta uygulamaları ile ilgili konular hakkında bilgi verilmesi
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Temel kavramlar, dosya yönetimi, word, excel, power point, internet ve e-posta konularını içermektedir
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. Hasan Ali KOCAAĞA
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Temel Bilgi teknolojileri I-II kitap AKÜ
Kaynakları	:	www.ued.aku.edu.tr
Dökümanlar	:	http://www.aku.edu.tr/web/Sayfa.aspx?ID=57JQM25NDAU169132AQ101
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	50	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel kavramlar		
2	Dosya yönetimi- Uygulama		
3	Kelime işlemci word: Belgelerle çalışma, verimliliği artırma, metin girme- Uygulama		
4	Word: Paragraf ayarı, stiller, tablo oluşturma, grafik ve nesneler- Uygulama		
5	Word: Adres - mektup birleştirme, çıktı hazırlama, kontrol ve yazdırma- Uygulama		
6	Hesap çizelgesi excel: Tablolarla çalışmak, ekleme, seçme, düzenleme, sıralama, kopyalama, taşıma, silme- Uygulama		
7	Ara sınav ve Ders tekrarı		
8	Ara sınav ve Ders tekrarı		
9	Excel: Satırlar, sütunlar, çalışma sayfaları, aritmetik formüller, fonksiyonlar- Uygulama		
10	Excel: Sayılar, tarihler, hizalama, grafik, çıktı ayarları, kontrol ve yazdırma- Uygulama		
11	Sunum uygulaması power point: Sunularla çalışmak, sunu görünümü, slaytlar- Uygulama		
12	Power point: Metin kullanımı, biçimlendirme, tablolar, grafik kullanma, diyagramlar- Uygulama		
13	Power point: Ekleme, düzenleme, çizim, çıktı hazırlama, kontrol etme ve sunma- Uygulama		
14	İnternet ve e-posta- Uygulama		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bilgisayarın çalışma sistemini donanım elemanlarını ve özelliklerini bilir
Ö02	Bilgi ağlarını ve özelliklerini bilir
Ö03	Bilgisayarda dosya kopyalama, taşıma, dosya özelliklerini görüntüleme, dosya sıkıştırma, sıkıştırılmış dosyaları açma işlemlerini yapabilirler
Ö04	Klasör oluşturma, klasörü yeniden adlandırma, klasör silme ve düzenleme işlemlerini yapabilirler
Ö05	Kelime işlemci programı wordde metin girip satır ve paragraf ayarı yapar
Ö06	Worde tablo ekleyip tabloyu biçimlendirebilir
Ö07	Excelde çalışma sayfası, satır, sütun ve hücrelerde seçme, kopyalama, taşıma ve silme işlemlerini yapar
Ö08	Formül oluşturma kurallarını bilir ve formüllerle çalışır
Ö09	Slayt üzerine metin, tablo, grafik ve diyagram ekler, Slayt üzerinde düzenleme yapar ve çıktı alır
Ö10	Slaydın düzenini değiştirebilir
Ö11	İnterneti kullanarak bilgiye ulaşır

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.

P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 160**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	5	5
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	5	5
Toplam İş Yükü			**66**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT105		GENEL KİMYA I			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	GT105	GENEL KİMYA I	2	2	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Bu ders ile kimyada geçen temel kavramlar öğrenilecek, laboratuvar araç gereçleri ile ölçüm yapma, anorganik ve organik maddeleri kullanma, suda sertlik, metal iyonu ve atık su kontrolü yapma yeterlikleri kazandırılacaktır.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Atık suda pH kontrolü Katılar Periyodik cetvel Asitler, Bazlar, Tuzlar Tepkime kinetiği, Kimyasal Termodinamik Çözelti hazırlama m, M, N, F % derişimler Kimyasal Çözeltileri Hazırlama Sıvılar Gazlar Tepkimelerin katsayılarının denkleştirilmesi Kimyasal maddelerin adlarının okunması Mol kavramı Temel kavramlar, kanunlar, mol kavramı Sembollerin kavranması
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. Yalçın Bostanoğlu
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Genel kimya dersi, dersliklerde teorik olarak işlenir. Konu ile ilgili örnek problemler çözülür
Kaynakları	:	Kimya Temel Kavramlar Prof.Dr.Namık Kemal Tunalı -Prof.Dr.Namık Kemal Aras,Temel kimya palme yayıncılık
Dökümanlar	:	Genel Kimya kitapları
Ödevler	:	İşlenen konularla ilgili araştırmalardır
Sınavlar	:	ara sınav ve final sınavı olmak üzere 2 sınav apılır.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	5
Mühendislik Bilimleri	:	10	**Fen Bilimleri**	:	50
Mühendislik Tasarımı	:	5	**Sağlık Bilimleri**	:	5
Sosyal Bilimler	:	5	**Alan Bilgisi**	:	10

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel kavramlar, kanunlar, mol kavramı	Deneme	Deneme soruları
2	Sembollerin kavranması		
3	Tepkimelerin katsayılarının denkleştirilmesi		
4	Gazlar		
5	Sıvılar		
6	Kimyasal Çözeltileri Hazırlama		
7	Ara sınav + ders tekrarı		
8	Ara sınav + ders tekrarı		
9	Çözelti hazırlama m, M, N, F % derişimler		
10	Asitler, Bazlar, Tuzlar		
11	Periyodik cetvel		
12	Katılar		
13	Atık suda pH kontrolü		
14	Tepkime kinetiği, Kimyasal Termodinamik		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	1. Tekniğine uygun olarak kimyasal maddeleri tanıma yöntemlerini uygulayabilecektir.2. Tekniğine uygun olarak kimyasal çözeltileri hazırlayabilecektir
Ö02	Moleküler yapılara ait özellikler, bağ teorisi, moleküller arası etkileşim ve bağ özelliklerinin tanımı
Ö03	Kimyasal tepkimelerin ölçümü, enerji entalpi, ve ısı özelliklerinin tanımı
Ö04	Maddenin yapısı ve hallerine ait özellikler ve davranışlarının tanımı
Ö05	Kimyanın temel kanunları, bunların kimyasal olaylardaki işleyişi
Ö06	Karşılaştığı kimyasal olayları, kimyasal temel kanunlarına uygulama ve yorumlama
Ö07	Kimyasal olayların oluşumu ile ilgili özelliklerin çözümü

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%80
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%20
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 160**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	12	2	24
Ödevler	2	3	6
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**60**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT103		GENEL MATEMATİK I			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	GT103	GENEL MATEMATİK I	2	2	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Temel aritmetik ve cebirsel işlem yapma kabiliyetinin artırılması ve temel matematik ve geometrik tanımların bilinmesi amaçlanmaktadır. Bunun yanısıra, bu temel matematiksel kavramların uygulamalı olarak hangi alanlarda kullanıldığını bilmek ve alan ile ilişkilendirmektir.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Çalışma yaşamında temel matematik bilgilerinden yararlanabilmeyi sağlamak ve uygulama alanlarını bilmektir.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Dr. Öğr. Üyesi Hakan ÖZTÜRK
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Teorik anlatım, soru-cevap, test ve uygulamalı teknikler.
Kaynakları	:	Genel Matematik, Doç. Dr. Hüseyin Yıldırım, AKÜ Yayınları, 1998.,Genel Matematik, Prof. Dr. Mustafa Balcı, Balcı Yayınları, 2005.
Dökümanlar	:	Tüm Temel ve Mesleki Matematik Ders Kitapları ve Notları
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	80	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	5	**Fen Bilimleri**	:	5
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	10

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mantık ve uygulamaları		
2	Küme Teorisi		
3	Reel sayılar üzerinde işlemler ve özellikleri.		
4	Üslü ve Köklü sayılar		
5	Mutlak değer, tam değer ve uygulamaları		
6	Denklem ve denklem sistemleri		
7	Arasınavlar ve ders tekrarları		
8	Arasınavlar ve ders tekrarları		
9	Eşitsizlikler ve çözümleri		
10	Bağıntı ve fonksiyon özellikleri.		
11	Özel fonksiyonlar ve grafik çizimleri.		
12	Trigonometrik fonksiyonlar		
13	Doğru analitiği ve uygulamaları		
14	Konikler ve uygulamaları		
15	Final Sınavları		
16	Final Sınavları		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Temel matematik bilgilerini anlama ve alanıyla ilişkili olarak kullanma.
Ö02	Matematik bilgilerini sonuca ulaşma ve diğer amaçlarla kullanabilme.
Ö03	Alanıyla ilgili temel problemleri standart matematiksel teknikler kullanarak çözebilme.
Ö04	Matematiksel hesaplamalar için bilgisayar programlarını kullanabilme.
Ö05	Matematiksel hesaplama araçlarını kullanabilme.
Ö06	Elde edilen sonuçları yorumlayabilme.
Ö07	Pratik düşünme ve hızlı karar verme yetisini geliştirmek.
Ö08	Karşılaşılabilecek bütün durumları analiz etmek.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4,25	59,50
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**89,50**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT107		GENEL MİKROBİYOLOJİ			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	GT107	GENEL MİKROBİYOLOJİ	3	2,50	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Genel Mikrobiyoloji dersinin amacı; temel mikrobiyolojik kavramların öğrenilmesi ile gıda mikrobiyolojisi dersi için gerekli alt yapının oluşturulmasını sağlamaktır
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Mikrobiyolojiye giriş, Terminoloji, Sınıflandırma, Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri ve bu mikroorganizma gruplarının gıda mikrobiyolojisi açısından önemi, Mikrobiyal metabolizma, Mikrobiyal üreme, Mikroorganizmaların kontrolü, Bağışıklık, genetik yapı ve mutasyon
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. SEVGÜL DENKTAŞ
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Karagözlü,N. 2004. Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları,T.C. Anadolu Üniversitesi yayınları no: 490, Mikrobiyoloji, 1996
Kaynakları	:	
Dökümanlar	:	Karagözlü,N. 2004. Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları,T.C. Anadolu Üniversitesi yayınları no: 490, Mikrobiyoloji, 1996
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	40
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	20
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	30

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mikrobiyolojiye giriş		ders notları ve powerpoint sunum
2	Mikroorganizmaların adlandırılması ve sınıflandırılması		ders notları ve powerpoint sunum
3	Mikroorganizmaların tanımlanmasında kullanılan yöntemler		ders notları ve powerpoint sunum
4	Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri		ders notları ve powerpoint sunum
5	Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri		ders notları ve powerpoint sunum
6	Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri		ders notları ve powerpoint sunum
7	ARA SINAV+DERS TEKRARI		
8	ARA SINAV+DERS TEKRARI		
9	Mikrobiyal metabolizma		ders notları ve powerpoint sunum
10	Mikrobiyal üreme ve üremeye etki eden faktörler		ders notları ve powerpoint sunum
11	Mikrobiyal üreme ve üremeye etki eden faktörler		ders notları ve powerpoint sunum
12	Mikrobiyal bulaşma kaynakları ve mikroorganizmaların kontrolü		ders notları ve powerpoint sunum
13	Mikrobiyal bulaşma kaynakları ve mikroorganizmaların kontrolü		ders notları ve powerpoint sunum
14	Mikrobiyal genetik, bağışıklık ve seroloji		ders notları ve powerpoint sunum

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda mikrobiyolojisi dersi için temel oluşturabilme
Ö02	Mikroorganizmaların isimlendirilmesi ve sınıflandırılması hakkında bilgi sahibi olma
Ö03	Mikroorganizmaların hücre yapısı ve fonksiyonları hakkında bilgi
Ö04	Mikrobiyal üreme ve metabolizma bilgilerini kavrayabilme
Ö05	Fiziksel ve kimyasal yöntemlerle mikrobiyal üremenin engellenmesi hakkında bilgi
Ö06	Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları hakkında bilgi
Ö07	Bağışıklık, mutasyon ve bakterilerin genetik yapısı hakkında bilgi
Ö08	Aseptik teknik, kültür ve preperat hazırlama ve uygun sterilizasyon teknikleri gibi temel mikrobiyoloji teknikleri becerisi

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6	6
Toplam İş Yükü			**82**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD103		GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	SD103	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Öğrencinin gıda biyoyeknolojinin temeli, bu konudaki yeni gelişmeler ve gıda teknolojisinde kullanılan biyoteknolojik yöntemler konusunda bilgi sahibi olmasını sağlamak
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Biyoteknolojinin kullanılarak istenen özellikte hayvansal ve bitkisel gıda veya mikroorganizma kültürü üretilmesi içeriğindedir
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. Sevgül DENKTAŞ
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Aran N., Gıda Biyoteknolojisi kitabı, 2014
Kaynakları	:	Aran N., Gıda Biyoteknolojisi kitabı, 2014
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	30	**Fen Bilimleri**	:	30
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	30

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Fermentasyon ve biyoteknolojinin tanımı. Biyoteknolojinin tarihçesi.		
2	Biyoteknolojik ve kimyasal prosesler arasındaki temel farklılıklar. Biyoteknolojik üretim yapan bir tesisteki temel üniteler.		
3	Anaerobik solunum, fermentasyon, laktik asit fermentasyonu, etil alkol fermentasyonu		
4	Mikroorganizmaların üreme safhaları. Mikroorganizmaların fermentasyon ortamında en iyi şekilde çoğalıp ürün oluşturabilmeleri için gereken ön şartlar. Mikrobiyal beslenme ilkeleri		
5	Biyoteknolojik proseslerin temel basamakları, alt akım ve üst akım işlemleri		
6	Endüstriyel fermentasyon ortamı formülasyonu ve hazırlanması. Sentetik ortam ve kompleks ortam		
7	ARA SINAV+DERS TEKRARI		
8	ARA SINAV+DERS TEKRARI		
9	Fermentasyon sanayinde kullanılan bazı azot ve karbon kaynakları		
10	Endüstriyel mikroorganizmalarda olması gereken özellikler, kültür koleksiyonları, mikroorganizmanın aseptik koşullarda aşılanması ve fermentasyonun başlatılması		
11	Aerobik proseslerde havalandırma problemi, oksijen transfer katsayısı, havalandırma veriminin biyoteknolojik proseslere etkisi. Biyoreaktörler ve biyoreaktör tipleri.		
12	Fermentasyon sistemleri; kesikli, sürekli, yarı sürekli, kesikli besleme		
13	DNA'nın yapısı, rekombinant DNA teknolojisi ve uygulamaları		
14	Alkol fermentasyonu, bira ve şarap üretimi		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Biyoteknolojinin geniş uygulama alanları hakkında bilgi sahibi olur
Ö02	Biyoteknolojik bir prosesin kimyasal bir prosese göre avantajlarını kavrayabilir
Ö03	Biyoteknolojik bir prosesin temel işlem basamaklarını bilir
Ö04	Mikroorganizmaların neden ürün ürettiğini ve mikrobiyal metabolizma hakkında bilgi sahibi olur
Ö05	DNA yapısı ve rekombinant DNA teknolojisini tanımlar
Ö06	Fermantasyon teknolojisini bilir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.

P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 160**

AKTS Hesaplama İçeriği

Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	1	6	6
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	15	15
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15	15
Toplam İş Yükü			**106**
AKTS Kredisi			**4**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
Tüm	4	3	1	5	3	3	5	2	1	3	3	5
Ö01	5	3	1	5	3	3	5	3	1	4	3	5
Ö02	5	3	1	5	3	3	3	3	1	3	3	5
Ö03	5	3	1	5	3	3	3	3	1	3	3	5
Ö04	5	5	1	5	5	3	2	3	1	3	3	5
Ö05	5	3	1	5	3	3	2	3	1	3	3	5
Ö06	5	3	1	5	3	3	1	3	1	3	3	5

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD101		GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	SD101	GIDA KALİTE KONTROL (SEÇ)	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Bu dersin amacı gıda kalitesi ve gıda üretimi arasındaki ilişkiyi öğretmektir
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Kalite kontrol kavramı, engeller teknolojisi ve uygulamaları, HACCP, kalite kontrolde kullanılan teknikler
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. İLKER ATİK
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	
Kaynakları	:	Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, Prof. Dr. Fikri Başoğlu
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	**Eğitim Bilimleri**	:
Mühendislik Bilimleri	:	**Fen Bilimleri**	:
Mühendislik Tasarımı	:	**Sağlık Bilimleri**	:
Sosyal Bilimler	:	**Alan Bilgisi**	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kalite kontrol uygulamasında genel ilkeler		
2	Kalite kontrol bölümünün sorumlulukları ve organizasyonu		
3	Renk		
4	Viskozite ve konsistens		
5	Şekil ve boyutlar		
6	Kinestetik ve tekstür		
7	Aroma (Tat ve koku)		
8	Ara sınav ve ders tekrarı		
9	Kusurlar		
10	Gıdaların duyusal değerlendirme yöntemleri		
11	İstatistiksel işlem ile proses kontrol ve kontrol kartları		
12	Gıda maddelerinde örnek alma, saklama ve analize hazırlama		
13	Gıda kontrolünde HACCP kavramı		
14	ISO 9000 ve ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi		
15	Final sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Kalite kontrol kavramının öğrenilmesi ve sektörde uygulamaları

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	2	8	16
Sunum/Seminer Hazırlama	1	4	4
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**60**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	GT109	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	2	2	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Gıda İşleme Yöntemlerinin Tanıtılması ve İlkelerinin Öğretilmesi
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Gıdaların korunma ve işlenme gerekliliği
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Arş. Gör. Dr. Seda Yalçın
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Gıdalarda temel işlemler ders notları-Süreyya Saltan Evrensel
Kaynakları	:	
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler-Bekir Cemeroğlu Gıda Teknolojisi-Sıdıka Bulduk
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	20	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	20	**Fen Bilimleri**	:	20
Mühendislik Tasarımı	:	20	**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	20

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin tanıtımı ve kaynakların belirtilmesi		
2	Gıdaların korunması, bozulmasına yol açan etkenler		
3	Kurutma işlemi yapmak Evaporasyon işlemi yapmak		
4	Kurutma yöntemleri		
5	Isı işlemi uygulamak		
6	Isı transferi, kondüksiyon, konveksiyon, radyasyon Dolaylı ısıtma yöntemleri Doğrudan ısıtma yöntemleri Isıl işlem uygulamaları		
7	Pastörizasyon ile muhafaza		
8	Ders tekrarı, ARASINAV		
9	Sterilizasyon ile muhafaza		
10	Konservelerin Sterilizasyonu		
11	Soğutma işlemi yaparak muhafaza		
12	Soğutma işlemi yaparak muhafaza		
13	Soğukta Depolamak		
14	Depo koşullarını sağlamak		
15	Final sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıdaların korunma ve işlenme gerekliliği
Ö02	Gıdanın kurutulması teknikleri
Ö03	Pastörizasyon ve sterilizasyon teknikleri
Ö04	Gıdaların soğutulma teknolojileri
Ö05	Soğutarak depolama teknikleri

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	1	8	8
Ödevler	1	8	8
Sunum/Seminer Hazırlama	1	8	8
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	8	8
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**76**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT111		LABORATUVAR TEKNİĞİ			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	GT111	LABORATUVAR TEKNİĞİ	3	2,50	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Laboratuar temel analiz tekniklerini uygulamak
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapmak
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. Besim MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Laboratuvar Teknikleri Ders Notları
Kaynakları	:	Laboratuvar Teknikleri Ders Notları
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	40	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	20	**Fen Bilimleri**	:	20
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	20

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kişisel Güvenlik Önlemleri, Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri		Video ve Slayt Gösterimi
2	Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri		Video ve Slayt Gösterimi
3	Kimyasal Maddelerle Güvenli Çalışma, Analiz Öncesi Hazırlıklar		Analiz öncesi hazırlıkların uygulamalı olarak gösterilmesi
4	Analiz Öncesi Hazırlıklar		Analiz öncesi hazırlıkların uygulamalı olarak gösterilmesi
5	Analiz Sonrası İşlemler, Süzme		Süzme işleminin yapılması
6	Süzme, Çöktürme		Çöktürme işleminin yapılması
7	Arasınav ve Santrifüjleme, Yüzde Çözelti		Değerlendirme ve Santrifüjleme işleminin yapılması
8	Yüzde Çözelti		Çözelti hazırlama
9	Molar Çözelti		Çözelti hazırlama
10	Molar Çözelti, Normal Çözelti, ppm ve ppb Çözeltiler		Çözelti hazırlama
11	Duyusal Analizler		Duyusal panel yapılması
12	Gravimetrik Analizler, Titrimetrik Analizler		Kurumadde tayini yapılması, asitlik tayini yapılması
13	Titrimetrik Analizler		Tuz tayini yapılması
14	Titrimetrik Analizler		Tuz tayini yapılması
15	Final Sınavı		Değerlendirme

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Laboratuvarda güvenli çalışma ortamı sağlamak
Ö02	Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapmak
Ö03	Ayırma işlemlerini yapmak
Ö04	Çözelti hazırlamak
Ö05	Laboratuar temel analiz tekniklerini uygulamak

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	1	3	3
Sunum/Seminer Hazırlama	1	3	3
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**92**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

TUR101	TÜRK DİLİ I				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	TUR101	TÜRK DİLİ I	2	2	1

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğice kavratabilmek; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
1. Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratabilmek 2. Dil - düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek. 3. Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğretim Görevlisi VEDAT BALKAN
Dersi Veren:
Öğretim Görevlisi VEDAT BALKAN
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Anlatma, örnekleme, tartışma
Kaynakları	:	Ders Kitabı:Üniversiteler İçin Türk Dili, Savaş Yayınevi, Erdoğan Boz, Ertuğrul Yaman 2011. Önerilen Kaynaklar:Türkçe Sözlük, TDK Yayınları,
Dökümanlar	:	Ankara 2009.
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:	50	**Alan Bilgisi**	:	50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	DİL VE KÜLTÜR	Ders Kitabından "Dil Kültür" bölümünün okunması	
2	TÜRK DİLİ VE DÜNYA DİLLERİ ARASINDAKİ YERİ TÜRK DİLİNİN TARİHİ GELİŞİMİ I	Dünya dillerini ve konuşulduğu yerleri araştırır.	
3	TÜRK DİLİNİN TARİHİ GELİŞİMİ II DİL DEVRİMİ	Dil devrimi hakkında araştırma yapma.	
4	TÜRKLERİN KULLANDIĞI ALFABELER, TÜRKÇENİN LEHÇELERİ	Türklerin kullandığı alfabeler bölümünü kitaptan okuma.	
5	SES BİLGİSİ TÜRKÇE KELİMELERDE BELLİ BAŞLI SES OLAYLARI VE ÖZELLİKLERİ	Ses Bilgisi hakkında araştırma yapılması	
6	SÖZCÜK TÜRLERİ I	Sözcük türlerinin kitaptan okunması	
7	ARA SINAV VE DERS TEKRARI	İşlenen konularla ilgili görsel içerik (video, slayt)araştırması	
8	ARA SINAV VE DERS TEKRARI	İşlenen konularla ilgili sorular hazırlama	
9	SÖZCÜK TÜRLERİ II, YAPIM EKLERİ	Yapım eklerinin kitaptan okunması	
10	ÇEKİM EKLERİ - I	Çekim ekleri hakkında araştırma	
11	ÇEKİM EKLERİ - II	Çekim eklerinin ktaptan okunması	
12	KELİME GRUPLARI VE CÜMLE BİLGİSİ	Kelime grupları ve cümle hakkında kitaptan okuma	
13	NOKTALAMA İŞARETLERİ	Noktalama işaretlerinin kitaptan okunması	
14	YAZIM KURALLARI	Yazım Kılavuzunun incelenek gelinmesi	

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Türkçenin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrar.
Ö02	Dil-düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçeyi doğru ve güzel kullanır.
Ö03	Sözcük türlerini bilir ve bunları kurallarına uygun şekilde kullanır.
Ö04	Türk dilinin tarihî gelişim aşamalarını ve özelliklerini söyler.
Ö05	Noktalama ve yazım kurallarını uygular.
Ö06	Standart Türkçenin kurallarını bilir ve uygular

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.

P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**30**
AKTS Kredisi			**1**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
1	YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Temel Seviyede ingilizce öğrenmek.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
iyelik ekleri, isimleri çoğul yapma(düzenli ve düzensiz), sıra bildiren sayılar, ülkeler ve milletler, to be fiili, wh- soru cümlesi, günler ve saatler, sıklık zarfları, present simple tense, (and, but, because kullanımı), cevaplama, boş zaman aktiviteleri, present simple tense'de soru sorma , like ve dislike ile cümle kurmak, teklif etme, aile üyeleri, have/has got, Some-any, ailenizi tanımlama, öneriler,şehirimizdeki yerler, There is-are, kasabanızı tanıtma, yol tarif etme,
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. Fatih Mehmet Saraç
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	
Kaynakları	:	English for life Student's Book Elementary
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	0	**Eğitim Bilimleri**	:	70
Mühendislik Bilimleri	:	0	**Fen Bilimleri**	:	0
Mühendislik Tasarımı	:	0	**Sağlık Bilimleri**	:	0
Sosyal Bilimler	:	20	**Alan Bilgisi**	:	10

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İyelik ve çoğul ekleri		
2	Sıra bildiren sayılar, Karşılama ve uğurlama		
3	Ülkeler ve milletler, to be fiili		
4	to be fiili ile wh- soru cümlesi, günler ve saatler		
5	sıklık bildiren zarflar, geniş zaman		
6	ve-fakat-çünkü, cevaplama		
7	boş zaman aktiviteleri, wh- soru cümlesi present simple tense		
8	sevdiklerimiz ve sevmedilerimiz, sipariş verme		
9	Ara Sınav-Tekrar		
10	Ara sınav-Tekrar		
11	Aile üyeleri, have/has got, Some-any		
12	Nesnedeki zamirle, öneriler		
13	Kasabadaki yerler, There is/are		
14	Kasabanızı tanıtma, Yol tarifi		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Temel seviyede ingilizceyi öğrenmek

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 160**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Toplam İş Yükü			**62**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

AİİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	AİİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	2	1

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Bu derste Türk devriminin ve Atatürkçü düşüncenin entelektüel unsurlarını verecektir
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Atatürk Devrimleri ve Atatürkçü Düşünce sistemi ile Türkiye Cumhuriyeti Tarihi hakkında doğru bilgiler vermek, Türk gençliğini Atatürkçü Düşünce Sistemi doğrultusunda yetiştirmek.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğretim Görevlisi Feyza KURNAZ ŞAHİN
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	
Kaynakları	:	Akarsu,B.(1981)Atatürk Devrimi ve Yorumları, Ankara: Milli Eğitim Basımevi *Atatürk,M.Kemal (1962)Nutuk.I.ve II.Ciltler.Ankara: Milli
Dökümanlar	:	Eğitim Yayınevi *Atatürk,M.K.(1962)Nutuk,Vesikalar.Cilt III., Ankara: Milli Eğitim Basımevi. Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri.(1961), Ankara:
Ödevler	:	Türk İnkılap Tarihi Enst.Yay. *Avcıoğlu,D.(1977)Türkiye'nin Düzeni, İstanbul: Tekin Yayınevi. *Gönlübol,M-Sar,C.(1973)Olaylarla Türk Dış
Sınavlar	:	Politikası, Ankara: Milli Eğitim Basımevi. *Güneş,İ.(1985).I.TBMM'nin Düşünsel Yapısı.(1920-1923), Eskişehir:Anadolu Ünv.Basımevi. *Kongar,E.(1979).Türkiye'nin Toplumsal Yapısı, İstanbul: Bilgi Yayınevi. *Lewis,B.(1970).Modern Türkiye'nin Doğuşu, Ankara: TTK Basımevi. *Ortaylı,İ.(1983)İmparatorluğun En Uzun Yüzyılı, İstanbul: Hil Yayınları

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:	100	**Alan Bilgisi**	:	

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Saltanatın Kaldırılması, Lozan Anltlaşması,II. TBMM'nin açılması		
2	Türk İnkılâp Hareketleri (Siyasal İnkılâplar)		
3	Cumhuriyet Döneminin ilk Siyasal Partileri, İzmir Suikastı, Menemen Olayı		
4	Hukuk İnkılâbı		
5	Eğitim Alanında Yapılan İnkılaplar (Tevhid-i Tedrisat, Harf İnkılâbı)		
6	Kültür İnkılâbı (Tarih, Dil ve Güzel Sanatlar alanında çalışmalar)		
7	Ara sınav		
8	Sosyal Alanda yapılan İnkılâplar		
9	Ekonomik Alandaki Düzenlemeler, Milli Ekonomi Oluşturma Çalışmaları		
10	Atatürk Döneminde Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası. 1923-1932 Dönemi Dış Politikası Olayları		
11	1932-1939 Dönemi Dış Politika Olayları. Atatürk Dönemi Dış Politikasının Özellikleri		
12	II. Dünya Savaşı ve Türkiye. II. Dünya Savaşı'nın Türkiye Açısından Sonuçları		
13	Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik.) Atatürk İlkeleri (Halkçılık, Lâiklik.)		
14	Atatürk İlkeleri (Devletçilik, Devrimcilik.) Atatürk'ün Bütünleyici İlkeleri		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Kurtuluş Savaşı'nın verildiği cephelerdeki durumu siyasal ve askeri açıdan değerlendirebilecektir.
Ö02	Cephelerdeki askeri başarılar ve bunların etkenlerini örnekler
Ö03	Askeri başarıların siyasal zemine nasıl taşındığını sonuçları ile değerlendirir
Ö04	Mondros Mütarekesi ile Mudanya Mütarekesini çok yönlü olarak karşılaştırır
Ö05	Atatürk'ün Türkiye Cumhuriyeti Devleti'ni çağdaş uygarlık düzeyine ulaştırmak için yaptığı siyasal, sosyal, ekonomik, hukuk, eğitim ve kültür alanlarındaki atılımlarının önemini anlayabilirler.
Ö06	Atatürk'ün izlediği bağımsız ve onurlu dış politikanın önemini kavrayıp aynı düşünce ve davranışlara sahip olurlar. Atatürk'ün yurtta barış dünyada barış ilkesiyle, barış ve istikrarı koruma ve sürdürme bilinci kazanabilirler
Ö07	Atatürk İlkelerinin anlamı, önemi ve hedeflerini kavrayıp benimseyerek, bu ilkelerin yürekten savunucusu olma bilincine sahip olabilirler
Ö08	Bu konularla ilgili çeşitli yazılı ve görsel kaynak, materyal ve dokümanları tanıma, kullanma ve uygulama becerileri kazanabilirler

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.

P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	13	2	26
Sınıf Dışı Ç. Süresi	1	5	5
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	5	5
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	5	5
Toplam İş Yükü			**41**
AKTS Kredisi			**1**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT102		BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	GT102	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Öğrencilerin Kelime İşlemci, Hesap Tablosu ve Sunum Uygulama programları ile ilgili ileri seviye bilgilere sahip olmaları.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Diğer derslerle ilgili verilmiş olan ödevleri, kelime işlemci ortamında düzenler, sunum uygulaması haline getirir ve bunları gerçekleştirirken hesap tablosu programından yararlanır.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. Ayşen Ölmez
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Ders Kitabı, ders notları
Kaynakları	:	
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	30	**Eğitim Bilimleri**	:	20
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	40
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	10

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	KELİME İŞLEM, İLERİ-SEVİYE Metin seçenekleri kullanmak; Var olan karakter ya da paragraf biçemlerini değiştirmek, Birşablondaki temel biçimlendirme ve yerleştirme seçeneklerini değiştirmek; Metin açıklamaları eklemek ya da çıkarmak		
2	KELİME İŞLEM, İLERİ-SEVİYE Adres Mektup Birleştirme, İçindekiler Dizini, Tablolar Dizini, Şekiller Dizini oluşturmak. AnahatGörünümünün kullanımı		
3	KELİME İŞLEM, İLERİ-SEVİYE Bir belgede bölümler oluşturma; Dokümandaki bölüm kesmelerini silmek; Çoklu sütunlaroluşturmak; Sütun genişliği ve aralığını değiştirmek		
4	KELİME İŞLEM, İLERİ-SEVİYE Dipnot ve son notları oluşturmak yada silmek; Bir belgeye şifre koruması eklemek; Bir tablodakihücre birleştirme ya da ayırma seçeneklerini kullanmak		
5	HESAP TABLOSU, İLERİ SEVİYEBir işlem tablosundaki hücre (göze) erimlerini isimlendirmek; Koşullu biçimlendirme seçeneğinikullanmak; Sıra /ya da sütün başlıklarını dondurmak; Bir hesap çizelgesine şifre koruması eklemek		
6	HESAP TABLOSU, İLERİ SEVİYEGelişmiş sorgu/filtreleme seçenekleri kullanmak; İşlem tabloları arasında veri / grafik bağlamak;Şablon oluşturmak/ düzenlemek		
7	Ara Sınav ve Ders Tekrarı		
8	Ara Sınav ve Ders Tekrarı		
9	HESAP TABLOSU, İLERİ SEVİYETanımlanmış veri serileri için grafik türünü değiştirmek; İki boyutlu bir grafiğe bir görüntü eklemek,BUGÜN, GÜN, AY, YIL gibi tarih ve zaman fonksiyonları eklemek		
10	HESAP TABLOSU, İLERİ SEVİYEMatematiksel fonksiyonlar eklemek; istatistiksel fonksiyonlar eklemek; mantıksal işlevlerkullanmak, Makroları Kullanmak		
11	SUNUM UYGULAMASI İLERİ SEVİYETasarımda Önemli Hususlar "Dinleyici sayısı, oda büyüklüğü, oda ışığı etkilerinin sunum planınaetkilerini anlamak. (Mikrofon, projektör gereksinimi, sunumun okunaklı olması için arka plan renginin ayarlanması gibi)" ;		
12	SUNUM UYGULAMASI İLERİ SEVİYEYeni sunum şablonunu özel arka plan etkileri, logo, madde işaretleri arasındaki boşlukdüzenlemeleri gibi özelliklerle yaratmak ve kaydetmek; Çizim nesnelerini gruplamak, grup çözmek;		
13	SUNUM UYGULAMASI İLERİ SEVİYEBir resim, görüntü, çizim nesnesine yarı-geçirgen efekt uygulamak; Çizim nesnesine üç boyut(3-D) efektleri uygulamak; Sunumdaki bir çizim nesnesine arka plan gradyan, doku, desen, resim etkilerini uygulamak;		
14	SUNUM UYGULAMASI İLERİ SEVİYEYerleşik akış çizelgesi opsiyonlarını, diğer mevcut çizim araçlarını kullanarak akış çizelgesiçizmek; Giriş animasyon stiline otomatik oynayacak zamanlamayla ses eklemek;		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İleri Word işlemlerini uygular.
Ö02	İleri Excel bilir.
Ö03	Powerpoint ile sunu hazırlar.
Ö04	Office 2010 kullanır.
Ö05	Diğer derste verilen ödevler için Office programlarını kullanır
Ö06	Excel de fonksiyonları bilir, grafik çizer.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 160**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Toplam İş Yükü			**62**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD106		BİYOKİMYA VE GIDA BİYOKİMYASI (SEÇ)			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	SD106	BİYOKİMYA VE GIDA BİYOKİMYASI (SEÇ)	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Gıdaların kimyasal yapısını oluşturan bileşikleri tanımak
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Canlı organizmanın özellikleri, Hücre, Karbonhidratlar, Proteinler, Lipitler, Gıda işleme sırasında gerçekleşen biyokimyasal olaylar, Enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonları (karamelizasyon, askorbik asit oksidasyonu ve maillard reaksiyonları), Bioaktif protein ve peptitler, Gıda endüstrisinde enzimler, Biyokimyasal enerji dönüşümleri, Metabolik bileşiklerin oluşumu ve parçalanması, Glikolizis, Sitrik asit döngüsü, Oksidatif fosforilasyon, Gıdalarda üretim ve depolama sırasında meydana gelen biyokimyasal değişiklikler
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. İLKER ATİK
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Gıda Biyokimyası
Kaynakları	:	Gıda Biyokimyası, Prof. Dr. Arsan Bilişli, Sidaş Yayınları
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	**Eğitim Bilimleri**	:
Mühendislik Bilimleri	:	**Fen Bilimleri**	:
Mühendislik Tasarımı	:	**Sağlık Bilimleri**	:
Sosyal Bilimler	:	**Alan Bilgisi**	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Biyokimyanın sahası		
2	Hücre ve organizasyonu		
3	Biyokimyasal açıdan su		
4	Amino asitler ve proteinler		
5	Amino asitler ve proteinler		
6	Enzimler ve gıda sanayiinde kullanımı		
7	Karbonhidratlar		
8	Ara sınavlar ve ders tekrarı		
9	Karbonhidratlar		
10	Lipidler		
11	Nükleotidler		
12	Metabolizma ve hücresel reaksiyonlar		
13	Yağ asitlerinin sentezi		
14	Amino asit metabolizması		
15	Final sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıdaların yapısını oluşturan biyomoleküllerin kimyasal yapıları hakkında bilgi sahibi olma

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	4	4
Sunum/Seminer Hazırlama	1	4	4
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	8	8
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**60**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT110		GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	GT110	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkileri kavrayabilme
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Ambalaj malzemeleri hakkında genel bilgiye sahip olabilme
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. Besim MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	1. Üçüncü, M., 2000. Gıdaların Ambalajlanması. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova-İzmir. 689 sayfa.
Kaynakları	:	1. Üçüncü, M., 2000. Gıdaların Ambalajlanması. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova-İzmir. 689 sayfa.
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	20	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	20	**Fen Bilimleri**	:	30
Mühendislik Tasarımı	:	10	**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	20

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ambalajın tarihçesi		
2	Ambalajdan beklentiler		
3	Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkiler		
4	Ambalaj sektöründeki yenilikler, akıllı ambalajlar, nanoambalajlar		
5	Cam ambalajlar		
6	Kağıt, karton ve oluklu mukavva ambalajlar		
7	Arasınav ve Ahşap ambalajlar, alüminyum ambalajlar		
8	Teneke ambalajlar		
9	Plastikler ve plastik esaslı ambalaj malzemeleri		
10	Bazı gıdaların ambalajlanmasına yönelik öneriler		
11	Ambalaj ve sağlık		
12	Ambalaj ve tasarım		
13	Ambalajlamada çizgi kod sistemi		
14	Ambalaj atıklarının geri dönüşümünün faydaları		
15	Final Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkileri kavrayabilme
Ö02	Gıdalarda kalite kayıplarının minimum olduğu uygun ambalaj malzemesi ve ambalaj yönteminin seçimi hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö03	Ambalaj malzemeleri hakkında genel bilgiye sahip olabilme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	1	5	5
Sunum/Seminer Hazırlama	1	5	5
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**124**
AKTS Kredisi			**4**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT104		GIDA ANALİZLERİ			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	GT104	GIDA ANALİZLERİ	3	2,50	4

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Gıdaların bileşiminin aydınlatılması için yapılan analizleri açıklayabilme.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Gıdaların kalitesini objektif ve subjektif olarak değerlendirebilme.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. Besim MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	1. Altuğ, T., G. Ova, K. Demirağ, Ü. Kurtcan, 1995. Gıda Kalite Kontrolü. Ege Üniversitesi Basımevi, Yayın No:29, İzmir. 2. Cemeroğlu, B.,
Kaynakları	:	2010. Gıda Analizleri. Nobel Yayın Dağıtım, Ankara. ISBN: 9789759857868 3. Dokuzlu, C., 2004. Gıda Analizleri. Marmara Kitabevi, Bursa.
Dökümanlar	:	ISBN: 975-6955-06-6
Ödevler	:	1. Altuğ, T., G. Ova, K. Demirağ, Ü. Kurtcan, 1995. Gıda Kalite Kontrolü. Ege Üniversitesi Basımevi, Yayın No:29, İzmir. 2. Cemeroğlu, B.,
Sınavlar	:	2010. Gıda Analizleri. Nobel Yayın Dağıtım, Ankara. ISBN: 9789759857868 3. Dokuzlu, C., 2004. Gıda Analizleri. Marmara Kitabevi, Bursa. ISBN: 975-6955-06-6

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	40	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	30	**Fen Bilimleri**	:	20
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	10

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kalite kontrolün temel kavramları	Nem ve kuru madde tayini (etüv) ve refraktometrik kuru madde tayini	
2	Gıda kalitesi ve kontrolüne ait temel açıklamalar	Titrasyon asitliği tayini	
3	Gıdaların görünüş özellikleri	Soxhlet yönetimi ile yağ tayini	
4	Gıdalarda renk	Toplam ve indirgen şeker tayini	
5	Gıdaların kinestetik özellikleri	Sularda amonyak tayini	
6	Viskozite ve kıvam	Sularda nitrat ve nitrit tayini	
7	Arasınav ve Kusur	Uygulama 1. Sınavı ve Sularda sertlik tayini	
8	Lezzet	Nitel olarak nişasta tayini	
9	Gıdaların duyusal değerlendirmeleri	Alkollü ve gazlı içeceklerde titrimetrik yolla CO2 tayini	
10	Besleyici ögelerin kontrolü	Meyve sularında toplam SO2 tayini	
11	Gıdaların yapısını aydınlatmak amacıyla yapılan analizler	Meyve sularında askorbik asit tayini	
12	Kontaminantlar	Peynirde tuz tayini	
13	Gıda katkı maddeleri	Tereyağında Reichert-Meissl sayısı tayini	
14	Kalite kontrol laboratuarının dizaynı	Birada ve şarapta alkol tayini	
15	Final sınavı	Uygulama 2. Sınavı	

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Kalite, gıda kalitesi, toplam kalite ve kalite kontrolü kavramlarını tanımlayabilme.
Ö02	Kalite sağlama bölümünün fonksiyonlarını ve bu bölümün diğer bölümlerle olan ilişkilerini açıklayabilme. Uygulamada karşılaşılan sorunları sıralayabilme.
Ö03	Gıda kalite karakteristiklerini açıklayabilme.
Ö04	Gıdaların kalitesini objektif ve subjektif olarak değerlendirebilme.
Ö05	Duyusal test tekniklerini uygulayabilme.
Ö06	Gıdaların bileşiminin aydınlatılması için yapılan analizleri açıklayabilme.
Ö07	Gıdalara farklı yollarla bulaşan kontaminantları ve bulaşma yollarını açıklayabilme.
Ö08	Gıda kalite kontrol laboratuarlarının dizaynı hakkında bilgi sahibi olabilme.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.

P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 160**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	5	70
Ödevler	1	5	5
Sunum/Seminer Hazırlama	1	5	5
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**124**
AKTS Kredisi			**4**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD102		GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	SD102	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ (SEÇ)	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Gıda endüstrisinde kullanılan makineleri tanımak ve bunların çalışma prensiplerini öğrenmek
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Gıda sektöründe kullanılan makineler, makinelerin sınıflandırılması, sistem temizliği, otomasyon, fizibilte
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. İLKER ATİK
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	
Kaynakları	:	Gıda Endüstrisi Makineleri, Prof. Dr. İlbilge Saldamlı, Engin Saldamlı
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	**Eğitim Bilimleri**	:
Mühendislik Bilimleri	:	**Fen Bilimleri**	:
Mühendislik Tasarımı	:	**Sağlık Bilimleri**	:
Sosyal Bilimler	:	**Alan Bilgisi**	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıda endüstrisine genel bakış		
2	Gıdaların temel özellikleri ve üretimde kullanılan ilkeler		
3	Hammadde hazırlık makineleri		
4	Hammadde hazırlık makineleri		
5	Üretim makineleri		
6	Üretim makineleri		
7	Isıl işlem makine ve ekipmanları		
8	Ara sınav ve ders tekrarı		
9	Isıl işlem makine ve ekipmanları		
10	Ambalaj ve ambalajlama makineleri		
11	Ambalaj ve ambalajlama makineleri		
12	Sistem temizliği		
13	Otomasyon		
14	Fabrika kuruluş teknikleri		
15	Final sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda teknolojisinde yaygın olarak kullanılan makineler hakkında bilgi sahibi olma

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	1	10	10
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**60**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD104		GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	SD104	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Gıda sanayisinde hijyen ve sanitasyonun önemini kavrayabilme ve sanitasyon ve mikroorganizmalar arasındaki ilişkileri açıklayabilme.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Gıda işletmelerinde sanitasyon uygulamalarında kullanılan temizleme maddelerini, sanitasyon ekipmanlarını ve dezenfektanları ayrıntılı olarak tanıyabilme.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. Besim MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	1. Kayaardı, S., 2005. Gıda Hijyeni ve Sanitasyon. Sidas Yayıncılık, İzmir.
Kaynakları	:	1. Kayaardı, S., 2005. Gıda Hijyeni ve Sanitasyon. Sidas Yayıncılık, İzmir.
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	30	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	30	**Fen Bilimleri**	:	20
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	20

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi. Etkili bir sanitasyonun gıda sanayiinde sağlayacağı yararlar.		
2	Mikroorganizma sanitasyon ilişkisi. Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar.		
3	Temizlik ve deterjanlar.		
4	Dezenfeksiyon ve dezenfektanlar.		
5	Dezenfeksiyon işlemleri.		
6	Sanitasyon ekipmanları ve sistemleri.		
7	Arasınav ve Sanitasyon uygulamalarında dikkat edilmesi gereken hususlar.		
8	Gıda işletmelerinde personel hijyeni.		
9	İşletme ortamından atıkların uzaklaştırılması.		
10	Haşerelerle mücadele.		
11	Kalite güvence ve sanitasyon programının ilişkisi.		
12	Su hijyeni.		
13	Hava hijyeni.		
14	Yönetim ve sanitasyon.		
15	Final Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda sanayisinde hijyen ve sanitasyonun önemini kavrayabilme ve sanitasyon ve mikroorganizmalar arasındaki ilişkileri açıklayabilme.
Ö02	Gıda işletmelerinde sanitasyon uygulamalarında kullanılan temizleme maddelerini, sanitasyon ekipmanlarını ve dezenfektanları ayrıntılı olarak tanıyabilme.
Ö03	Personel hijyeninin önemini kavrayabilme ve personel hijyeni için gerekli önlemleri alabilme.
Ö04	Atık maddelerin uzaklaştırılması yöntemlerini kavrayabilme.
Ö05	Gıda güvenliği sistemlerinden HACCP ve ISO 22000'in şartlarını uygulayabilme.
Ö06	Su ve hava hijyeninin önemini açıklayabilme.
Ö07	Etkili bir sanitasyon programının uygulanmasında yönetimin önemini kavrayabilme.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	1	1
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	4	4
Toplam İş Yükü			**52**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT112		GIDA KATKI MADDELERİ			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	GT112	GIDA KATKI MADDELERİ	2	2	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek,duyusal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak,beslenme değerini artırmak İçin katkı maddeleri kullanmak ve işlem yardımcı maddeleri kullanmak, yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Gıda katkı maddelerini tanımlanması ve sınıflandırılması, gıda katkı maddelerinin denetimini yapan ve onları inceleyen ulusal ve uluslararası kuruluşların öğrenilmesi,enzimler, antimikrobiyaller, dokusal yapıyı düzenleyiciler, antioksidan, renklendiriciler, lezzet artırıcıları, tatlandırıcılar, zenginleştirici katkıların incelenmesi
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. Sevgül DENKTAŞ YILDIZ
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Farklı kaynaklardan hazırlanmış ders notları ve powerpoint sunum
Kaynakları	:	çeşitli kaynaklardan hazırlanmış ders notları ve powerpoint sunum
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	40	**Fen Bilimleri**	:	20
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	30

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıda katkı maddelerinin tanımlanması ve sınıflandırılması		ders notları ve powerpoint sunum
2	gıda katkı maddelerinin denetimini yapan ve onları inceleyen ulusal ve uluslararası kuruluşların öğrenilmesi		Ders notları ve powerpoint sunum
3	enzimlerin anlatılması		ders notları ve powerpoint sunum
4	antimikrobiyallerin işlenmesi		ders notları ve powerpoint sunum
5	antimikrobiyallerin işlenmesi		ders notları ve powerpoint sunum
6	dokusal yapıyı düzenleyicilerin anlatılması		ders notları ve powerpoint sunum
7	ara sınav + ders tekrarı		
8	ara sınav + ders tekrarı		
9	antioksidantların öğrenilmesi		ders notları ve powerpoint sunum
10	antioksidantların öğrenilmesi		ders notları ve powerpoint sunum
11	renklendiricilerin incelenmesi		ders notları ve powerpoint sunum
12	lezzet arttırıcıların öğrenilmesi		ders notları ve powerpoint sunum
13	tatlandırıcıların işlenmesi		ders notları ve powerpoint sunum
14	zenginleştirici katkıların incelenmesi		ders notları ve powerpoint sunum

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Katkı maddelerinin tanımını, kullanım amaçlarını ve kullanımındaki temel ilkeleri , toksikolojik değerlendirilmeleri ve yasal düzenlemeleri kavrar.
Ö02	Raf ömrünü uzatan katkı maddelerini tanımlar
Ö03	Beslenme değerini artıran ve duyusal özellikleri modifiye eden katkı maddelerini kullanır.
Ö04	işlem yardımcı maddeleri kullanır.
Ö05	Katkı maddelerinin kaliteye etkilerini kavrar.
Ö06	Güvenli gıda kavrayışı açısından gıda işlemede katkı maddelerinin önemini ve yerini kavrar.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	4	4
Toplam İş Yükü			**51**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT108		GIDA KİMYASI			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	GT108	GIDA KİMYASI	2	2	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Gıda kimyası ve biyokimyası.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Gıda bileşenleri.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. İLKER ATİK
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Gıda Kimyası Prof Dr.Mustafa Tayar, Prof Dr.Recep Çıbık 2011
Kaynakları	:	.
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	**Eğitim Bilimleri**	:
Mühendislik Bilimleri	:	**Fen Bilimleri**	:
Mühendislik Tasarımı	:	**Sağlık Bilimleri**	:
Sosyal Bilimler	:	**Alan Bilgisi**	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ders konularının tanıtımı ve sınav bilgileri		
2	Gıda kimyası tanımı		
3	Gıdanın biyokimyasının tanımı		
4	Gıdanın kimyasal özellikleri		
5	Gıdanın bileşenleri		
6	Gıdanın kimyasal yapısı		
7	Proteinler (proteinlerin yapısı, esansiyel ve esansiyel olmayan aminoasitler, proteinlerin sınıflandırılması)		
8	Gıda proteinlerinin biyolojik değeri, ısıdan etkilenmesi, denatürasyonları, kolloidal durum, vücutta kullanımı		
9	Ders tekrarı ve Ara Sınav		
10	Lipitler		
11	Yağların bozulması		
12	Vitaminler hakkında genel değerlendirme		
13	Gıdalarda bulunan mineral maddeler ve enzimlerin değerlendirilmesi.		
14	Genel tekrar ve değerlendirme.		
15	Final sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda kimyasının tanımı
Ö02	Gıda biyokimyasının tanımı
Ö03	Gıdanın kimyasal özelliklerini açıklayabilme
Ö04	Gıdanın yapısında bulunan lipidlerin niteliklerini kavrayabilme
Ö05	Gıdada bulunan proteinlerin özelliklerini ve farklılıkları açıklayabilme
Ö06	Gıdada bulunan vitamin ve mineral madde gibi öğelerin önemini kavrayabilme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği

Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	5	5
Sunum/Seminer Hazırlama	1	5	5
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	8	8
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**90**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
Tüm	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö01	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö02	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö03	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö04	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö05	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö06	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT106		GIDA MİKROBİYOLOJİSİ			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	GT106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	3	2,50	4

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak gıda ve mikroorganizma ilişkilerini, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri, gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmaları, gıdalarda mikorganizmaların kontrol altına alınmasını, gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaları inceleme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşma Kaynaklarını ve Gıdalardaki Mikroorganizmaları Incelemek, Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç faktörleri, Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları, Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkları öğrenmek, Mikrobiyal kontaminasyon kontrolu yapmak, Mikroorganizmaların uzaklaştırılmasını incelemek, Mikrobiyal gelişmenin engellenmesini incelemek, Mikrorganizmaların öldürülmesini incelemek, Fermentasyon mikrobiyolojisi ve fermentasyonda rol oynayan mikroorganizmlar
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. Sevgül Denktaş
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Karagözlü,N. 2004. Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları, Çon A. H. ve Gökalp H. Y., Gıda Mikrobiyolojisi, Pamukkale Üniversitesi yayınları
Kaynakları	:	Karagözlü,N. 2004. Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları, , Çon A. H. ve Gökalp H. Y., Gıda Mikrobiyolojisi, Pamukkale Üniversitesi yayınları
Dökümanlar	:	Karagözlü,N. 2004. Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları, Çon A. H. ve Gökalp H. Y., Gıda Mikrobiyolojisi, Pamukkale Üniversitesi yayınları
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	10	**Fen Bilimleri**	:	30
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	20
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	30

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıda Mikrobiyolojisine giriş ve tarihçe Gıdalarda Mikrobiyal Aktivite		
2	GIDALARDA ÖNEMLİ MİKROORGANİZMALAR Ozmofilik, proteolitik, sakkarolitik, termofilik, psikrofilik, mezofilik, halofilik, halotolerant, pektolitik, pütrifaktif mikroorganizmalar, Laktik asit, propiyonik asit, bütirik asit bakterileri.		
3	MİKROBİYAL BULAŞMA KAYNAKLARI Toprak ve Su, Hava, Bitkiler, Hayvanlar, Bitkisel ve Hayvansal Gıdalar,İnsan, Kanalizasyon Suları,İngradientler, Alet ve Ekipmanlar.		
4	GIDALARDA MİKROBİYAL GELİŞMEYİ VE İNAKTİVASYONU ETKİLEYEN FAKTÖRLER Su aktivitesi, pH, besin ögeleri, O/R potansiyeli, mikobiyal interaksiyonlar, sıcaklık, çevredeki gazlar, nispi nem		
5	GIDALARDA İNDİKATÖR MİKROORGANİZMALAR Koliform, Fekal Koliform Bakteriler, Escherichia coli, Fekal Streptecoclar Enterobactericeae Familyası diğer İndikatörler		
6	GIDA KAYNAKLI MİKROBİYAL HASTALIKLAR Tanımı, gruplandırılması,Bakteriyel Gıda Enfeksiyonları; Salmonellozis, Campylobacterozis, Yersinozis		
7	ara sınav + ders tekrarı		
8	ara sınav + ders tekrarı		
9	GIDALARDA PATOJEN MİKROORGANİZMALAR, GIDA ZEHİRLENMELERİ VE ENFEKSİYONLARI Tanımlar, Bakteriyel, Fungal ve Viral Hastalıkların Gruplandırılması		
10	Bakteriyel Gıda İntoksikasyonları Staphylococ intoksikasyonu ve Botulizm Gıda Kaynaklı Küf İntoksikasyonları		
11	GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ Kontaminasyonun önlenmesi ve mikroorganizmaların uzaklaştırılması: Fiziksel yöntemler		
12	Mikrobiyal gelişmenin engellenmesi Gıdaların Kimyasal Koruyucularla Muhafaza, Soğukta ve Dondurarak Muhafaza, Su Aktivitesinin Düşürülmesi,Kontrollü ve Modifiye Atmosferde Muhafaza, Mikroorganizmalar Arası Antogonistik İlişki		
13	Mikroorganizmaların öldürülmesi Isıl İşlemler, İyonize Radyasyon, Ultraviyole (UV) ve Mikrodalga Işınlar, Sterilant Gazlar,Yüksek Basınç Uygulamaları, Kombine Yöntemler		
14	FERMANTASYON MİKROBİYOLOJİSİ VE FERMANTASYONDA ROL OYNAYAN MİKROORGANİZMALAR Tanım, fermente gıdaların önemi ve fermente gıdaların üretiminde mikroorganizmaların kullanımı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda mikrobiyolojisi terimlerini ve gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörlerini tanımlar
Ö02	Gıdalarda önem taşıyan mikroorganizma gruplarını tanır
Ö03	Mikrobiyal bulaşma kaynaklarını, mikrobiyal bozulmaları öğrenme ve gıdalarda bozulma nedenlerini tanımlar
Ö04	Gıdalar enfeksiyonları ve intoksikasyonlarını bilir ve gıdalardaki patojenleri tahmin eder
Ö05	Gıdalarda bozulmaya ve patojeniteye neden olan mikroorganizmaların kontrol altına alınması amacıyla gerekli önlemlerin tahmin edebilir, analizlerini yapılabilir
Ö06	Fermantasyon mikrobiyolojisinde rol oynayan mikroorganizmaları ve fermente gıdaları bilir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6	6
Toplam İş Yükü			**68**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

TUR102	TÜRK DİLİ II				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	TUR102	TÜRK DİLİ II	2	2	1

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğice kavratabilmek; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
1. Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratabilmek 2. Yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek. 3. Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğretim Görevlisi VEDAT BALKAN
Dersi Veren:
Öğretim Görevlisi VEDAT BALKAN
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Anlatma, soru - cevap, örnekleme, çözümleme.
Kaynakları	:	Ders Kitabı:Üniversiteler İçin Türk Dili, Savaş Yayınevi, Erdoğan Boz, Ertuğrul Yaman 2011. Önerilen Kaynaklar:Türkçe Sözlük, TDK Yayınları,
Dökümanlar	:	Ankara 2009.
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:	50	**Alan Bilgisi**	:	50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	ANLATIM BOZUKLUKLARI	Anlatım Bozukluğu örnekleri bulunması	
2	KOMPOZİSYON BİLGİLERİ	Kompozisyon hakkında kitaptan bölüm okunması	
3	KOMPOZİSYON YAZIMI	Bir atasözünün açıklanarak gelinmesi	
4	KOMPOZİSYONDA ANLATIM BİÇİMLERİ	Kompozisyonda anlatım biçimlerinin kitaptan okunması	
5	YAZILI ANLATIM TÜRLERİ I	Yazılı Anlatım Türleri hakkında arştırma yapılması	
6	YAZILI ANLATIM TÜRLERİ II	Yazılı Anlatım Türleri hakkında araştırma yapılması	
7	ARA SINAV VE DERS TEKRARI	Örnek Soru çözümü	
8	ARA SINAV VE DERS TEKRARI	Örnek soru çözümü	
9	ANLATI YAZILARI	Anlatı Yazılar hakkında internetten araştırma yapılması	
10	YAZIŞMALAR	Bir Dilekçe yazılarak ve özgeçmiş yazarak gelinmesi	
11	ŞİİR TÜRLERİ	Beğenilen şiir örneklerinin getirilmesi	
12	SÖZLÜ ANLATIM VE TÜRKÇENİN SÖYLEYİŞ ÖZELLİKLERİ	Ktaptan Sözlü Anlatım ve Türkçenin Söyleyiş özelliklerinin okunması	
13	TOPLULUK ÖNÜNDE KONUŞMALAR	Topluluk önünde konuşmalardan birinin hazırlanması	
14	BİLİMSEL YAZILARI HAZIRLAMA TEKNİKLERİ	Bilimsel Yazıları Hazırlama Tekniklerinin kitaptan okunması	

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Türkçenin kurallarına uygun olarak konuşur ve yazar.
Ö02	Yazılı anlatım türlerini bilir ve bu türlerde yazılı ve sözlü anlatımlarda bulunabilir.
Ö03	Sözlü anlatım türlerini bilir ve bu türlerde sözlü anlatımlarda bulunabilir.
Ö04	Standart Türkçenin kurallarını bilir ve uygular.
Ö05	Topluluk önünde kurallarına uygun konuşma yapabilir.
Ö06	Kurallarına uygun şekilde bilimsel yazılar yazar.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.

P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**30**
AKTS Kredisi			**1**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Öğrencilerin temel dilbilgisi kurallarını öğrenerek İngilizce'yi doğru ve anlamlı kullanmalarını ve İngilizce okuma, yazma, konuşma bilgisi edinmelerini sağlamaktır.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Prepositions of time, Kibar ricalar, Meslekler, Geniş zaman ve şimdiki zaman, Gidilecek yerler ve aktiviteler, Geçmiş zaman, Plan yapmak, Okul dersleri, Vücudun bölümleri, İlaç satın almak, Hastalıklar, İlaçlar, Seyahat, Going to, Ardıllık, Yiyecekler, Sayılabilen sayılamayan isimler, Miktarlar, Menü, Restoran, Giysiler, Sıfatlar, Postahane, Have to, Telefon konuşması, Hava durumu, Karşılaştırmalar, Pusula yönleri, Coğrafi özellikler,Paragraf planlama, Ölçüler, Günlük işler
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Tanımsız Özlem Biçici
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	English for Life Kitap, Yardımcı Kitap,Türkçe Açıklamalı Dilbilgisi ve Kelime, Tom Hutchinson, Carol Tabor, Jenny Quintana, OXFORD
Kaynakları	:	Üniversitesi Yayını
Dökümanlar	:	English for Life Kitap, Yardımcı kitap, Türkçe Açıklamalı Dilbilgisi ve Kelime, Tom Hutchinson, Carol Tabor, Jenny Quintana, OXFORD
Ödevler	:	Üniversitesi Yayını
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	10
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	10
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	10
Sosyal Bilimler	:	50	**Alan Bilgisi**	:	10

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Lesson 31-32-33; Prepositions of time, Kibar ricalar, Meslekler		
2	Lesson 34-35-36; Geniş zaman ve şimdiki zaman, Okuma parçası, That's life episode 5		
3	Lesson 37-38-39-40; Gidilecek yerler ve aktiviteler, Geçmiş zaman, Okuma parçası, Plan yapmak		
4	Lesson 41-42-43-44; Okul dersleri, Geçmiş zaman, Okuma parçası, That's life episode 6		
5	Lesson 45-46-47; Vücudun bölümleri, Geçmiş zaman, Okuma parçası		
6	Lesson 48-49-50-51; İlaç satın almak, Hastalıklar, İlaçlar, Seyahat, Going to, Ardıllık		
7	Ara sınav ve ders tekrarı		
8	Ara sınav ve ders tekrarı		
9	Lesson 52-53-54; That,'s life episode 7, Yiyecekler, Sayılabilen ve sayılamayan isimler		
10	Lesson 55-56-57-58; Miktarlar, Menü, Restoran, Giysiler, Sıfatlar		
11	Lesson 59-60-61; Okuma parçası, That's life episode 6, Postahane		
12	Lesson 62-63-64-65; Have to, Okuma parçası, Telefon konuşması, Hava durumu		
13	Lesson 66-67-68-70; Karşılaştırmalar, Pusula Yönleri, That's life episode 9		
14	Lesson 69-71-72-73; Coğrafi özellikler, Paragraf tamamlama, Ölçüler, Günlük işler		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Dinleme becerisi doğrultusunda kelimeleri fark eder, onlara aşina olmaya başlar, yavaş ve anlaşılır konuşulduğunda konuşulanları anlar.
Ö02	Okuma becerisi doğrultusunda basit ve kolay kelimeleri ve cümleleri anlar.
Ö03	Konuşma becerisi doğrultusunda basit cümlelerle kendini tanıtır, soru sorar ve cevap verir.
Ö04	Yazma becerisi doğrultusunda basit cümlelerle kişisel bilgi, paragraf, kısa metin yazar.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.

P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Toplam İş Yükü			**62**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

100	STAJ I			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
2	100	STAJ I	0	0	4

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Derslerde öğrenilen konuların uygulamasını yapabilme
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. BESİM MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	-
Kaynakları	:	.
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	20	**Fen Bilimleri**	:	20
Mühendislik Tasarımı	:	20	**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İş Yeri Uygulaması		
2	İş Yeri Uygulaması		
3	İş Yeri Uygulaması		
4	İş Yeri Uygulaması		
5	İş Yeri Uygulaması		
6	İş Yeri Uygulaması		
7	İş Yeri Uygulaması		
8	İş Yeri Uygulaması		
9	İş Yeri Uygulaması		
10	İş Yeri Uygulaması		
11	İş Yeri Uygulaması		
12	İş Yeri Uygulaması		
13	İş Yeri Uygulaması		
14	İş Yeri Uygulaması		
15	İş Yeri Uygulaması		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

200 STAJ II

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Derslerde öğrenilen konuların uygulamasını yapabilme
Ö02	Çalışma hayatına uyum sağlama
Ö03	Teori ile uygulamayı birarada pekiştirme
Ö04	Mesleği ile ilgili iş süreçlerini uygulama
Ö05	Çalışma disiplinini sağlama
Ö06	İş süreçlerindeki sorunlara çözüm önerileri getirebilme
Ö07	Alanı ile ilgili
Ö08	Alanına uygun sektörel araç gereçleri kullanabilme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	8	120
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
Toplam İş Yükü			**120**
AKTS Kredisi			**4**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT205		BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	GT205	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	3	3	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Yağ hammaddelerini sınıflandırabilme ve tanıtabilme.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Tohumlardan ham yağ ve ham yağdan rafine yağ üretim aşamalarını ayrıntılı olarak açıklayabilme.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. BESİM MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Başoğlu, F., 2006. Yemeklik Yağ Teknolojileri, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara. ISBN: 975-591-942-2
Kaynakları	:	
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	10	**Fen Bilimleri**	:	10
Mühendislik Tasarımı	:	10	**Sağlık Bilimleri**	:	10
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yağların kimyasal yapısı.		
2	Ticari öneme sahip yağlar.		
3	Ticari öneme sahip yağlar.		
4	Yağlı tohum ve meyve ticareti borsa kriterleri.		
5	Yağlı tohumların depolanması.		
6	Ham yağ elde etme yöntemleri.		
7	Ham yağ elde etme yöntemleri.		
8	Arasınav		
9	Ham yağın rafinasyonu.		
10	Ham yağın rafinasyonu.		
11	Ham yağın rafinasyonu.		
12	Zeytinyağı üretim teknolojisi.		
13	Yağların katı hale getirilmesi.		
14	Margarin üretimi.		
15	Final sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yağ hammaddelerini sınıflandırabilme ve tanıtabilme.
Ö02	Yağın kimyasal yapısını ve beslenmedeki önemini kavrayabilme.
Ö03	Temel yağ analizlerini gösterebilme.
Ö04	Yağlı tohumların bozulmadan depolanabilmesi için gerekli önlemleri alabilme.
Ö05	Tohumlardan ham yağ ve ham yağdan rafine yağ üretim aşamalarını ayrıntılı olarak açıklayabilme.
Ö06	Hayvansal ve bitkisel yağlar arasındaki farkı, yağın fiziksel ve kimyasal özellikleri açısından açıklayabilme.
Ö07	Zeytinyağı üretim teknolojisini açıklayabilme ve zeytinyağının beslenmedeki önemini kavrayabilme.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	5	2	10
Sunum/Seminer Hazırlama	3	2	6
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**80**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT209		ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	GT209	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	3	3	4

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Et Teknolojisi dersi,etin histolojik yapısı, kasın ete dönüşümü süresince oluşan değişimleri ve bu değişimlerin etin özellikleri üzerine etkisini, bunun teknolojik açıdan önemi, üretimlerde kullanılan katkıların, alet ve ekipmanların, depolama koşullarının öğrenilmesini amaçlamaktadır
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Etin sağlıklı ve dengeli beslenme açısından önemi, kasaplık hayvanlar,etin kimyasal kompozisyonu, kasın ve kas ile iliskili dokuların yapılanması, glikoliz, ölüm sertliği olusum mekanizması, kasın ete dönüsümünü etkileyen faktörler ve et kalitesine etkileri, et kalitesini belirleyen faktörler, etin soğutulması ve dondurulması, depolama koşulları,
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. SEVGÜL DENKTAŞ
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Et Bilimi Ve Teknolojisi, Doç. Dr. Aydın Öztan, Et Endüstrisi Prof. Dr. Yalçın Yıldırım
Kaynakları	:	Et Teknolojisi Prof. Dr. A.K. Gögüş
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	30	**Fen Bilimleri**	:	20
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Etin tanıtımı, kimyasal kompozisyonu ve besleyici değeri		
2	Etin histolojik yapısı (bağ doku,kemik doku,kas doku)		
3	Kas dokunun yapısı, kas tipleri ve fonksiyonları		
4	Et Proteinleri		
5	Kasın kasılması		
6	Ette ölüm sonrası değişimler		
7	ARA SINAV+DERS TEKRARI		
8	ARA SINAV+DERS TEKRARI		
9	Kasın ete dönüşümü, DFD, PSE etler		
10	Et Kalitesi tanımı, taze et kalite özellikleri ve etkileyen faktörler		
11	Etin soğukta saklanması ve dondurulması		
12	Et teknolojisinde kullanılan katkılar, materyaller, alet ve ekipmanlar		
13	Fermente et ürünleri üretim teknikleri, karşılaşılabilecek problemler ve çözümleri		
14	Fermente et ürünleri üretim teknikleri, karşılaşılabilecek problemler ve çözümleri		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Etin sağlıklı ve dengeli beslenme açısından önemini kavrama
Ö02	Kasaplık hayvanlarda kasın ete dönüşüm mekanizmasını kavrayabilme
Ö03	Etteki biyokimyasal değişiklikler ile et kalitesi arasındaki iliskinin kurulabilmesi.
Ö04	Et kalitesini etkileyen kesim öncesi ve kesim sonrası faktörlerin öğrenilerek, kaliteli ürün eldesi konusunda bu bilgilerin kullanılabilmesi
Ö05	Et teknolojisi konusunda uygulanan temel islemler konusunda kapsamlı bilgi sahibi olunması
Ö06	Et ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddeleri, bu katkıların fonksiyonları,alet ve ekipmanların öğrenilmesi
Ö07	Et ve ürünlerinin islenmesinde mühendislik bakış açısının gelistirilmesi
Ö08	Et ve et ürünlerinin depolanmasında, işlenmesinde karşılaşılabilecek problemleri saptayabilme ve çözebilme becerisinin kazandırılması.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.

P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6	6
Toplam İş Yükü			**68**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT207		FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	GT207	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ I	2	2	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Bu derste fermentasyon teknolojisinin bilimsel temelleri incelenerek turşu ve zeytin, üretimi gibi fermente ürün teknolojileri ele alınacaktır.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Fermantasyonun bilimsel ilkesi ve mikroorganizmaların biyoteknolojik proseslerdeki yerinin kavranması Fermantasyon çeşitleri ve gıda endüstrisindeki öneminin öğrenilmesi Fermantasyon teknolojisinin kullanıldığı temel üretim teknolojilerinin öğrenilmesi
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. İbrahim Osman SARAÇOĞLU
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	
Kaynakları	:	Fermantasyon Teknolojisi Cilt 1 Prof.Dr. İsmet Türker Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları 553 Ankara 1974,Fermantasyon
Dökümanlar	:	Mikrobiyolojisi Prof. Dr. M. Hilmi PAMİR Ankara Üniversitesi yayınları No 936 Ankara 1985,Turşu Teknolojisi Prof. Dr. Nihat AKTAN EGE
Ödevler	:	ÜNİVERSİTESİ 1998,Sofralık Zeytin Teknolojisi Prof. Dr. Nihat AKTAN, Yük.Müh. Hatice Kalkan Ege Üniversitesi basımevi 1999
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	5	**Fen Bilimleri**	:	30
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	65

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Fermantasyonun tanımı, genel özellikleri, hammadenin bileşimi		
2	Karbonhidratlar, Azotlu bileşikler, Fermentler, Asitler		
3	Fermantasyonda önemli olan Endüstriyel mikroorganizmalar		
4	Mayalar; sınıflandırılması, fermantasyonda kullanılan mayalar ve özellikleri		
5	Bakteriler; genel özellikleri, fermantasyon bakterileri		
6	Küfler; genel özellikleri, fermantasyon teknolojisinde kullanılan küf türleri		
7	Ders tekrarı, ara sınav		
8	Ders tekrarı, ara sınav		
9	Turşu teknolojisi, Turşu hammadeleri, uygulanan önişlemler		
10	Hıyar turşusu üretim yöntemleri		
11	Lahana turşusu, biber turşusu, yaprak salamurası üretİm yöntemleri, turşularda görülen bozulmalar		
12	Sofralık Zeytin teknolojisi, Zeytin yetiştiriciliği, zeytin meyvesi ve özellikleri		
13	Siyah zeytin üretim yöntemleri		
14	Yeşil zeytin üretim yöntemleri, zeytinlerde görülen bozulmalar		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Fermantasyon olayı hakkında bilgi sahibi olur
Ö02	Fermantasyon ile gıda ürünleri üretebilme yeteneği kazanır
Ö03	Fermantasyon teknolojisinde sorun çözme yeteneği kazanır.
Ö04	Fermantatif ürünlerin üretimine ilişkin bilgileri kayıt altına alma becerisi kazanır
Ö05	Fermantasyon teknolojisi ile ilgili gelişmeleri izlemek için yaşam boyu öğrenme becerisi kazanır.
Ö06	Kuramsal ve deneysel yöntemleri kullanarak fermantatif ürünlerin üretimi sırasında oluşabilecek olumsuzlukları ortadan kaldırabilecek düzeyde üretim gerçekleştirir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.

P04 Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Toplam İş Yükü			**90**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD201		GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	SD201	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Bu derste; kalite yönetim sistemlerinin uygulama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Kalite Kavramı-Standart ve Standardizasyon
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Bölüm Başkanı -
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	1.Baş T., Oymak M. Kalite Yönetim Sistemi, Seçkin Yayıncılık, 2007.
Kaynakları	:	2.Halis M. Meslek Yüksekokulları İçin Toplam Kalite Yönetimi, Seçkin Yayıncılık, 2010.
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	20
Mühendislik Bilimleri	:		**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:	10	**Alan Bilgisi**	:	70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kalite Kavramı		
2	Kalite Kavramı-Standart ve Standardizasyon		
3	Standart ve Standardizasyon		
4	Standardın Üretim ve Hizmet Sektöründe Önemi		
5	Yönetim Kalitesi ve Standartları		
6	Yönetim Kalitesi ve Standartları		
7	Çevre Standartları		
8	Ders tekrarı ve Ara sınav		
9	Kalite Yönetim Sistemi Modelleri		
10	Stratejik Yönetim		
11	Yönetime Katılma		
12	Süreç Yönetim Sistemi		
13	Kaynak Yönetimi Sistemi		
14	EFQM Mükemmellik Modeli		
15	Final sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Kalite yönetim sisteminin alt yapısını oluşturmak
Ö02	Kalite standartlarını uygulamak

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 160**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	1	8	8
Sunum/Seminer Hazırlama	1	8	8
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	8	8
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**110**
AKTS Kredisi			**4**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT213		GIDA MEVZUATI			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	GT213	GIDA MEVZUATI	3	3	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yeralan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standardların kavranması
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. BESİM MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Türk Gıda Kodeksi"Yürürlükteki Mevzuat" TSE Standardları AB Direktifleri
Kaynakları	:	
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	20	**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	80

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin kapsamı, gerekçesi ,önemi,kurallar ve gerekler		
2	Gıda hukuku ve gıda mevzuatı		
3	Gıda kontrolu için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu		
4			
5	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması		
6			
7			
8	ARA SINAVI		
9	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standardların tanıtımı		
10			
11			
12	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları		
13	Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)		
14			
15	FİNAL SINAVI		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yeralan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması
Ö02	Gıda kontrolu için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu için gerekli şartların kavranması
Ö03	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan şartların kavranması
Ö04	Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standardların kavranması
Ö05	Gıda üretimi yapan işletmeler ile ve satış yapanların sorumluluklarının neler olduğunun kavranması
Ö06	Uluslararası gıda mevzuatında yeralan bazı çalışmaların kavranması (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	2	30
Ödevler	5	1	5
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	5	2	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**76**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD211		GİRİŞİMCİLİK I			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	SD211	GİRİŞİMCİLİK I	2	1,50	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Girişimcilik-I dersi öğrencileri girişimcilik konusunda bilgilendirmektir.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Girişim, Girişimci ve Girişimcilik Kavramları, İşletmecilik ve Girişimcilik Arasındaki İlişki, Girişimciliğin Temel Fonksiyonları, Girişimciliğin Tarihsel Gelişimi, Girişimcilik Türleri ve Türkiye'de Girişimcilik, Girişimcilikte Başarı Faktörleri ve Başarısızlık Nedenleri, İşletmelerin Kuruluş Süreci ve Amaçları, İşletmelerin Hukuksal Yapısı ve Türleri, Kobiler ve Özellikleri
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Ders Kitabı
Kaynakları	:	Küçük, Orhan. (2011) Girişimcilik ve Küçük İşletme Yönetimi, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	**Eğitim Bilimleri**	:
Mühendislik Bilimleri	:	**Fen Bilimleri**	:
Mühendislik Tasarımı	:	**Sağlık Bilimleri**	:
Sosyal Bilimler	:	**Alan Bilgisi**	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Girişimcilikle İlgili Kavramlar	Ders kitabından konuyu okumak.	
2	Girişimciliğin Temel Fonksiyonları ve Tarihsel Gelişimi	Ders kitabından konuyu okumak.	
3	Girişimcilik Türleri ve Türkiye'de Girişimcilik	Ders kitabından konuyu okumak.	
4	Girişimcilikte Başarı Faktörleri ve Başarısızlık Nedenleri	Ders kitabından konuyu okumak.	
5	İşletmelerin Kuruluş Süreci ve Amaçları	Ders kitabından konuyu okumak.	
6	İşletmelerin Kuruluş Süreci ve Amaçları	Ders kitabından konuyu okumak.	
7	Ara sınav-Ders Tekrarı		
8	Ara sınav-Ders Tekrarı		
9	İşletmelerin Kuruluş Süreci ve Amaçları	Ders kitabından konuyu okumak.	
10	İşletmenin Hukuksal Yapısı ve Türleri	Ders kitabından konuyu okumak.	
11	İşletmenin Hukuksal Yapısı ve Türleri	Ders kitabından konuyu okumak	
12	Kobi'ler ve Özellikleri	Ders kitabından konuyu okumak.	
13	Kobi'ler ve Özellikleri	Ders kitabından konuyu okumak.	
14	Kobi'lerin faaliyet Alanları	Ders kitabından konuyu okumak.	

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Girişim, Girişimci ve Girişimcilik konusunda bilgi sahibi olmak.
Ö02	KOBİ'ler hakkında bilgi sahibi olmak.
Ö03	İyi bir girişimcide bulunan özellikleri bilmek.
Ö04	Başarısız girişimlere neden olan faktörleri bilmek.
Ö05	Girişimlerde bulunabilme yeteneğini geliştirmek.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	12	12
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
Toplam İş Yükü			**80**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD207	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	SD207	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Öğrencilerin genel et bilgilerini tazeleyerek kanatlı etlerinin ve kanatlı ürünleri teknolojisi konusunda teorik ve uygulama bilgilerini vermek.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Kanatlı etlerinin özellikleri, besin değeri,kalite ktriterleri, kanatlıların kesim salonlarına nakli ve kesilmeleri, haşlama, tüy yolma, iç organları çıkarma, soğutma, paketleme, depolama,kanatlı etlerinin sucuk, salam, sosis, jambon ve hamburger üretiminde kullanımı
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. SEVGÜL DENKTAŞ
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:
Kaynakları	:
Dökümanlar	:
Ödevler	:
Sınavlar	:

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	**Eğitim Bilimleri**	:
Mühendislik Bilimleri	: 30	**Fen Bilimleri**	: 20
Mühendislik Tasarımı	:	**Sağlık Bilimleri**	:
Sosyal Bilimler	:	**Alan Bilgisi**	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kanatlı etlerinin özellikleri		
2	Kanatlı etinin besin değeri		
3	Kanatlı etlerin kalitelerine göre derecelendirilmesi		
4	Kanatlı etlerinin kalitesini etkileyen faktörler		
5	Kanatlı etlerinin kesim aşamaları		
6	Kanatlı etlerinin kesim aşamaları		
7	ARA SINAV+DERS TEKRARI		
8	ARA SINAV+DERS TEKRARI		
9	Kanatlı etlerinin kesim aşamalarında kritik kontrol noktaları		
10	Kanatlı etlerinin kesim aşamalarında kritik kontrol noktaları		
11	Kanatlı etlerinin soğutulması ve depolanması		
12	Kanatlı etlerinin dondurulması		
13	Kanatlı etlerinin sucuk, salam, sosis, jambon ve hamburger üretiminde kullanımı		
14	Kanatlı etlerinin sucuk, salam, sosis, jambon ve hamburger üretiminde kullanımı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Kanatlı etlerinin özellikle diyetetik amaçlı beslenmedeki önemini anlamak
Ö02	Kanatlı etlerinin özelliklerini, besin değerini ve kalite ktriterlerini öğrenmek
Ö03	Kanatlı kesim tekniğini bilmek
Ö04	Karkas ve parça etlerin sınıflandırılması, depolanması ve nakledilmesinde yeterliliğe sahip olmak,
Ö05	Soğutma derecelerini kontrol etmek
Ö06	Dondurma derecelerini kontrol etmek
Ö07	Kanatlı işleme teknolojisi ile ilgili gelişmeleri takip etmek

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	4	4
Toplam İş Yükü			**51**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT203		MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	4	3	4

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Meyve ve sebzelerin bileşimi, bozulma nedenleri, meyve ve sebzelerin muhafaza yöntemleri ile ilgili temel kavramların ve uygulamaların öğretilmesi
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Meyve ve sebzelerin tanımı, sınıflandırılması,bileşimi, meyve ve sebzelerde bozulma nedenleri ve mikroorganizmalar, meyve ve sebzelerin soğukta ve dondurarak muhafazası, kurutularak muhafazası
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. İ.Osman SARACOĞLU
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	
Kaynakları	:	Cemeroğlu, B. 2004. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Cilt I. Ankara Üniv., Müh. Fak., Gıda Müh. Böl., Dışkapı, Ankara.,Ağaoğlu, Y.S.,
Dökümanlar	:	Çelik, H., Çelik, M., Fidan,Y., Gülşen, Y., Günay, A., Halloran, N., Köksal, A.İ., Yanmaz, R., 2001 Genel Bahçe Bitkileri A.Ü. Ziraat Fakültesi
Ödevler	:	Eğitim, Araştırma ve Geliştirme Vakfı Yayınları No:5
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	10	**Fen Bilimleri**	:	10
Mühendislik Tasarımı	:	5	**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	75

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Meyve ve Sebzelerin tanımı, sistematikteki yeri, iklim isteklerine göre ve tüketiliş özelliklerine göre sınıflandırılması		
2	Meyve ve sebzelerin Dünyada ve Türkiyede üretimi ve işlenmesi, İnsan beslenmesindeki önemi ve bileşenleri		
3	Meyve ve Sebzelerin bileşimleri, Meyve ve Sebzelerde görülen bozulmalar ve nedenleri		
4	Meyve ve Sebzelerde bozulmaya neden olan Enzimler ve Mikroorganizmalar		
5	Meyve ve sebzelerin muhafaza edilmesinde kullanılan yöntemler, Meyve ve sebzelerin muhafazasında uygulanan önişlemler(Hammadde, ayıklama, yıkama, sınıflandırma)		
6	Haşlamanın amacı ve faydaları, haşlama yöntem ve sistemleri		
7	Ders Tekrarı, Arasınav		
8	Ders tekrarı, Ara sınav		
9	Meyve ve sebzelerin soğukta muhafazası		
10	Meyve ve sebzelerin dondurularak muhafazası, Donma olayı, bitkisel dokuların donması, dondurma sistemleri		
11	Meyve ve sebzelerin dondurularak muhafazası, donun çözülmesi		
12	Meyve ve sebzelerin kurutularak muhafazası, kurutma teknolojisi, kurutmada bilimsel ilkeler,		
13	Kurutma sistemleri, Meyve ve sebzelerin kurutularak muhafaza		
14	Domates salçası ve ketçap üretim teknolojisi		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Meyve ve Sebzelerin işlenmesi ile ilgili teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur.
Ö02	Meyve ve Sebzelerin işleneceği yönteme ilşkin işlem basamaklarını gerçekleştirmek amacıyla uygun parametreler belirler
Ö03	Meyve ve Sebze bileşenlerinin ve mikrobiyolojisinin ne kadar önemli olduğunu kavrar.
Ö04	Meyve ve Sebze işleme teknolojisi ile ilişkili gelişmeleri izlemek için yaşam boyu öğrenme becerisi kazanır.
Ö05	Meyve ve Sebzelerin sağlıkla olan ilişkisinin bilincine vararak yeni teknolojilerin önemini kavrar.
Ö06	Meyve ve sebze işleme teknolojisine bilgileri kayıt altına alma becerisi kazanır.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.

P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6	6
Toplam İş Yükü			**69**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD205	SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	SD205	SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Tüm soğutma ve dondurma teknolojilerinin teorik olarak öğretilmesi
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Soğukta muhafaza, gıdalara uygulanan soğutma ve dondurma yöntemleri
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	"Besin Hijyeni ve Teknolojisi" (1997),Türk Gıda Mevzuatı ve Kodeksi (2007), Su Ürünleri Teknolojisi (2005), CEMEROĞLU B. "Gıda
Kaynakları	:	mühendisliğinde temel işlemler "
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	40	**Fen Bilimleri**	:	10
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Muhafaza yöntemleri		
2	Soğukta muhafaza		
3	Soğutma yöntemleri		
4	meyve ve sebzelerin soğutulması		
5	Kırmızı etin soğutulması		
6	Kanatlı etlerinin ve balık etinin soğutulması		
7	DERS TEKRARI VE ARA SINAV		
8	DERS TEKRARI VE ARA SINAV		
9	Durgun hava ile dondurma		
10	Hava akımı ile dondurma		
11	Daldırarak dondurma		
12	Kriyojenik sıvılarla dondurma		
13	Direkt temas yöntemi ile dondurma		
14	İndirekt temas yöntemi ile dondurma		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Derslerde öğrenilen konuların uygulamasını yapabilme
Ö02	İşleme ve muhafaza teknolojilerin öğretilmesi
Ö03	Soğutma Teknolojilerinin Öğrenilmesi
Ö04	Soğutma Teknolojilerini Alt Başlıklar Altında İncelenip Öğrenilmesi
Ö05	Dondurma Teknolojilerinin Öğrenilmesi
Ö06	Dondurma Teknolojilerini Alt Başlıklar Altında İncelenip Öğrenilmesi

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	4	4
Toplam İş Yükü			**51**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT211		SÜT TEKNOLOJİSİ I			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	3	3	4

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Sütün fiziksel, kimyasal, biokimyasal , duyusal ve mikrobiyolojik özelliklerini öğrenciye öğretmek
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Hammadde olarak sütün özellikleri, bileşimi, yararları, kullanım alanları
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Prof. Dr. Seda Yalçın
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Ders verme
Kaynakları	:	Metin, M.,1996, Sut Teknolojisi. Ege Üniversitesi Basımevi, Izmir, 623 s.,Ucuncu, M., 1990, Sut Teknolojisi. Bornova, Izmir, 226 s.
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	**Eğitim Bilimleri**	:
Mühendislik Bilimleri	:	**Fen Bilimleri**	:
Mühendislik Tasarımı	:	**Sağlık Bilimleri**	: 10
Sosyal Bilimler	:	**Alan Bilgisi**	: 90

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Hammadde olarak Sütün Fiziksel Özellikleri		
2	Hammadde Olarak Sütün Kimyasal Özellikleri		
3	Hammadde Olarak Sütün Mikrobiyolojik Özellikleri		
4	İçme Sütünün Genel Özellikleri		
5	Sütün Pastörizasyonu		
6	Sütün Sterilizasyonu		
7	UHT süt üretimi		
8	Ara Sınav + Konu tekrarı		
9	Ara Sınav + Konu Tekrarı		
10	Sütte Kalite Kontrol		
11	Son ürün olarak içme sütünün özellikleri		
12	Sütte görülen bozulmalar		
13	Sütlerin Depolanma Özellikleri		
14	Sütün Yan Ürünlerinin Değerlendirilmesi		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sütün Fiziksel Özellikleri
Ö02	Sütün Kimyasal Özellikleri
Ö03	İçme Sütü Üretimi
Ö04	Sütte Kalite Kriterleri
Ö05	Süt Teknolojisinde Temel Uygulamalar

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	30	30
Toplam İş Yükü			**82**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT201		TAHIL TEKNOLOJİSİ I			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	GT201	TAHIL TEKNOLOJİSİ I	3	3	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Hububat çeşitlerini öğrenebilme Hububatların depolanması için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme Hububatların öğütülmesi için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme Hububat ürünlerinin(ekmek, makarna, bisküvi vb.) teknolojik üretim temellerini kavrayabilme
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Hububat çeşitlerini öğrenebilme Hububatların depolanması için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme Hububatların öğütülmesi için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme Hububat ürünlerinin(ekmek, makarna, bisküvi vb.) teknolojik üretim temellerini kavrayabilme
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. BESİM MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	1. Kemahlıoğlu, K. Hububat Teknolojisi, Ders Notları. 2. Ünal, S.S., 1991. Hububat Teknolojisi. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi
Kaynakları	:	Çoğaltma Yayınları, Bornova-İzmir. YARDIMCI KİTAPLAR: 1. Pyler, E.J., 1982, Baking Science and Technology, Siebel Publishing Com.
Dökümanlar	:	Chicago, ill, 1240 p.
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	10	**Fen Bilimleri**	:	10
Mühendislik Tasarımı	:	10	**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Hububatın tanımı, önemi Dünyada ve Türkiye'de hububat üretim, tüketim ve ticareti		
2	Hububat çeşitleri (arpa, çavdar, yulaf, mısır, çeltik vb.) ve özellikleri		
3	Hububatların kalitesini belirlemede kullanılan Botanik, Tarımsal, Fiziksel ve Teknolojik özellikler		
4	Hububatların depolanması		
5	Öğütme teknolojisi		
6	Un ve irmik üretimi		
7	Arasınav ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Un ve İrmik Tebliğleri		
8	Ekmek kalitesine etki eden etmenler		
9	Ekmek üretim teknolojisi		
10	Ekmek katkı maddeleri ve kullanımları		
11	Ekmek üretim teknolojisi		
12	Ekmek üretim teknolojisi		
13	Unda nem ve kül tayini Farinograf ve Ekstensograf		
14	Ekmekte nem tayini Ekmek pişirme denemesi		
15	Final		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hububat çeşitlerini öğrenebilme
Ö02	Hububatların depolanması için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme
Ö03	Hububatların öğütülmesi için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme
Ö04	Hububat ürünlerinin(ekmek, makarna, bisküvi vb.) teknolojik üretim temellerini kavrayabilme
Ö05	Üretim parametrelerinin çeşitli hububat ürünlerinde son ürün kalitesi üzerine etkilerini kavrayabilme
Ö06	Üretiminde oluşabilecek sorunları saptayabilme ve çözüm önerisi getirebilme
Ö07	Üretim kalitesini saptayabilecek analizleri yapabilme
Ö08	Elde edilen analiz sonuçlarını ilgili yasal yönetmeliklere göre değerlendirebilme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.

P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	1	3	3
Sınıf Dışı Ç. Süresi	3	10	30
Ödevler	2	10	20
Sunum/Seminer Hazırlama	2	10	20
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**76**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT214		BİTİRME PROJE			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	GT214	BİTİRME PROJE	2	1,50	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Mesleği ile ilgili almış olduğu bilgileri sanayide uygulamaya dökebilme.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Gıda ürünlerinin üretim teknolojilerini ve/veya analizlerini uygulayabilme.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. BESİM MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	1. Tüm derslerde yararlanılan kaynak kitap veya internet siteleri DERS ARAÇLARI: İşletmelerdeki üretim birimleri, alet-ekipman, laboratuar
Kaynakları	:	araç-gereçleri
Dökümanlar	:	.
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	20	**Fen Bilimleri**	:	10
Mühendislik Tasarımı	:	10	**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Üretim birimi veya laboratuar çalışması.		
2	Üretim birimi veya laboratuar çalışması.		
3			
4			
5			
6			
7			
8	Arasınav		
9			
10			
11			
12			
13			
14	Rapor hazırlama ve sunma.		
15	Final		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

SD201 GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mesleği ile ilgili almış olduğu bilgileri sanayide uygulamaya dökebilme.
Ö02	Takım çalışması içerisinde yer alabilme.
Ö03	Mesleği ile ilgili görev ve sorumluluklarını yerine getirebilme.
Ö04	Gıda ürünlerinin üretim teknolojilerini ve/veya analizlerini uygulayabilme.
Ö05	İş hayatındaki hiyerarşik düzeni ve insan ilişkilerini öğrenme.
Ö06	Sanayi kuruluşunda yapılan aktiviteleri düzenli ve kurallarına uygun bir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	1	2	2
Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	1	15
Ödevler	10	1	10
Sunum/Seminer Hazırlama	10	1	10
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	15	1	15
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	4	4
Toplam İş Yükü			**60**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD204		ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	SD204	ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ (SEÇ)	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Gıda endüstrisinde kullanılan makinaların ve amaçlarının teorik olarak öğretilmesi
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Tartma, yıkama, ayıklama, sınıflama makinaları,filtrasyon, santrifügasyon, homojenizatörler,değirmenler, borulu ve plakalı ısı değiştiriciler, evaporatörler, doldurma, kapama ve ambalajlama makinaları
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. . .
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı
Kaynakları	:	.
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	40	**Fen Bilimleri**	:	10
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tartma ve ölçme aletleri		
2	Yıkama ve ayıklama makinaları		
3	Elekli sistemler ve sınıflama makinaları		
4	Filtrasyon sistemleri		
5	Santrifügasayon, karıştırıcılar ve homojenizatörler		
6	Borulu ve plakalı ısı değiştiricileri		
7	DERS TEKRARI VE ARA SINAV		
8	DERS TEKRARI VE ARA SINAV		
9	Evaporatörler, kurutucu sistemler		
10	Değirmenler, presler ve kesme makinaları I		
11	Değirmenler, presler ve kesme makinaları II		
12	Yıkama, doldurma ve kapama makinaları		
13	Taşıma ve iletim düzenekleri		
14	Aseptik ambalajlama sistemleri		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

GT109 GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda endüstrisi makinalarının amaca göre sınıflandırılması
Ö02	Gıda endüstrisi makinalarının fonksiyonlarının öğrenilmesi
Ö03	Derslerde öğrenilen konuların uygulamasını yapabilme
Ö04	Çalışma hayatına uyum sağlama
Ö05	Teori ile uygulamayı bir arada pekiştirme
Ö06	Gıda endüstrisi alanındaki teknolojik gelişmeleri takip edebilme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	2	10	20
Sunum/Seminer Hazırlama	1	5	5
Ara Sınavlar	1	14	14
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15	15
Toplam İş Yükü			**120**
AKTS Kredisi			**4**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	GT210	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	3	3	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Et ürünleri üretim proseslerinin öğrenilmesi ve ürün kalitesini etkileyen faktörlerin kontrol altına alınması amaçlanmaktadır.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Et teknolojisinde tumbling ve massagıig teknikleri ve uygulanması Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretim teknolojisi Fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi Et konserveleri üretim teknolojisi Kavurma, füme dil, jele işkembe ve paça üretim teknolojisi Et ürünleri işlem teknolojisinde tütsüleme
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. SEVGÜL DENKTAŞ
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Gökalp, H. Y., Kaya, M., Zorba, O., 2005. "Et Ürünleri İşleme Mühendisliği" kitabı
Kaynakları	:	Kayaardı S., Et teknolojisi ders Notları, Celal Bayar Üniversitesi, 2004,
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	Anar Ş., Et ve Et Ürünleri Teknolojisi Kitabı, 2012
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	40	**Fen Bilimleri**	:	20
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Et teknolojisinde tumbling ve massagıig teknikleri ve uygulanması		
2	Et teknolojisinde tumbling ve massagıig teknikleri ve uygulanması		
3	Et teknolojisinde tütsüleme		
4	Emülsiyon teknolojisi hakkında genel bilgi		
5	Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretim teknolojisi		
6	Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretim teknolojisi		
7	DERS TEKRARI VE ARA SINAV		
8	DERS TEKRARI VE ARA SINAV		
9	Emülsiyon tipi ürünlerde kullanılan kılıflar		
10	Emülsiyon tipi ürünlerin muhafazası ve ambalajlanması		
11	Füme dil üretimi		
12	Jöle işkembe üretimi		
13	Kavurma teknolojisi		
14	Konserve et teknolojisi		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Et ürünlerinin yapımında et seçiminin önemini kavrar
Ö02	İşlenmiş ve emülsiyon et ürünlerinde kullanılan doğal ve yapay barsak kılıfları,baharatlar,katkı maddelerinin önemi bilir
Ö03	Sosis salam üretimini öğrenir
Ö04	Yeni ürün ve teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur
Ö05	Et ürünleri üretiminde karşılaşılan sorunlara çözüm üretme konusunda bilgi kazanır
Ö06	Et ürünleri üretiminin kontrol edilmesi konusunda bilgi ve beceri kazanır

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6	6
Toplam İş Yükü			**68**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II (SEÇ)				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	GT208	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ II (SEÇ)	2	2	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Bu derste fermentasyon teknolojisinin bilimsel temelleri incelenerek gıda sanayisinde ve insan tüketiminde önemi olan fermente ürün teknolojileri ele alınacaktır.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Fermente ürünlerden bira, şarap, boza, şalgam suyu üretim yöntemleri ve teknolojileri
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. İbrahim Osman SARAÇOĞLU
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	
Kaynakları	:	Şarap Teknolojisi Prof. Dr. Nihat AKTAN, Dr. Hatice KALKAN Kavaklıdere Eğitim Yayınları No: 4 Ankara 2000,Sirke Teknolojisi Prof. Dr. Nihat
Dökümanlar	:	AKTAN, Yük. Müh. Hatice KALKAN Ege Üniversitesi Bornova Basımevi 1998,Fermantasyon Teknolojisi Cilt 1 Prof. Dr. İsmet TÜRKER Anklara
Ödevler	:	Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No: 553 Ankara 1974
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	5	**Fen Bilimleri**	:	20
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	75

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Şarap teknolojisi; şarabın tarihsel gelişmi, Türkiyede ve dünyada şarapçılık		
2	Üzüm yetiştiriciliği ve bağcılık, üzüm meyvesinin bileşimi ve özellikleri		
3	Şaraplık üzüm çeşitleri, Yerli kırmızı ve beyaz şaraplık üzüm çeşitlerimiz		
4	Yabancı kırmızı ve beyaz üzüm çeşitleri		
5	Şarap fermantasyonları, Eskitme, dinlendirme		
6	Sirke Üretim yöntemleri		
7	Ders tekrarı, ara sınav		
8	Ders Tekrarı, ara sınav		
9	Bira Teknolojisi; Biranın tarihsel gelişimi, Arpa ve yetiştiriciliği		
10	Arpada kıymet taktiri, Malt teknolojisi, Arpanın çimlendirilmesi		
11	Kurutma, kavurma, Maltta kıymet takdiri		
12	Şıranın kaynatılması, soğutma, Fermantasyon, dinlendirme, süzme, şişeleme		
13	Boza üretim teknikleri		
14	Şalgam suyu üretim teknikleri		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bira ve Şarap gibi fermantatif ürünler teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur
Ö02	Yeni üretim yöntemleri ile geleneksel yöntemler arasındaki farkı kavrar
Ö03	Fermantatif ürünlerin üretimine ilişkin işlem basamaklarını gerçekleştirmek amacıyla uygun parametreler belirler ve prosesi gerçekleştirir.
Ö04	Üretime ilişkin bilgileri kayıt altına alma becerisi kazanır.
Ö05	Fermantatif ürünlerin üretimi ile ilgili gelişmeleri izleme ve yaşam boyu öğrenme yeteneği kazanır.
Ö06	Kuramsal ve deneysel yöntemleri kullanarak fermantasyon teknolojisinde üretim sırasında ve sonrasında ortaya çıkabilecek olumsuzlukları ortadan kaldırabilecek düzeydE üretim gerçekleştirir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Toplam İş Yükü			**90**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD208	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)				
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	SD208	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Fonksiyonel gıdalar kavramını öğrenme
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Fonksiyonel gıdaların çeşitleri
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. BESİM MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	DERS KİTABI: -Wildman, R.E.C. (Edited) "Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods" CRC Pres, Boca Radon (2001) -Ötleş, S. "Tıbbi
Kaynakları	:	ve Fonksiyonel Gıdalar Kimyası" Ders Notları (2005) YARDIMCI KİTAPLAR: -Schmidl, MK, Labuza, K, (Edited) "Essentials of Functional
Dökümanlar	:	Foods", An Aspen Press (2001) -Shibamoto, T, Terao, J, (Edited) "Functional Foods for Disease Prevention", Chips, (1998)
Ödevler	:	Schmidl, MK, Labuza, K, (Edited) "Essentials of Functional Foods", An Aspen Press (2001)
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	10	**Fen Bilimleri**	:	10
Mühendislik Tasarımı	:	10	**Sağlık Bilimleri**	:	30
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tıbbi ve fonksiyonel gıdalara giriş-1		
2	Tıbbi ve fonksiyonel gıdalara giriş-1		
3	Tıbbi ve fonksiyonel gıdalara giriş-2		
4	Tıbbi ve fonksiyonel gıdalara giriş-2		
5	Bioaktif bileşiklerin kaynağı olarak soya ürünleri		
6	Bioaktif bileşiklerin kaynağı olarak soya ürünleri		
7	Fitoöstrojen ve fitokimyasalların kimyası-1		
8	Arasınav ve Fitoöstrojen ve fitokimyasalların kimyası-1		
9	Fitoöstrojen ve fitokimyasalların kimyası-2		
10	Sarımsaktaki organosulfur bileşikleri		
11	Keten, pirinç, yulaf, ginseng, echinacea, sebzeler ve diğer otlardaki bioaktif bileşikler		
12	Fonksiyonel süt ürünleri ve balık yağı (w3 /w6)		
13	Tıbbi ve fonksiyonel gıdaların günümüzdeki yasal düzenlemeleri		
14	Tıbbi ve fonksiyonel gıdaların günümüzdeki yasal düzenlemeleri		
15	Final		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Fonksiyonel gıdalar kavramını öğrenme
Ö02	Fonksiyonel gıdaların çeşitlerini öğrenme
Ö03	Fonksiyonel gıdalar kavramını öğrenme
Ö04	Fonksiyonel gıdaların çeşitlerini öğrenme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 160**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	5	10	50
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	1	10	10
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**110**
AKTS Kredisi			**4**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD212		GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	SD212	GİRİŞİMCİLİK II (SEÇ)	2	1,50	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Bu ders öğrencilere KOBİ'ler ve işleyişlerini öğretmeyi amaçlar.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Küçük işletmelerde yönetim işlevi ve yeni yönetim yaklaşımları, küçük işletmelerde üretim işlevi ve yeni üretim sistemleri, küçük işletmelerde pazarlama işlevi ve yeni pazarlama yöntemleri, küçük işletmelerde finansman işlevi ve yeni finansman yöntemleri, Kobi'lerin ekonomik ve sosyal sisteme katkıları, Kobi'lerin güçlü ve zayıf yönleri, Kobi'lere destek sağlayan kuruluşlar, Küçük işletmelerin sorunları ve çözüm yolları.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	
Kaynakları	:	Küçük, Orhan. (2011) Girişimcilik ve Küçük İşletme Yönetimi, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	**Eğitim Bilimleri**	:
Mühendislik Bilimleri	:	**Fen Bilimleri**	:
Mühendislik Tasarımı	:	**Sağlık Bilimleri**	:
Sosyal Bilimler	:	**Alan Bilgisi**	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Küçük İşletmelerde Yönetim İşlevi ve Yeni Yönetim Yaklaşımı		
2	Küçük İşletmelerde Üretim İşlevi ve Yeni Üretim Sistemleri		
3	Küçük işletmelerde pazarlama işlevi ve yeni pazarlama yöntemleri		
4	Küçük İşletmelerde Finansman İşlevi ve Yeni Finansman Yöntemleri		
5	Küçük İşletmelerde Finansman İşlevi ve Yeni Finansman Yöntemleri		
6	KOBİ'lerin Ekonomik ve Sosyal Sisteme Katkıları		
7	Ara sınav-Ders Tekrarı		
8	Ara sınav-Ders Tekrarı		
9	KOBİ'lerin Güçlü ve Zayıf Yönleri		
10	Küçük İşletmelere Destek Sağlayan Kuruluşlar		
11	Küçük İşletmelere Destek Sağlayan Kuruluşlar		
12	Küçük İşletmelerin Sorunları		
13	Küçük İşletme Sorunlarının Çözüm Yolları		
14	Girişimcilere ve Yetkililere Öneriler		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	KOBİ kavramını bilmek.
Ö02	KOBİ'lerin işleyişini bilmek.
Ö03	KOBİ'lerin sorunlarını ve çözüm yollarını bilmek.
Ö04	Küçük bir işletmeyi yönetebilecek bilgiye sahip olmak.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	15	15
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20	20
Toplam İş Yükü			**105**
AKTS Kredisi			**4**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

SD202		İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	SD202	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ)	2	2	2

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Seçmeli
Dersin Amacı:
Alkollü ve alkolsüz içeceklerle ilgili temel ilkelerin verilmesi
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
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; su, gazlı ve gazsız içecekler üretim aşamaları
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Ribéreau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donéche, B., Lonvaud, A., 2000, Handbook of Enology- The Microbiology of Wine and Vinification,
Kaynakları	:	Vol.1, John Wiley& Sons, Chichester, England.
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	30	**Fen Bilimleri**	:	25
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	10
Sosyal Bilimler	:	5	**Alan Bilgisi**	:	30

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	4	4
Toplam İş Yükü			**51**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT204		MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	2	2	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Isıl işlemin ve Basıncın mikroorganizmalar ve enzimler üzerine etkisini öğretmek. Isıl işlemin ve basıncın Meyve ve Sebzelerin besleme değerleri ve duyusal özellikleri üzerine etkilerini öğretmek. Meyve ve Sebzelerin ısıl işlem ve basınç etkisi ile işleme yöntemlerini öğretmek.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Meyve ve Sebze konserveleri üretim yöntemleri, Reçel - Marmelat üretim yöntemleri, Meyve ve Sebze suları üretim yöntemleri
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Öğr. Grv. İbrahim Osman SARAÇOĞLU
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Cemeroglu, B., Karadeniz, F., Ozkan, M., 2003, Meyve ve Sebze Işleme Teknolojisi, Gida Teknolojisi Dernegi Yayin No.28, Ankara.
Kaynakları	:	Meyve ve sebze Teknolojisi Jale ACAR, Vural GÖKMEN Hacettepe Üniversitesi Müh.Fak. Yayınları No:48 Ankara 2000,Meyve ve Sebze İşleme
Dökümanlar	:	Teknolojisi Cilt 1-2 Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU ISBN 975-98578-0-4,1
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	5	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	15	**Fen Bilimleri**	:	10
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Konserve; tanımı, tarihsel gelişimi, uygulanan önişlemler		
2	Konserve kaplarının doldurulması ve hava çıkartma		
3	Kapların kapatılması, kapama sistemleri		
4	Isıl işlem sistemleri		
5	Konservelere uygulanan sterilizasyon işlemleri		
6	Sterilizayon ve soğutma		
7	Ders tekrarı ve Ara Sınav		
8	Ders tekrarı ve ara sınav		
9	Reçel ve Marmelat üretiminde kullanılan hammaddeler ve hazırlanmaları		
10	Pektin jeli oluşumu ve etkileyen faktörler, pektin kullanma yöntemleri		
11	Reçel - marmelat üretim tekniği ve üretim hataları		
12	Meyvelerin meyve suyu için hazırlanması ve preslenmesi		
13	Durultma, berraklaştırma, Filitrasyon, konsantre etme		
14	Meyve sularının ayarlanması, pastörizasyon, Aseptik dolum		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Meyve ve Sebzelerin işleneceği yönteme ilişkin işlem basamaklarını gerçekleştirmek amacıyla uygun parametreler belirler ve prosese uygular.
Ö02	Kuramsal ve deneysel yöntemleri kullanarak Meyve ve Sebzelerin işlenmesi sırasında ve sonrasında oluşabilecek olumsuzlukları oRtadan kaldırabilecek düzeyde üretim gerçekleştirir.
Ö03	Meyve ve Sebze işleme teknolojisi kapsamında sorun çözme becerisi kazanır.
Ö04	Meyve ve Sebze işleme teknolojisi ile ilgili gelişmeleri izlemek için yaşam boyu öğrenme becerisi kazanır.
Ö05	Yeni muhafaza yöntemleri ile geleneksel yöntemler arasındaki farkı kavrar.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6	6
Toplam İş Yükü			**82**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT206		ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	GT206	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3	3	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Bazı özel gıdaların üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Bazı özel gıdaların üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. BESİM MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	1. BeMiller, J.N. and Whistler, R.L., 2009, (Editor) Starch: Chemistry and technology, Academic Press; 3 edition 2. Booth, R.G. 1991, Snack
Kaynakları	:	Food, Springer 3. Sun, D., 2005, Emerging Technologies for Food Processing, Academic Press 4. Kinton, R., 1999, The Theory of Catering,
Dökümanlar	:	Hodder Arnold H&S; 9th Revised edition edition 5. Türkiye'de Gıda Sanayi 6. Cano, M.P., Barta, J., 2008 . Handbook of Fruits and Fruit
Ödevler	:	Processing, Wiley-Blackwell Inc. 7. Clarke, R.J., Macrae, R., 1985. Coffee. Elsevier Applied Science Publishers ; New York, NY, USA 8. Minifie,
Sınavlar	:	B.W., 1980. Chocolate, cocoa, and confectionery: science and technology. Avi Pub. Co., Westport, Conn. özel gıdalar teknolojisi

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	20	**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:	10	**Sağlık Bilimleri**	:	10
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tanıtım		
2	Şeker ve Şekerli Ürünler		
3	Şeker ve Şekerli Ürünler		
4	Nişasta		
5	Çay		
6	Kahve		
7	İnstant Çay ve Kahve		
8	Ara sınav		
9	Snack gıdalar		
10	Snack gıdalar		
11	Gıdaların işlenmesinde kullanılan yeni teknikler		
12	Gıdaların işlenmesinde kullanılan yeni teknikler		
13	Gıdaların işlenmesinde kullanılan yeni teknikler		
14	Gıdaların işlenmesinde kullanılan yeni teknikler		
15	Final		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

SD208 FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇ)

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bazı özel gıdaların üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak
Ö02	Gıdaların işlenmesinde kullanılan yenilikçi yaklaşımlar konusunda farkındalık oluşturmak

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	1	1
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6	6
Toplam İş Yükü			**69**
AKTS Kredisi			**2**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT212		SÜT TEKNOLOJİSİ II			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ II	3	3	4

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Süt ürünlerinin üretimini öğrenciye öğretmek.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Süt ürünleri üretimi.
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:
Arş. Gör. Dr. Seda Yalçın
Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	Cenap Tekinşen, Süt Ürünleri Teknolojisi.
Kaynakları	:	
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	100	**Fen Bilimleri**	:	
Mühendislik Tasarımı	:		**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Süt teknolojisi		
2	Pastörize süt yapımı		
3	UHT süt yapımı		
4	Süt çeşitleri		
5	Yoğurt yapımı		
6	Yoğurt çeşitleri		
7	Vize		
8	Vize		
9	Peynir yapımı		
10	Peynir çeşitleri		
11	Analiz yöntemleri		
12	Üretim teknikleri		
13	Ürünlerin kalite kriterleri		
14	Ders tekrarı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Süt teknolojisi
Ö02	Yoğurt teknolojisi
Ö03	Peynir teknolojisi
Ö04	Analizlerin anlatılması
Ö05	Üretim tekniklerinin öğretilmesi

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	3	30
Ödevler	3	3	9
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**83**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

GT202		TAHIL TEKNOLOJİSİ II			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	GT202	TAHIL TEKNOLOJİSİ II	3	3	3

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Hububat çeşitlerini öğrenebilme Hububatların depolanması için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme Hububatların öğütülmesi için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme Hububat ürünlerinin(ekmek, makarna, bisküvi vb.) teknolojik üretim temellerini kavrayabilme
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Hububat çeşitlerini öğrenebilme Hububatların depolanması için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme Hububatların öğütülmesi için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme Hububat ürünlerinin(ekmek, makarna, bisküvi vb.) teknolojik üretim temellerini kavrayabilme
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. BESİM MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	1. Kemahlıoğlu, K. Hububat Teknolojisi, Ders Notları. 2. Ünal, S.S., 1991. Hububat Teknolojisi. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi
Kaynakları	:	Çoğaltma Yayınları, Bornova-İzmir. YARDIMCI KİTAPLAR: 1. Pyler, E.J., 1982, Baking Science and Technology, Siebel Publishing Com.
Dökümanlar	:	Chicago, ill, 1240 p.
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	10	**Fen Bilimleri**	:	10
Mühendislik Tasarımı	:	10	**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Makarna üretim teknolojisi		
2	Makarna üretim teknolojisi		
3	Makarna üretim teknolojisi		
4	Makarna üretim teknolojisi		
5	Bisküvi üretim teknolojisi		
6	Bisküvi üretim teknolojisi		
7	Bisküvi üretim teknolojisi		
8	Arasınav ve Bisküvi üretim teknolojisi		
9	Geleneksel hububat ürünleri (tarhana, bulgur vb) üretim teknolojisi		
10	Geleneksel hububat ürünleri (tarhana, bulgur vb) üretim teknolojisi		
11	Geleneksel hububat ürünleri (tarhana, bulgur vb) üretim teknolojisi		
12	Ekstrüde hububat ürünleri		
13	Ekstrüde hububat ürünleri		
14	Ekstrüde hububat ürünleri		
15	Final		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hububat çeşitlerini öğrenebilme
Ö02	Hububatların depolanması için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme
Ö03	Hububatların öğütülmesi için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme
Ö04	Hububat ürünlerinin(ekmek, makarna, bisküvi vb.) teknolojik üretim temellerini kavrayabilme
Ö05	Üretim parametrelerinin çeşitli hububat ürünlerinde son ürün kalitesi üzerine etkilerini kavrayabilme
Ö06	Üretiminde oluşabilecek sorunları saptayabilme ve çözüm önerisi getirebilme
Ö07	Üretim kalitesini saptayabilecek analizleri yapabilme
Ö08	Elde edilen analiz sonuçlarını ilgili yasal yönetmeliklere göre değerlendirebilme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.

P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	1	3	3
Sınıf Dışı Ç. Süresi	3	10	30
Ödevler	3	10	30
Sunum/Seminer Hazırlama	2	10	20
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			**86**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

Afyon Kocatepe Üniversitesi

Şuhut Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

200	STAJ II			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
4	200	STAJ II	0	0	4

Dersin Dili:
Türkçe
Dersin Düzeyi:
Meslek Yüksekokulu
Dersin Staj Durumu:
Yok
Bölümü/Programı:
Gıda Teknolojisi
Dersin Türü:
Zorunlu
Dersin Amacı:
Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması
Öğretim Yöntem ve Teknikleri:
Derslerde öğrenilen konuların uygulamasını yapabilme
Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:
Öğr. Grv. BESİM MADEN
Dersi Veren:

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	-
Kaynakları	:	.
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		**Eğitim Bilimleri**	:	
Mühendislik Bilimleri	:	20	**Fen Bilimleri**	:	20
Mühendislik Tasarımı	:	20	**Sağlık Bilimleri**	:	
Sosyal Bilimler	:		**Alan Bilgisi**	:	40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İş Yeri Uygulaması		
2	İş Yeri Uygulaması		
3	İş Yeri Uygulaması		
4	İş Yeri Uygulaması		
5	İş Yeri Uygulaması		
6	İş Yeri Uygulaması		
7	İş Yeri Uygulaması		
8	İş Yeri Uygulaması		
9	İş Yeri Uygulaması		
10	İş Yeri Uygulaması		
11	İş Yeri Uygulaması		
12	İş Yeri Uygulaması		
13	İş Yeri Uygulaması		
14	İş Yeri Uygulaması		
15	İş Yeri Uygulaması		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

100 STAJ I

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Derslerde öğrenilen konuların uygulamasını yapabilme
Ö02	Çalışma hayatına uyum sağlama
Ö03	Teori ile uygulamayı birarada pekiştirme
Ö04	Mesleği ile ilgili iş süreçlerini uygulama
Ö05	Çalışma disiplinini sağlama
Ö06	İş süreçlerindeki sorunlara çözüm önerileri getirebilme
Ö07	Alanı ile ilgili
Ö08	Alanına uygun sektörel araç gereçleri kullanabilme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Yönetim ve organizasyon yeteneklerini geliştirir.
P08	Araştırma yöntemlerini kullanarak sunu, deney raporu, proje hazırlayabilir.
P07	Mesleki araştırma yeteneklerini geliştirir.
P12	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kendini geliştirir.
P11	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilir. Mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahiptir
P10	Yaratıcılık becerilerini geliştirir.
P03	Gıda sektöründeki alet, ekipman ve makineleri kullanabilir.
P02	Gıdaların hasat, işleme, ambalajlama, depolama ve satışta önem taşıyan özelliklerini kavrayabilir.
P01	Meslekle ilgili temel bilgileri kavrayabilir.
P06	Gıdaya ilişkin kodeks ile ulusal ve uluslar arası standartlar hakkında bilgilidir.
P05	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilir.
P04	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibidir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**% 100**

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	**Sayısı**	**Süresi**	**Toplam İş Yükü Saati**
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	8	120
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
Toplam İş Yükü			**120**
AKTS Kredisi			**4**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek