

1. YARIYIL

| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|--------|--------------------|---------|----------|------|-----|
| BŞÜ100 | Ders Dışı Etkinlik | 1 | 1 + 1 | 2,0 | S |

Sosyal, Bilimsel, Kültürel ve Sanatsal Faaliyetler



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|--------|-----------------------------------|---------|----------|------|-----|
| ENF101 | Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı | 1 | 2 + 0 | 2,0 | Z |

Bilgisayar sistemleri ile ilgili temel bilgiler, bilgisayar donanım ve yazılımına giriş, WINDOWS işletim sistemleri, kelime işleme, sunuş hazırlama, Tablolama ve grafik uygulamaları, internet, e-posta ve WWW bilgi ağı kullanımları ile HTML programlama ünitelerini kapsar.



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|---------------------|---------|----------|------|-----|
| GD101 | Temel Mikrobiyoloji | 1 | 3 + 1 | 5,0 | Z |

Mikrobiyolojinin temel esasları, mikrobiyolojinin tarihi ve kapsamı, yaşamımızda mikroorganizmalar, organizmaların sınıflandırılması ve adlandırılması, kimyasal prensipler, prokaryotik ve ökaryotik hücrelerin fonksiyonel anatomisi, mikroorganizmaların sınıflandırılması ve tanımı, mikrobiyal yapılar ve fonksiyonları, bakteriler, mayalar, küfler, algler, protozoalar, virüsler, rickettsia, mikrobiyal metabolizm, mikrobiyal gelişme, mikrobiyal gelişmenin kontrol edilmesi, mikrobiyal genetik, mikroorganizma-insan ilişkisi, mikrobiyal patojenite, immunolojinin temel esasları.



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|--------------------------|---------|----------|------|-----|
| GD105 | Gıdalarda Temel İşlemler | 1 | 3 + 0 | 4,0 | Z |

Gıda hammaddelerine uygulanan ön işlemler, gıda bileşiminde bulunan maddelerin temel özellikleri, gıdalardaki suyun önemini, su aktivitesini, gıdaların bozulmalarındaki etmenleri ve gıdaların muhafaza edilmesinde kullanılan yöntemlerin prensipleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|------------------------|---------|----------|------|-----|
| GD111 | Gıda Bilimi ve Kimyası | 1 | 3 + 1 | 4,0 | Z |

Gıdalarda bulunan su, önemi ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan karbonhidratları, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan proteinler, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan lipitleri, önemini ve fonksiyonları. Gıdalarda bulunan enzimler, önemini ve fonksiyonlarını, Gıdalarda bulunan mineral maddeleri, önemini ve fonksiyonları Gıdalarda bulunan vitaminler, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan fenolik maddeleri, önemini ve fonksiyonları Gıdalarda bulunan doğal lezzet maddelerini, önemini ve fonksiyonları Gıdalarda bulunan doğal lezzet maddelerini, önemini ve fonksiyonları kavramak Gıdalarda rastlanan toksik ve kontaminant maddeleri, önemini ve fonksiyonları.



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|-------------------|---------|----------|------|-----|
| GD132 | Beslenme İlkeleri | 1 | 3 + 0 | 5,0 | S |

Beslenmenin anlam ve önemi, gıda bileşenlerinin beslenmedeki yeri ve önemini, farklı beslenme durumlarını öğrenmek.



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|---|---------|----------|------|-----|
| GD133 | Gıda İşletmelerinde Standartlar ve Uygulamaları | 1 | 3 + 0 | 5,0 | S |

Standart bilgisi, akreditasyon sistemleri, gıda güvenliği standartları, diğer destek standartları



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|------------------------------|---------|----------|------|-----|
| GD139 | Tıbbi ve Fonksiyonel Gıdalar | 1 | 3 + 0 | 5,0 | S |

Fonksiyonel bileşenlerinin sınıflandırılması, özellikleri, beslene açısından önemleri, fitokimyasallar, fenolik bileşenler, diyet lifi, elzem aminoasit ve yağ asitleri, Omega 3 ve Omega 6, probiyotik, prebiyotik ve sinbiyotikler. Yeşil çay, sarımsak, keten tohumu gibi çeşitli gıdaların fonksiyonel bileşenler açısından incelenmesi.



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|--------------------|---------|----------|------|-----|
| GD143 | İçecek Teknolojisi | 1 | 3 + 0 | 5,0 | S |

İçme suyu üretimi, Meyve suyu üretimi, Bira üretimi, şarap üretimi, distile alkolü içkiler üretimi, gazlı içecek üretimi, diğer alkolsüz içecekler (enerji içecekleri, sporcu içecekleri, şalgam vb.) üretimi. Geleneksel içecekler



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|-------------------------------|---------|----------|------|-----|
| GD146 | Vitaminler ve Metabolizmaları | 1 | 3 + 0 | 5,0 | S |

İnsan beslenmesinde önemli olan yağda ve suda eriyen vitaminlerin kimyasal özellikleri, metabolizması, fizyolojik fonksiyonları, yetersizlik belirtileri ve toksisitesi, laboratuvar analiz yöntemleri, farklı yaş ve fizyolojik gruplara göre gereksinimleri, diğer vitamin ve besin öğeleri ile etkileşimleri ve sağlık üzerine etkileri



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|-----------------------------|---------|----------|------|-----|
| GD147 | Gıdalarda Duyusal Analizler | 1 | 3 + 0 | 5,0 | S |

Duyusal analiz ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, panelist ve panel yerlerinin taşınması gerekli özellikler, panelist seçimi ve eğitimi, duyu analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması konularını içerir.



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|-----------------|---------|----------|------|-----|
| GD148 | Yağ Teknolojisi | 1 | 3 + 0 | 5,0 | S |

Yağlarda başlıca bozulma tepkimeleri, yağ ham maddeleri, margarin üretimi, zeytinyağı üretim aşamalarında uygulanan işlemler, yağlarda kalite kontrol analizleri. Bitkisel ve katı yağ analizlerini yapma.



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|----------------|---------|----------|------|-----|
| GD151 | Gıda Analizi I | 1 | 3 + 1 | 5,0 | Z |

Laboratuvar Tanıtımı Yapılır, Laboratuvar Hijyeni, Laboratuvar Güvenliğinin Sağlanması, Genel Laboratuvar Bilgisi ile Kullanılan Malzemelerin Öğrenilmesi, Genel Laboratuvar Malzemelerinin Kullanılması ve Gıda Analizlerine Hazırlık Yapılması, Çözelti (Yüzde-Normal-Molar-Ppm) Hazırlanması, ve Bu Çözeltilerin Doğruluğunun Kontrol



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|-------|-------------------------|---------|----------|------|-----|
| GD220 | İş Sağlığı ve Güvenliği | 1 | 2 + 0 | 5,0 | S |



| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|--------|-------------|---------|----------|------|-----|
| MAT121 | Matematik I | 1 | 3 + 0 | 3,0 | Z |

Sayı kümeleri ve Temel Kavramlar, Rasyonel ve Ondalık Sayılar, Üslü Sayılar, Köklü Sayılar, Cebirsel İfadeler, Birinci Dereceden Denklem Çözümleri, Basit Eşitsizlikler, Birinci Dereceden İki Bilinmeyenli Denklem Sistemleri Çözümleri, Doğru Denklemlerini Yazma ve Doğru Grafiklerini Çizme, Oran ve Orantı



| Kodu | Ders Adı | Yarıyl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|---|-------------------------------------|--------|----------|------|-----|
| MOS101 | Genel ve Teknik İletişim | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İletişim kavramı ve anlamı, İletişim süreci, İletişim türleri, İletişimin engelleri, Teknik iletişim, İletişim araçları ve kanalları, beden dili. | | | | | |
| MOS102 | Girişimcilik | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Girişimciliğin Temel Fonksiyonları, KOBİ'lerin Ekonomiye ve Sosyal Hayata Katkıları. KOBİ'lerin Zayıf Yönleri ve Türkiye'de KOBİ'lere Destek Sağlayan Kuruluşlar. Franchising Sistemi ve Yatırımcıya Sağlayacağı Faydalar. Pazarlama ve Tutundurma Stratejileri. İş Planı ve Bölümleri. | | | | | |
| MOS103 | Ekip Liderliği | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Liderlik kavramının tanımı, lider yönetici ilişkisi, etkin liderin özellikleri, takım lideri, liderlikte özellikler yaklaşımı, davranışsal yaklaşımlar, durumsal yaklaşımlar ve modern liderlik yaklaşımları bu dersin konuları arasındadır | | | | | |
| MOS105 | Kalite Güvence ve Standartlar | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Tüm çalışanların katılımı, yapılan işlerin tüm yönlerini, tüm toplumu ve üretilen ürün ve hizmetlerin tümü, müşterilerin bugünkü beklenti ve ihtiyaçlarını tam zamanında karşılayıp, onlara gelecekteki beklentilerini aşan ürün ve servisler sunulması, yönetimin her konuda çalışanlara liderlik yapmasını, çalışanlara örnek model oluşturulmasını ve şirket çapında katılımcı yönetimin tanıtılması; EFQM mükemmellik Modeli ile Değişim ve Yönetimi, standart ve standardizasyon ile standardin üretim ve hizmet sektöründeki önemi, kalite yönetim sistemleri ve özellikle çevre standartları hakkında bilgilendirme. | | | | | |
| MOS106 | Araştırma Teknikleri ve Seminer | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Araştırma sürecini bilmek, araştırma sonucu elde edilen bilgileri yorumlayabilmek, genel ve etik kuralları çerçevesinde araştırmayı raporlandırma | | | | | |
| MOS108 | Bilişim Hukuku | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Ulusal ve uluslararası alanda bilişim (siber) suçları ile ilgili olarak yapılan düzenlemeler, uluslararası anlaşmalar, anayasal düzenlemeler, kanun ve yönetmeliklerle yapılan düzenlemeler, kişisel verilerin saklanması, çocuk istismarı suçları, banka ve kredi kartı dolandırıcılığı, yetkisiz erişim ve verileri değiştirme, fikir ve sanat eserleri kanununa muhalefet, phishing, spam, siber saldırılar. | | | | | |
| MOS110 | Beden Eğitimi ve Spor | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Beden eğitimi ve spor ile ilgili temel kavramlar, spor tesislerini tanıma, kullanma ve bazı spor branşları hakkında temel bilgiler, beslenme, ilkyardım, yaşam boyu spor konuları hakkında bilgiler. | | | | | |
| MOS111 | Türk Müziği | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Başlangıçtan günümüze kadar Türk Müziği'nin geçirdiği evreler ve tarihi seyirinin incelenmesi. Türk Sanat Müziği ve Türk Halk Müziği Repertuarı üzerine toplu uygulamalar yaparak, melodi ve ritim bakımından yetenekleri geliştirmek. | | | | | |
| MOS112 | Güzel Sanatlar | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Görsel İletişim ve Biçimlendirme. Kültürel Miras. Sanat Eleştirisi ve Estetik | | | | | |
| MOS113 | Herkes İçin Spor | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Herkes İçin Sporun tarihsel ve gelişim süreci, Türkiye'de Herkes İçin Spor anlayışının yaygınlaşması ve örgütlenmesi, Dünyada herkes için spor felsefesi ve yaşam boyu spor uygulamaları, Sağlıklı Yaşam Ve Egzersiz, Yaşam boyu Spor uygulamaları, Şişmanlık ve kilo, kontrolü, Çocuk ve gençlerde spor, Yaşlılar da spor, Fitness uygulamaları, Outdoor sporlar | | | | | |
| MOS115 | Hibe Projeleri Hazırlama Teknikleri | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Proje hazırlama ve uygulamada temel ilkeler, proje döngüsü yönetimi, mantıksal çerçevenin hazırlanması, faaliyetlerin planlanması, proje bütçesinin hazırlanması ve uygulamaya hak kazanmış bir projenin uygulamada yaşanan süreçleriyle ilgili örnekler derste detaylı bir şekilde işlenecektir. Uygulama sürecinde ise öğrenciler kendi proje tasarımlarını hazırlayacaklardır. | | | | | |
| MOS120 | İşaret Dili | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İşaret diliyle ilgili temel kavramlar; Türk işaret dili, tarihi ve özellikleri; Türk işaret dilinde harfler; Ses bilgisi; işaretin iç yapısı, eş zamanlılık ve ardışıklık; ses bilgisi açısından el alfabesi; işaret dilinde şekil bilgisi, işaretin yapıları ve biçimleri; sözcük sınıfları ve zamirler; işaret dilinde söz dizimi; sözcük dizilişi, cümle türleri; soru cümleleri; işaret dilinde anlam bilimi; anlam ve gönderim, anlam türleri, deyimler; Türk işaret dili ile karşılıklı konuşma. | | | | | |
| MOS190 | Akademik Türkçe | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Eğitimlerine devam eden ulusal ve uluslararası öğrencilerin Türkçe okuma, dinleme, konuşma ve yazma dil becerilerini geliştirmeye yönelik okuma metinleri, dinleme kayıtları, konuşma görevleri ve yazma konularının sınıf içi etkinlikleri. Öğrencilerin Türkçe tez, makale, sunum, rapor vb. gibi bilimsel çalışmalar hazırlayabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin Türkçe film, tiyatro oyunu, radyo oyunu vb. gibi işitsel ve görsel sanatsal yapıtları anlayıp yorumlayabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin herhangi bir konu hakkında Türkçe hazırladıkları bilimsel çalışmalarını topluluk önünde işitsel ve görsel olarak sunabilmelerine yönelik faaliyetler. | | | | | |
| MOS202 | İş Hukuku | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Hizmet sözleşmesinin tesisi, sözleşmenin sona erme sonuçları, çalışma, dinlenme süreleri, tatiller, tazminatlar ve genel olarak çalışanların hukuki hakları, sosyal riskler ve bu riskler karşısında sigortaya sağlanan yardım ve hizmetleri içermektedir. | | | | | |
| MOS203 | Pazarlama | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Pazarlama ile ilgili Temel Kavramlar; Pazarlama Fonksiyonları; Pazarlamada Karar Verme; Pazarlama Planlaması; Pazarlama Yönetim Süreci; Pazarlamanın Çevre Koşulları; Satın Alma Davranışları; Hedef Pazar Kararları; Pazarlama karması Elemanlarına İlişkin Kararlar; Pazarlama planı; Pazarlama Faaliyetlerinin Denetimi | | | | | |
| MOS204 | Halkla İlişkiler | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bu derste, Halkla İlişkilerin Kavramsal Çerçevesi, Halkla İlişkilerde İzlenen Amaçlar Ve Temel İlkeler, Halkla İlişkiler Faaliyetlerinde Kullanılan İletişim Araç ve yöntemleri, Uygulama Alanları, Halkla İlişkiler Kampanya Yönetim Süreci, Dünyada ve Türkiye'de Halkla İlişkiler Örnekleri gibi konular yer almaktadır. | | | | | |

| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|--|--------------------------------|---------|----------|------|-------|
| MOS205 | Bilimsel ve Mesleki Etik | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Etik ve meslek etiği: tanım, ilkeler, yaklaşımlar(teoriler),İş etiğinin tarihsel gelişimi,etik dışı davranışlar, Çıkar çatışması ve etik dışı davranışları etkileyen faktörler (kişiy ve eyleme ilişkin etmenler),Etik din,ahlak ve hukuk ilişkisi,Bilimsel etik nedir?,Bilimsel etik ilkeleri,İntihal,Türkiye ve dünyadaki bilimsel etik kurul ve kararları | | | | | |
| MOS206 | Ofis Yazılımları | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Word, Excel, Powerpoint,İnternet ve E-posta | | | | | |
| MOS207 | İlk Yardım | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bireyin yaşamı tehlikede olduğunda solunum, dolaşım sistemlerine ve tüm organ yaralanmalarında uygulanacak ilk yardım ve buna bağlı olarak tüm müdahaleler ile güvene alınan hastanın yetkin sağlık birimine ulaştırılması dersin içeriğini oluşturmaktadır. | | | | | |
| MOS209 | İşletme Yönetimi | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İşletme kavramına giriş; üretim faktörleri; işletme kavramlarının tanıtımı; şirket kavramı ve türleri; işletmelerin kuruluşundaki fizibilite çalışmaları; işletmelerin büyümesi ve büyüme çeşitleri; işletmelerin küçülmesi ve sonuçları; Etik ve Toplumsal Sorumluluk; Yönetim kavramı; Yönetim ve yönetici fonksiyonları; Stratejik Yönetim; İnsan Kaynakları Yönetimi; Pazarlama Yönetimi; Üretim Yönetimi ve Kapasite kavramı; Muhasebe kavramı ve Finansal Yönetim; Yönetim Bilgi Sistemleri... | | | | | |
| MOS210 | Gönüllülük Çalışmaları | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| derste kısaca başta Gönüllülük çalışmaları ve Sivil toplum çalışmaları olmak üzere, günümüz dünyasında sivil toplum örgütlerin çalışma usul ve esaslarını, faaliyetlerini, tanıtım ve halkla ilişkiler bağlamında kendilerini topluma anlatabilmeleri ile ilgili stratejilerini görecektirler. bunların yanında çeşitli sivil toplum örgütlerinin kendi faaliyetlerini aktardıkları tecrübe paylaşımı olacaktır. | | | | | |
| MOS212 | Trafik Güvenliği | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Sosyal yaşam alanlarından biri olarak trafiğin çok disiplinli olarak açıklanması. Hukuk, çevre, halk sağlığı, şehircilik, psikoloji, mühendislik, iletişim vb. disiplinlerinin bir sistem olarak trafiğe katkısı. Trafik sistemlerinin bireye ve bireyin trafik sistemlerine etkileri hakkında bilgi verilmesi. | | | | | |
| MOS215 | Kariyer Planlama ve Geliştirme | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bu derste kariyer planlama ve geliştirme ile ilişkili kavramları, kariyer yönetimi uygulamaları ve araçları, kariyer devreleri ve kariyer sorunları ve çözümleri ile ilgili konulara değinilecektir. | | | | | |
| MOS216 | Performans Yönetimi | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İnsan kaynakları yönetimi süreci, performans değerlendirme süreci ve teknikleri, İş değerlendirme ve yöntemleri, İş değerlendirme, ücret ve performans ilişkisi, Ücret teorileri, Ücret sistemleri, Ücret denetimi, ücret-verimlilik ilişkisi | | | | | |
| MOS217 | Davranış Bilimleri | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Sosyoloji, Psikoloji, Sosyo-psikoloji gibi disiplinler hakkında bilgi verildikten sonra insan davranışlarını anlamaya ve yorumlamaya yönelik bilgiler aktarılacaktır. Derslerimizde ele alınacak konular ana başlıklarıyla; Davranış bilimleri ile ilgili temel kavramlar, rol, statü, haberleşme, tutumlar, öğrenme, kişilik, gruplar olarak sıralanabilir. | | | | | |
| MOS218 | Stres Yönetimi | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Stresin tanımları, türleri, bedensel ve davranışsal sonuçları, stres-kişilik ilişkisi, stres-iş yaşam kalitesi ilişkisi, stresle başa çıkmada bedensel, zihinsel ve davranışçı yaklaşımlar, zaman yönetimi bu dersin içeriğini oluşturmaktadır | | | | | |
| MOS219 | İnovasyon | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İnovasyon, Açık İnovasyon ve Girişimcilik Kavramı,İnovasyon Türleri, İnovasyonun ülkemiz ve dünya ekonomisindeki yeri ve önemi, İnovasyon ve Ar-Ge, Yaratıcı Düşünce Yaklaşımları ve İnovatif Fikir Üretim Metodları(Triiz, Beyin Fırtınası, Scamper) ve Uygulamaları, İnovasyonun işletmelere ve kişilere katkısı, inovasyon süreci için gerekli organizasyon yapısı ve yönetim yaklaşımları, Ürün, süreç ve iş modeli inovasyonu; yeni iş modeli sistematiği, yeni fırsat alanlarının belirlenmesi ve değişim yönetiminde iş modeli inovasyonunun kullanımı, İnovasyonda liderlik ve başarı inovasyoncuların özellikleri, Kurumlarda inovasyonun başarılı ve başarısız yönleri, Ulusal inovasyon girişimi ve yapısı, İnovasyonda Biyotaklit yaklaşımı, Uygulamalı örnekler, Fikri Mülkiyet Hakları(Patent, Faydalı Model, Tasarım, Marka, Coğrafi İşaret...), Uygulama ve Sunumlar | | | | | |
| MOS220 | E-Ticaret | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Elektronik Ticaretin Tanımı/Türleri/ Tarihsel Gelişimi/İnternetin Tanımı/ İnternette Pazarlamaya Giriş/İnternette Pazarlama Araştırması/İnternet Bankacılığı/ İnternette Ödeme Sistemleri/Satışçıların Gözetim ve Kontrolü | | | | | |
| MOS221 | Bakım Onarım | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bakım, bakım tipleri, yerinde bakım, merkezi bakım, karma bakım. bakım sınıflandırmaları; önleyici bakım; planlı bakım; periyodik, kestirimci bakım, plansız bakım, Onarım; demontaj, montaj, Toplam üretken bakım, kök neden analizi, 5S | | | | | |
| MOS224 | Bilim ve Yaşam | 1 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bilim, araştırma, bilimsel araştırma kavramları,tekniklerini,bilimsel sunum hazırlama, bilim ve yaşam arasındaki bağlantı | | | | | |

2. YARIYIL

| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|---|---|---------|----------|------|-----|
| BŞÜ100 | Ders Dışı Etkinlik | 2 | 1 + 1 | 2,0 | S |
| Sosyal, Bilimsel, Kültürel ve Sanatsal Faaliyetler | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD104 | Gıda Mikrobiyolojisi | 2 | 3 + 1 | 5,0 | Z |
| Gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmalar, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, kontaminasyonun önlenmesi (asepsis) ve mikroorganizmaların uzaklaştırılması, mikrobiyal gelişmenin inhibisyonu, mikroorganizmaların öldürülmesi, et ve et ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, patojen mikroorganizmalar ve yöntemleri, süt ve süt ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, patojen mikroorganizmalar ve yöntemleri, konserve gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar, meyve-sebze ve meyve-sebze ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, patojen mikroorganizmalar ve yöntemleri. Gıda mikrobiyolojisi laboratuvarı temel kuralları ve malzemelerin tanıtılması, besiyerleri hakkında bilgi, sterilizasyon, örnek alma, homojenizasyon ve dilüsyon, Ekim metotları ve inkübasyon, gıda mikrobiyolojisi açısından önemli mikroorganizmaların tespiti, EMS yöntemi, Tanımlama testleri. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD108 | Gıda İşleme | 2 | 3 + 1 | 5,0 | Z |
| Geleneksel ve güncel gıda işleme tekniklerini karşılaştırarak üretilen değişiklikler ve bu tekniklerde kullanılan ekipmanların genel yapıları ile ilgili bilgiler vererek öğrencinin prosesi kontrol ve takip edebilmesi için yeterli beceri ve donanıma sahip olmasını sağlar. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD110 | Gıda Mevzuatı | 2 | 3 + 0 | 3,0 | Z |
| Mevcut Gıda Yasasının incelenmesi, yasa-tüzük-yönerge-tebliğ-kodeks tanımlarını bilir, mevcut uygulamalarla bağlantısını kurar | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD114 | Gıda Ürün Bilimi | 2 | 5 + 0 | 5,0 | Z |
| Etin histolojik, fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özellikleri, et ve et ürünlerinde kalite kontrolü, et muhafazasında uygulanan teknolojik işlemler, kesim sonrası oluşan reaksiyonlar, pastırma, sucuk, sosis, salam ve diğer et ürünlerinin üretim teknolojileri, Sütün tanımı ve bileşimi, Sütün bileşimi üzerine etki eden faktörler Kaliteli süt üretimi için yapılması gerekenler İçme sütü teknolojisi Peynir teknolojisi Krema ve tereyağı teknolojisi Yoğurt teknolojisi Dayanıklı süt ürünleri teknolojisi Dondurma teknolojisi Sütçülük yan ürünleri teknolojisi, Tahılların Fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri. Tahılların sınıflandırılması, beslenme üzerindeki önemi; Ekmek, makarna, bulgur, bisküvi, kraker, gofret, kek, kahvaltılık ve çerez tahıllar gibi ürünlere islenmesi. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD132 | Beslenme İlkeleri | 2 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Beslenmenin anlamı ve önemi, gıda bileşenlerinin beslenme üzerindeki yeri ve önemini, farklı beslenme durumlarını öğrenmek. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD133 | Gıda İşletmelerinde Standartlar ve Uygulamaları | 2 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Standart bilgisi, akreditasyon sistemleri, gıda güvenliği standartları, diğer destek standartları | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD139 | Tıbbi ve Fonksiyonel Gıdalar | 2 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Fonksiyonel bileşenlerinin sınıflandırılması, özellikleri, beslene açısından önemleri, fitokimyasallar, fenolik bileşenler, diyet lifi, elzem aminoasit ve yağ asitleri, Omega 3 ve Omega 6, probiyotik, prebiyotik ve sinbiyotikler. Yeşil çay, sarımsak, keten tohumu gibi çeşitli gıdaların fonksiyonel bileşenler açısından incelenmesi. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD142 | Gıda Analizi II | 2 | 3 + 1 | 5,0 | Z |
| Konvansiyonel ve cihaz kullanma yöntemleri ile çeşitli gıdaların analizini öğretmektedir. Ayrıca analitik yöntemler kullanılarak kalite kontrolü işlemlerini uygulamaktır. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD143 | İçecek Teknolojisi | 2 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| İçme suyu üretimi, Meyve suyu üretimi, Bira üretimi, şarap üretimi, distile alkolü içkiler üretimi, gazlı içecek üretimi, diğer alkolsüz içecekler (enerji içecekleri, sporcu içecekleri, şalgam vb.) üretimi. Geleneksel içecekler | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD146 | Vitaminler ve Metabolizmaları | 2 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| İnsan beslenmesinde önemli olan yağda ve suda eriyen vitaminlerin kimyasal özellikleri, metabolizması, fizyolojik fonksiyonları, yetersizlik belirtileri ve toksisitesi, laboratuvar analiz yöntemleri, farklı yaş ve fizyolojik gruplara göre gereksinimleri, diğer vitamin ve besin öğeleri ile etkileşimleri ve sağlık üzerine etkileri | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD147 | Gıdalarda Duyusal Analizler | 2 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Duyusal analizde temel kavramlar. Gıdaların tat, koku, doku ve renk gibi duyusal test yöntemleri. Panel, ürün ve panelist kontrolleri. Gıda maddelerinin duyusal analizinde kullanılan yöntem ve tasarımlar. Duyusal verilerin değerlendirilmesi. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD148 | Yağ Teknolojisi | 2 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Yağlarda başlıca bozulma tepkimeleri, yağ ham maddeleri, margarin üretimi, zeytinyağı üretim aşamalarında uygulanan işlemler, yağlarda kalite kontrol analizleri. Bitkisel ve katı yağ analizlerini yapma. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| GD220 | İş Sağlığı ve Güvenliği | 2 | 2 + 0 | 5,0 | S |
| | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| MOS101 | Genel ve Teknik İletişim | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İletişimin tanımı, türleri, öğeleri, işlevleri. Sözlü ve yazılı iletişim teknikleri ve türleri, Meslek yaşamında iletişim. Grup ve Kitle iletişimi. İletişim araçları ve kanalları. Grafik iletişim ve kullanım alanları. Etik ve mesleki etik, vb. konular. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
| MOS102 | Girişimcilik | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Girişimciliğin Temel Fonksiyonları, KOBİ'lerin Ekonomiye ve Sosyal Hayata Katkıları. KOBİ'lerin Zayıf Yönleri ve Türkiye'de KOBİ'lere Destek Sağlayan Kuruluşlar. Franchising Sistemi ve Yatırımcıya Sağlayacağı Faydalar. Pazarlama ve Tutundurma Stratejileri. İş Planı ve Bölümleri. | | | | | |

| Kodu | Ders Adı | Yarıyl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|---|-------------------------------------|--------|----------|------|-----|
| MOS103 | Ekip Liderliği | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Liderlik kavramının tanımı, lider yönetici ilişkisi, etkin liderin özellikleri, takım lideri, liderlikte özellikler yaklaşımı, davranışsal yaklaşımlar, durumsal yaklaşımlar ve modern liderlik yaklaşımları bu dersin konuları arasındadır | | | | | |
| MOS105 | Kalite Güvence ve Standartlar | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Tüm çalışanların katılımı, yapılan işlerin tüm yönlerini, tüm toplumu ve üretilen ürün ve hizmetlerin tümü, müşterilerin bugünkü beklenti ve ihtiyaçlarını tam zamanında karşılayıp, onlara gelecekteki beklentilerini aşan ürün ve servisler sunulması, yönetimin her konuda çalışanlara liderlik yapmasını, çalışanlara örnek model oluşturulmasını ve şirket çapında katılımcı yönetimin tanıtılması; EFQM mükemmellik Modeli ile Değişim ve Yönetimi, standart ve standardizasyon ile standardın üretim ve hizmet sektöründeki önemi, kalite yönetim sistemleri ve özellikle çevre standartları hakkında bilgilendirmek. | | | | | |
| MOS106 | Araştırma Teknikleri ve Seminer | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bilimin ne olduğu, bilimsel araştırmanın süreçleri, kaynak derleme yöntemleri, araştırma teknikleri, sosyal bilimlerde nitel yöntemlerin kullanılması. | | | | | |
| MOS108 | Bilişim Hukuku | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Ulusal ve uluslararası alanda bilişim (siber) suçları ile ilgili olarak yapılan düzenlemeler, uluslararası anlaşmalar, anayasal düzenlemeler, kanun ve yönetmeliklerle yapılan düzenlemeler, kişisel verilerin saklanması, çocuk istismarı suçları, banka ve kredi kartı dolandırıcılığı, yetkisiz erişim ve verileri değiştirme, fikir ve sanat eserleri kanununa muhalefet, phishing, spam, siber saldırılar. | | | | | |
| MOS110 | Beden Eğitimi ve Spor | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Beden eğitimi ve spor ile ilgili temel kavramlar, spor tesislerini tanıma, kullanma ve bazı spor branşları hakkında temel bilgiler, beslenme, ilkyardım, yaşam boyu spor konuları hakkında bilgiler. | | | | | |
| MOS111 | Türk Müziği | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Başlangıçtan günümüze kadar Türk Müziği'nin geçirdiği evreler ve tarihi seyirinin incelenmesi. Türk Sanat Müziği ve Türk Halk Müziği Repertuarı üzerine toplu uygulamalar yaparak, melodi ve ritim bakımından yetenekleri geliştirmek. | | | | | |
| MOS112 | Güzel Sanatlar | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Görsel İletişim ve Biçimlendirme. Kültürel Miras. Sanat Eleştirisi ve Estetik | | | | | |
| MOS113 | Herkes İçin Spor | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Herkes İçin Sporun tarihçesi ve gelişim süreci, Türkiye'de Herkes İçin Spor anlayışının yaygınlaşması ve örgütlenmesi, Dünyada herkes için spor felsefesi ve yaşam boyu spor uygulamaları, Sağlıklı Yaşam Ve Egzersiz, Yaşam boyu Spor uygulamaları, Şişmanlık ve kilo, kontrolü, Çocuk ve gençlerde spor, Yaşlılar da spor, Fitness uygulamaları, Outdoor sporlar | | | | | |
| MOS115 | Hibe Projeleri Hazırlama Teknikleri | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Proje hazırlama ve uygulamada temel ilkeler, proje döngüsü yönetimi, mantıksal çerçevenin hazırlanması, faaliyetlerin planlanması, proje bütçesinin hazırlanması ve uygulamaya hak kazanmış bir projenin uygulamada yaşanan süreçleriyle ilgili örnekler derste detaylı bir şekilde işlenecektir. Uygulama sürecinde ise öğrenciler kendi proje tasarımlarını hazırlayacaklardır. | | | | | |
| MOS120 | İşaret Dili | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| 1. Türk işaret dili tarihçesi 2. Türk işaret dili parmak alfabesi 3. Temel işaretler 4. Olumlu ve olumsuz cümle yapıları 5. Soru cümleleri | | | | | |
| MOS190 | Akademik Türkçe | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Eğitimlerine devam eden ulusal ve uluslararası öğrencilerin Türkçe okuma, dinleme, konuşma ve yazma dil becerilerini geliştirmeye yönelik okuma metinleri, dinleme kayıtları, konuşma görevleri ve yazma konularının sınıf içi etkinlikleri. Öğrencilerin Türkçe tez, makale, sunum, rapor vb. gibi bilimsel çalışmalar hazırlayabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin Türkçe film, tiyatro oyunu, radyo oyunu vb. gibi işitsel ve görsel sanatsal yapıtları anlayıp yorumlar yapabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin herhangi bir konu hakkında Türkçe hazırladıkları bilimsel çalışmalarını topluluk önünde işitsel ve görsel olarak sunabilmelerine yönelik faaliyetler. | | | | | |
| MOS202 | İş Hukuku | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İş hukukunun tarihçesi, iş hukukunun temel kavramları, bireysel iş hukuku, iş sözleşmesinin kurulması, iş sözleşmesinin türleri, iş sözleşmesinin feshi ve sonuçları, çalışma süreleri, dinlenme süreleri | | | | | |
| MOS203 | Pazarlama | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Pazarlama ile ilgili Temel Kavramlar; Pazarlama Fonksiyonları; Pazarlamada Karar Verme; Pazarlama Planlaması; Pazarlama Yönetim Süreci; Pazarlamanın Çevre Koşulları; Satın Alma Davranışları; Hedef Pazar Kararları; Pazarlama karması Elemanlarına İlişkin Kararlar; Pazarlama planı; Pazarlama Faaliyetlerinin Denetimi | | | | | |
| MOS204 | Halkla İlişkiler | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bu derste, Halkla İlişkilerin Kavramsal Çerçevesi, Halkla İlişkilerde İzlenen Amaçlar Ve Temel İlkeler, Halkla İlişkiler Faaliyetlerinde Kullanılan İletişim Araç ve yöntemleri, Uygulama Alanları, Halkla İlişkiler Kampanya Yönetim Süreci, Dünyada ve Türkiye'de Halkla İlişkiler Örnekleri gibi konular yer almaktadır. | | | | | |
| MOS205 | Bilimsel ve Mesleki Etik | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Etikğin tanımlanması ve sınıflandırılması, etik sorunlar nelerdir, bilim etiği, araştırma etiği, meslek etiği, organizasyon etiği, meslek ilkelerinin kazandırdıkları, etik sorunlar | | | | | |
| MOS206 | Ofis Yazılımları | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Word, Excel, Powerpoint, İnternet ve E-posta | | | | | |

| Kodu | Ders Adı | Yarıyl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|--|--------------------------------|--------|----------|------|-------|
| MOS207 | İlk Yardım | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İnsan vücudu ile ilgili bilgiler. Solunum, kalp durması, kanamaların durdurulması ve kan dolaşımının sağlanması, şok bayımlarda ve koma durumlarında ilk yardım ile ilgili bilgiler. Kaza sonucu oluşan yaralanmalar ve ilk yardım, yanık yaraları, kırık çıkık ve burkulma. İlk yardımın uygulamalı tatbikatları. Kazalar ve trafik kazalarında ilk yardımın önemi ile ilgili bilgiler. | | | | | |
| MOS209 | İşletme Yönetimi | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İşletme kavramına giriş; üretim faktörleri; işletme kavramlarının tanıtımı; şirket kavramı ve türleri; işletmelerin kuruluşundaki fizibilite çalışmaları; işletmelerin büyümesi ve büyüme çeşitleri; işletmelerin küçülmesi ve sonuçları; Etik ve Toplumsal Sorumluluk; Yönetim kavramı; Yönetim ve yönetici fonksiyonları; Stratejik Yönetim; İnsan Kaynakları Yönetimi; Pazarlama Yönetimi; Üretim Yönetimi ve Kapasite kavramı; Muhasebe kavramı ve Finansal Yönetim; Yönetim Bilgi Sistemleri... | | | | | |
| MOS210 | Gönüllülük Çalışmaları | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Sorumluluk, işbirliği, proje yürütme | | | | | |
| MOS212 | Trafik Güvenliği | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Sosyal yaşam alanlarından biri olarak trafiğin çok disiplinli olarak açıklanması. Hukuk, çevre, halk sağlığı, şehircilik, psikoloji, mühendislik, iletişim vb. disiplinlerinin bir sistem olarak trafığe katkısı. Trafik sistemlerinin bireye ve bireyin trafik sistemlerine etkileri hakkında bilgi verilmesi. | | | | | |
| MOS215 | Kariyer Planlama ve Geliştirme | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bu derste kariyer planlama ve geliştirme ile ilişkili kavramları, kariyer yönetimi uygulamaları ve araçları, kariyer devreleri ve kariyer sorunları ve çözümleri ile ilgili konulara değinilecektir. | | | | | |
| MOS216 | Performans Yönetimi | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İnsan kaynakları yönetimi süreci, performans değerlendirme süreci ve teknikleri, iş değerlendirme ve yöntemleri, iş değerlendirme, ücret ve performans ilişkisi, Ücret teorileri, Ücret sistemleri, Ücret denetimi, ücret-verimlilik ilişkisi | | | | | |
| MOS217 | Davranış Bilimleri | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İnsan davranışını etkileyen temel unsurlar, toplumsallaşma ve kimlik, kültür ve davranış ilişkisi, Birey davranışı üzerindeki grup etkileri ve davranış bozuklukları. | | | | | |
| MOS218 | Stres Yönetimi | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Stres tanımları, türleri, bedensel ve davranışsal sonuçları, stres-kişilik ilişkisi, stres-iş yaşam kalitesi ilişkisi, stresle başa çıkmada bedensel, zihinsel ve davranışçı yaklaşımlar, zaman yönetimi bu dersin içeriğini oluşturmaktadır | | | | | |
| MOS219 | İnovasyon | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İnovasyon, Açık İnovasyon ve Girişimcilik Kavramı, İnovasyon Türleri, İnovasyonun ülkemiz ve dünya ekonomisindeki yeri ve önemi, İnovasyon ve Ar-Ge, Yaratıcı Düşünce Yaklaşımları ve İnovatif Fikir Üretim Metodları (Triz, Beyin Fırtınası, Scamper) ve Uygulamaları, İnovasyonun işletmelere ve kişilere katkısı, inovasyon süreci için gerekli organizasyon yapısı ve yönetim yaklaşımları, Ürün, süreç ve iş modeli inovasyonu; yeni iş modeli sistematiği, yeni fırsat alanlarının belirlenmesi ve değişim yönetiminde iş modeli inovasyonun kullanımı, İnovasyonda liderlik ve başarı inovasyoncuların özellikleri, Kurumlarda inovasyonun başarılı ve başarısız yönleri, Ulusal inovasyon girişimi ve yapısı, İnovasyonda Biyotaklit yaklaşımı, Uygulamalı örnekler, Fikri Mülkiyet Hakları (Patent, Faydalı Model, Tasarım, Marka, Coğrafi İşaret...), Uygulama ve Sunumlar | | | | | |
| MOS220 | E-Ticaret | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Elektronik Ticaretin Tanımı/Türleri/ Tarihsel Gelişimi/İnternetin Tanımı/ İnternette Pazarlamaya Giriş/İnternette Pazarlama Araştırması/İnternet Bankacılığı/ İnternette Ödeme Sistemleri/Satışçıların Gözetim ve Kontrolü | | | | | |
| MOS221 | Bakım Onarım | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bakım, bakım tipleri, yerinde bakım, merkezi bakım, karma bakım. bakım sınıflandırmaları; önleyici bakım; planlı bakım; periyodik, kestirimci bakım, plansız bakım, Onarım; demontaj, montaj, Toplam üretken bakım, kök neden analizi, 5S | | | | | |
| MOS224 | Bilim ve Yaşam | 2 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bilim, araştırma, bilimsel araştırma kavramları, tekniklerini, bilimsel sunum hazırlama, bilim ve yaşam arasındaki bağlantı | | | | | |

3. YARIYIL

| Kodu | Ders Adı | Yarıyl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|---|---|--------|----------|------|-----|
| ATA101 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | 3 | 2 + 0 | 2,0 | Z |
| Modern Türkiye'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler | | | | | |
| BŞÜ100 | Ders Dışı Etkinlik | 3 | 1 + 1 | 2,0 | S |
| Sosyal, Bilimsel, Kültürel ve Sanatsal Faaliyetler | | | | | |
| ENG101 | İngilizce I | 3 | 2 + 0 | 2,0 | Z |
| İngilizce'ye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama, sözlü anlatım ve yazma becerileri. | | | | | |
| GD207 | Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu | 3 | 3 + 0 | 3,0 | Z |
| Gıda Hijyeninin tanımı ve önemi Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ve özellikleri, önemli bakteri grupları, mikrobiyal bulaşma kaynakları ve besinlere bulaşmaları, besinlerde mikroorganizmaların gelişmesini etkileyen faktörler, besinlerde mikrobiyolojik bozulmalar, gıda güvenliği sistemleri, gıda kaynaklı enfeksiyonlar, ve intoksikasyonlar, gıda tesislerinde hijyenik tasarım, temizlik ve sanitasyon bileşikleri, HACCP, ISO 22000, BRC | | | | | |
| GD209 | Gıdalarda Enstrümental Analiz ve Uygulamaları | 3 | 3 + 1 | 4,0 | Z |
| Enstrümental analiz temel bilgiler, Madde ışık etkileşimi ve etkileşim türleri, Refraktometri, polarimetri ve uygulamaları, Spektroskopik yöntemler ve uygulamaları, (UV-Go spektroskopisi ve IR spektroskopisi), Kromatografik yöntemler, türleri ve uygulamaları | | | | | |
| GD220 | İş Sağlığı ve Güvenliği | 3 | 2 + 0 | 5,0 | S |
| GD253 | Gıda Güvenliği ve Kalite Kontrolü | 3 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| GD254 | Fabrika Hizmetleri İşlem ve Kontrol | 3 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Fabrika kuruluş teknikleri, yerleşim planları, fizibilite etüdü, gıda işletmeleri ile ilgili su ve buhar kaynaklarının ve kullanımının incelenmesi, atık arıtma, otomasyonun tanımı, otomasyonun gereksinimi, logic, otomatik sıra kontrolü, programlanabilir kontrol sistemi, bugünün ve geleceğin kontrol sistemi | | | | | |
| GD255 | Laboratuvar Uygulamalarında Akreditasyon | 3 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| GD256 | Proses Uygulamaları | 3 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Gıda teknolojisi uygulamaları alanındaki gerekli piyasa araştırması ile ürün ve proses seçimi. Üretim yerinin seçimi ve üretim alanının düzeninin belirlenmesi. Seçilen gıda üretimi için malzeme ve enerji dengeleri ve kütle transferi ile ilgili bilgilerin uygulanması. Üretim kapasitesi, sermaye yatırımı, harcamalar ve maliyetlerin belirlenmesi. | | | | | |
| GD260 | Gıda Katkı Maddeleri | 3 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Gıda katkı maddelerinin tanımı, Gıda katkı maddelerinin kullanımında dikkat edilecek hususlar, Gıda endüstrisinde kullanılan katkı maddelerinin sınıflandırılması (antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, gamlar, koruyucular, lezzet maddeleri, lezzet artırıcılar, renklendiriciler, şelat ajanları, tatlandırıcılar, topaklanmayı önleyiciler, un işleme ajanları, hacim artırıcılar, itici gazlar, kabartma ajanları, köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar, nem vericiler, parlatma ajanları, sıklılaştırıcı ajanlar ve stabilizatörler) ve incelenmesi | | | | | |
| GD265 | Kanatlı Eti Hijyeni ve Teknolojisi | 3 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Dünyada ve ülkemizde kanatlı sektörü ve önemi. Kanatlı etinin tanımı ve özellikleri. Kanatlı hayvanların antemortem muayenesi ve Transport. Kanatlılarda kesim prosesi, postmortem muayene. Kanatlı hayvan hastalıkları. Kanatlı eti hijyeni ve sınıflandırılma. Kanatlı etlerinin parçalanması. Kanatlı etlerinin soğutulması ve muhafazası. Kanatlı etlerinin dondurulması ve muhafazası. Taze kanatlı etleri preparatlarının hazırlanması. Kanatlı eti ürünleri teknolojisi. | | | | | |
| GD266 | Su Ürünleri Teknolojisi | 3 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Su ürünlerinin kimyasal kompozisyonu, kalite özellikleri, beslenme açısından önemi, balık etinin histolojik ve kimyasal yapısı, balık etinde meydana gelen biyokimyasal ve mikrobiyolojik değişimler ve teknolojik kaliteye olan etkileri, taze balıkların soğutulması, dondurulması, tuzlanması, tütsülenmesi ve konservelenmesi gibi temel teknolojik işlemler, su ürünlerinde bulunan toksinler ve ambalajlama teknikleri | | | | | |
| GD270 | Halk Sağlığı | 3 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Halk sağlığının tarihsel gelişimi, halk sağlığı tanımı ve kavramları. Türkiye'de sağlık organizasyonu, sağlık politikaları, epidemiyoloji, Türkiye'nin sağlık problemleri. Meslek hastalıkları, iş sağlığı ve güvenliği. Bulaşıcı hastalıkların kontrolü. Gıda güvenliği, zoonoz hastalıklarda koruma, kontrol ve yasal düzenlemeler, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve kimyasal kaynaklı besin zehirlenmeleri, gıda üretim ve satış yerlerinde bulunması gereken özellikler, Çevre ve sağlık ilişkisi, çevre sağlığı, başlıca çevre kirlenmeleri ve halk sağlığı açısından önemi | | | | | |
| GD272 | Hazır Yemek ve Catering Teknolojisi | 3 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Hazır yemek teknolojisinin tarihçesi, gelişimi, hazır yemek fabrikasının kurulumu, yemek üreten işletmenin hijyen ve sanitasyonu, mutfak ekipmanları, mutfakta yemek üretim teknikleri, yemek üretimi için kullanılan cihazlar, üretilen yemeklerin tüketiciye ulaştırılması ve sunumu | | | | | |
| GD273 | Fermente Gıdalar Teknolojisi | 3 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Fermentasyonun tanımı, fermentasyonda rol oynayan mikroorganizmalar, fermentasyon biyokimyası, fermente ürünlerin üretim teknolojileri. Alkol fermentasyonları, şarap, bira, yerli ve yabancı yüksek alkolü içkilerin üretimi. Turşu, sirke, boza, şalgam, zeytin vb. fermente gıdaların üretim yöntemleri ve uygulamalı üretimleri. Fermentörler, fermentör çeşitleri ve mikrobiyel enzim üretim teknolojisi. | | | | | |

| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|---|-------------------------------------|---------|----------|------|-----|
| GID274 | Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi | 3 | 3+0 | 5,0 | S |
| Meyve ve sebzelerin muhafaza edilmelerine ilişkin teknolojik bilginin sağlanması, teknolojik becerinin kazandırılması | | | | | |
| GID275 | Gelecekteki Gıdalar Teknolojisi | 3 | 3+0 | 5,0 | S |
| YÖRESEL VE GELENEKSEL GIDALAR, YÖRE EKONOMİSİNE YAPTIĞI KATKILAR, YÖRESEL ÜRÜNLERİN STANDARTİZE EDİLMESİ. | | | | | |
| MOS101 | Genel ve Teknik İletişim | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| İletişimin tanımı, türleri, öğeleri, işlevleri. Sözlü ve yazılı iletişim teknikleri ve türleri, Meslek yaşamında iletişim. Grup ve Kitle iletişimi. İletişim araçları ve kanalları. Grafik iletişim ve kullanım alanları. Etik ve mesleki etik, vb. konular. | | | | | |
| MOS102 | Girişimcilik | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Girişimciliğin Temel Fonksiyonları, KOBİ'lerin Ekonomiye ve Sosyal Hayata Katkıları. KOBİ'lerin Zayıf Yönleri ve Türkiye'de KOBİ'lere Destek Sağlayan Kuruluşlar. Franchising Sistemi ve Yatırımcıya Sağlayacağı Faydalar. Pazarlama ve Tutundurma Stratejileri. İş Planı ve Bölümleri. | | | | | |
| MOS103 | Ekip Liderliği | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Liderlik kavramının tanımı, lider yönetici ilişkisi, etkin liderin özellikleri, takım lideri, liderlikte özellikler yaklaşımı, davranışsal yaklaşımlar, durumsal yaklaşımlar ve modern liderlik yaklaşımları bu dersin konuları arasındadır | | | | | |
| MOS105 | Kalite Güvence ve Standartlar | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Tüm çalışanların katılımı, yapılan işlerin tüm yönlerini, tüm toplumu ve üretilen ürün ve hizmetlerin tümü, müşterilerin bugünkü beklenti ve ihtiyaçlarını tam zamanında karşılayıp, onlara gelecekteki beklentilerini aşan ürün ve servisler sunulması, yönetimin her konuda çalışanlara liderlik yapmasını, çalışanlara örnek model oluşturulmasını ve şirket çapında katılımcı yönetimin tanıtılması; EFQM mükemmellik Modeli ile Değişim ve Yönetimi, standart ve standardizasyon ile standardın üretim ve hizmet sektöründeki önemi, kalite yönetim sistemleri ve özellikle çevre standartları hakkında bilgilendirme. | | | | | |
| MOS106 | Araştırma Teknikleri ve Seminer | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Bilimin ne olduğu, bilimsel araştırmanın süreçleri, kaynak derleme yöntemleri, araştırma teknikleri, sosyal bilimlerde nitel yöntemlerin kullanılması. | | | | | |
| MOS108 | Bilişim Hukuku | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Ulusal ve uluslararası alanda bilişim (siber) suçları ile ilgili olarak yapılan düzenlemeler, uluslararası anlaşmalar, anayasal düzenlemeler, kanun ve yönetmeliklerle yapılan düzenlemeler, kişisel verilerin saklanması, çocuk istismarı suçları, banka ve kredi kartı dolandırıcılığı, yetkisiz erişim ve verileri değiştirme, fikir ve sanat eserleri kanununa muhalefet, phishing, spam, siber saldırılar. | | | | | |
| MOS110 | Beden Eğitimi ve Spor | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Beden eğitimi ve spor ile ilgili temel kavramlar, spor tesislerini tanıma, kullanma ve bazı spor branşları hakkında temel bilgiler, beslenme, ilkyardım, yaşam boyu spor konuları hakkında bilgiler. | | | | | |
| MOS111 | Türk Müziği | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Başlangıçtan günümüze kadar Türk Müziği'nin geçirdiği evreler ve tarihi seyirinin incelenmesi. Türk Sanat Müziği ve Türk Halk Müziği Repertuarı üzerine toplu uygulamalar yaparak, melodi ve ritim bakımından yetenekleri geliştirmek. | | | | | |
| MOS112 | Güzel Sanatlar | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Görsel İletişim ve Biçimlendirme. Kültürel Miras. Sanat Eleştirisi ve Estetik | | | | | |
| MOS113 | Herkes İçin Spor | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Herkes İçin Sporun tarihçesi ve gelişim süreci, Türkiye'de Herkes İçin Spor anlayışının yaygınlaşması ve örgütlenmesi, Dünyada herkes için spor felsefesi ve yaşam boyu spor uygulamaları, Sağlıklı Yaşam Ve Egzersiz, Yaşam boyu Spor uygulamaları, Şişmanlık ve kilo kontrolü, Çocuk ve gençlerde spor, Yaşlılar da spor, Fitness uygulamaları, Outdoor sporlar | | | | | |
| MOS115 | Hibe Projeleri Hazırlama Teknikleri | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Proje hazırlama ve uygulamada temel ilkeler, proje döngüsü yönetimi, mantıksal çerçevenin hazırlanması, faaliyetlerin planlanması, proje bütçesinin hazırlanması ve uygulamaya hak kazanmış bir projenin uygulamada yaşanan süreçleriyle ilgili örnekler derste detaylı bir şekilde işlenecektir. Uygulama sürecinde ise öğrenciler kendi proje tasarımlarını hazırlayacaklardır. | | | | | |
| MOS120 | İşaret Dili | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| 1. Türk işaret dili tarihçesi 2. Türk işaret dili parmak alfabesi 3. Temel işaretler 4. Olumlu ve olumsuz cümle yapıları 5. Soru cümleleri | | | | | |
| MOS202 | İş Hukuku | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| İş hukukunun tarihçesi, iş hukukunun temel kavramları, bireysel iş hukuku, iş sözleşmesinin kurulması, iş sözleşmesinin türleri, iş sözleşmesinin feshi ve sonuçları, çalışma süreleri, dinlenme süreleri | | | | | |
| MOS203 | Pazarlama | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Pazarlama ile ilgili Temel Kavramlar; Pazarlama Fonksiyonları; Pazarlamada Karar Verme; Pazarlama Planlaması; Pazarlama Yönetim Süreci; Pazarlamanın Çevre Koşulları; Satın Alma Davranışları; Hedef Pazar Kararları; Pazarlama karması Elemanlarına İlişkin Kararlar; Pazarlama planı; Pazarlama Faaliyetlerinin Denetimi | | | | | |
| MOS204 | Halkla İlişkiler | 3 | 2+0 | 2,0 | S |
| Bu derste, Halkla İlişkilerin Kavramsal Çerçevesi, Halkla İlişkilerde İzlenen Amaçlar Ve Temel İlkeler, Halkla İlişkiler Faaliyetlerinde Kullanılan İletişim Araç ve yöntemleri, Uygulama Alanları, Halkla İlişkiler Kampanya Yönetim Süreci, Dünyada ve Türkiye'de Halkla İlişkiler Örnekleri gibi konular yer almaktadır. | | | | | |

| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|--------------------------------|---------|----------|------|-------|
| MOS205 | Bilimsel ve Mesleki Etik | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Etikin tanımlanması ve sınıflandırılması, etik sorunlar nelerdir, bilim etiği, araştırma etiği, meslek etiği, organizasyon etiği, meslek ilkelerinin kazandırdıkları, etik sorunlar | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS206 | Ofis Yazılımları | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Word, Excel, Powerpoint, İnternet ve E-posta | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS207 | İlk Yardım | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İnsan vücudu ile ilgili bilgiler. Solunum, kalp durması, kanamaların durdurulması ve kan dolaşımının sağlanması, şok bayılmalarda ve koma durumlarında ilk yardım ile ilgili bilgiler. Kaza sonucu oluşan yaralanmalar ve ilk yardım, yanık yaralan, kırık çıkık ve burkulma. İlk yardımın uygulamalı tatbikatları. Kazalar ve trafik kazalarında ilk yardımın önemi ile ilgili bilgiler. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS209 | İşletme Yönetimi | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İşletme kavramına giriş; üretim faktörleri; işletme kavramlarının tanıtımı; şirket kavramı ve türleri; işletmelerin kuruluşundaki fizibilite çalışmaları; işletmelerin büyümesi ve büyüme çeşitleri; işletmelerin küçülmesi ve sonuçları; Etik ve Toplumsal Sorumluluk; Yönetim kavramı; Yönetim ve yönetici fonksiyonları; Stratejik Yönetim; İnsan Kaynakları Yönetimi; Pazarlama Yönetimi; Üretim Yönetimi ve Kapasite kavramı; Muhasebe kavramı ve Finansal Yönetim; Yönetim Bilgi Sistemleri... | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS210 | Gönüllülük Çalışmaları | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Sorumluluk, işbirliği, proje yürütme | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS212 | Trafik Güvenliği | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Sosyal yaşam alanlarından biri olarak trafiğin çok disiplinli olarak açıklanması. Hukuk, çevre, halk sağlığı, şehircilik, psikoloji, mühendislik, iletişim vb. disiplinlerinin bir sistem olarak trafiğe katkısı. Trafik sistemlerinin bireye ve bireyin trafik sistemlerine etkileri hakkında bilgi verilmesi. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS215 | Kariyer Planlama ve Geliştirme | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bu derste kariyer planlama ve geliştirme ile ilişkili kavramları, kariyer yönetimi uygulamaları ve araçları, kariyer devreleri ve kariyer sorunları ve çözümleri ile ilgili konulara değinilecektir. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS216 | Performans Yönetimi | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İnsan kaynakları yönetimi süreci, performans değerlendirme süreci ve teknikleri, iş değerlendirme ve yöntemleri, iş değerlendirme, ücret ve performans ilişkisi, Ücret teorileri, Ücret sistemleri, Ücret denetimi, ücret-verimlilik ilişkisi | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS217 | Davranış Bilimleri | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İnsan davranışını etkileyen temel unsurlar, toplumsallaşma ve kimlik, kültür ve davranış ilişkisi, Birey davranışı üzerindeki grup etkileri ve davranış bozuklukları. | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS218 | Stres Yönetimi | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Stresin tanımları, türleri, bedensel ve davranışsal sonuçları, stres-kişilik ilişkisi, stres-iş yaşam kalitesi ilişkisi, stresle başa çıkmada bedensel, zihinsel ve davranışçı yaklaşımlar, zaman yönetimi bu dersin içeriğini oluşturmaktadır | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS219 | İnovasyon | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| İnovasyon, Açık İnovasyon ve Girişimcilik Kavramı, İnovasyon Türleri, İnovasyonun ülkemiz ve dünya ekonomisindeki yeri ve önemi, İnovasyon ve Ar-Ge, Yaratıcı Düşünce Yaklaşımları ve İnovatif Fikir Üretim Metodları (Triz, Beyin Fırtınası, Scamper) ve Uygulamaları, İnovasyonun işletmelere ve kişilere katkısı, inovasyon süreci için gerekli organizasyon yapısı ve yönetim yaklaşımları, Ürün, süreç ve iş modeli inovasyonu; yeni iş modeli sistematiği, yeni fırsat alanlarının belirlenmesi ve değişim yönetiminde iş modeli inovasyonun kullanımı, İnovasyonda liderlik ve başarılı inovasyoncuların özellikleri, Kurumlarda inovasyonun başarılı ve başarısız yönleri, Ulusal inovasyon girişimi ve yapısı, İnovasyonda Biyoteknoloji yaklaşımı, Uygulamalı örnekler, Fikri Mülkiyet Hakları (Patent, Faydalı Model, Tasarım, Marka, Coğrafi İşaret...), Uygulama ve Sunumlar | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS220 | E-Ticaret | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Elektronik Ticaretin Tanımı/Türleri/ Tarihsel Gelişimi/İnternetin Tanımı/ İnternette Pazarlamaya Giriş/İnternette Pazarlama Araştırması/İnternet Bankacılığı/ İnternette Ödeme Sistemleri/Satışçıların Gözetim ve Kontrolü | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS221 | Bakım Onarım | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bakım, bakım tipleri, yerinde bakım, merkezi bakım, karma bakım. bakım sınıflandırmaları; önleyici bakım; planlı bakım; periyodik, kestirimci bakım, plansız bakım, Onarım; demontaj, montaj, Toplam üretken bakım, kök neden analizi, 5S | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| MOS224 | Bilim ve Yaşam | 3 | 2 + 0 | 2,0 | S |
| Bilim, araştırma, bilimsel araştırma kavramları, tekniklerini, bilimsel sunum hazırlama, bilim ve yaşam arasındaki bağlantı | | | | | |
| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
| TRK101 | Türk Dili I | 3 | 2 + 0 | 2,0 | Z |
| Dil nedir? Dilin sosyal hayattaki rolü ve önemi, dil ve kültür arasındaki ilişki, yeryüzündeki diller ve dil türleri, Türk dilinin tarihi gelişimi, Türklerin kullandığı başlıca alfabeler ve Türk dilinin bugünkü durumu, Türkçede sesler ve Türkçenin ses özellikleri, kelime ve cümle bilgisi, yazım kuralları, noktalama işaretleri, anlatım bozuklukları ve Türkçenin güncel sorunları. | | | | | |

4. YARIYIL

| Kodu | Ders Adı | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z/S |
|---|---|---------|----------|------|-----|
| ATA102 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | 4 | 2 + 0 | 2,0 | Z |
| Türkiye Cumhuriyeti'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler | | | | | |
| BŞÜ200 | İşletmede Mesleki Eğitim | 4 | 5 + 10 | 19,0 | S |
| Zorunlu işletmede mesleki eğitim. | | | | | |
| ENG102 | İngilizce II | 4 | 2 + 0 | 2,0 | Z |
| Başlangıç düzeyde İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama. | | | | | |
| GİD200 | Staj | 4 | 0 + 2 | 5,0 | Z |
| GİD254 | Fabrika Hizmetleri İşlem ve Kontrol | 4 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Fabrika kuruluş teknikleri, yerleşim planları, fizibilite etüdü, gıda işletmeleri ile ilgili su ve buhar kaynaklarının ve kullanımlarının incelenmesi, atık arıtma, otomasyonun tanımı, otomasyonun gereksinimi, logic, otomatik sıra kontrolü, programlanabilir kontrol sistemi, bugünün ve geleceğin kontrol sistemi | | | | | |
| GİD256 | Proses Uygulamaları | 4 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Gıda teknolojisi uygulamaları alanındaki gerekli piyasa araştırması ile ürün ve proses seçimi. Üretim yerinin seçimi ve üretim alanının düzeninin belirlenmesi. Seçilen gıda üretimi için malzeme ve enerji dengeleri ve kütle transferi ile ilgili bilgilerin uygulanması. Üretim kapasitesi, sermaye yatırımı, harcamalar ve maliyetlerin belirlenmesi. | | | | | |
| GİD270 | Halk Sağlığı | 4 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Halk sağlığının tarihsel gelişimi, halk sağlığı tanımı ve kavramları. Türkiye'de sağlık organizasyonu, sağlık politikaları, epidemiyoloji, Türkiye'nin sağlık problemleri. Meslek hastalıkları, iş sağlığı ve güvenliği. Bulaşıcı hastalıkların kontrolü. Gıda güvenliği, zoonoz hastalıklarda koruma, kontrol ve yasal düzenlemeler, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve kimyasal kaynaklı besin zehirlenmeleri, gıda üretim ve satış yerlerinde bulunması gereken özellikler, Çevre ve sağlık ilişkisi, çevre sağlığı, başlıca çevre kirleticileri ve halk sağlığı açısından önemi. | | | | | |
| GİD273 | Fermente Gıdalar Teknolojisi | 4 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Fermantasyonun tanımı, fermantasyonda rol oynayan mikroorganizmalar, fermantasyon biyokimyası, fermente ürünlerin üretim teknolojileri. Alkol fermantasyonları, şarap, bira, yerli ve yabancı yüksek alkollü içkilerin üretimi. Turşu, sirke, boza, şalgam, zeytin vb. fermente gıdaların üretim yöntemleri ve uygulamalı üretimleri. Fermentörler, fermentör çeşitleri ve mikrobiyel enzim üretim teknolojisi. | | | | | |
| GİD276 | Gıda Biyoteknolojisi | 4 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Bitki ve hayvan biyoteknolojisi, mikrobiyal biyoteknoloji, enzim biyoteknolojisi, rekombinant DNA teknolojisi, genetik olarak modifiye edilmiş organizmalar (bitkiler, hayvanlar ve mikroorganizmalar), rekombinant gıda ürünleri, gıda endüstrisinde rekombinant enzimler ve proteinler, fermentasyon, biyoreaktörler ve endüstriyel mikroorganizmalar | | | | | |
| GİD277 | Organik Gıdaların İşlenmesi | 4 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| GİD278 | Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirilmesi | 4 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Atık ve yan ürün temel kavramları, gıda endüstrisi yan ürünleri ve atıklarının kaynakları ve özellikleri, gıda endüstrisi yan ürünleri ve atıklarının sınıflandırılması, atıkların yapısal özellikleri ve kimyasal bileşimleri, gıda sanayii atık sularının karakterizasyonu, atık su arıtım yöntemleri. Şeker, yağ, meyve ve sebze, et, tahıl, süt ve fermente ürün endüstrisi atık ve yan ürünlerinin değerlendirilmesi. Yan ürünler ve atıkların biyoteknolojik yöntemlerle zenginleştirilmesi | | | | | |
| GİD279 | Zeytin ve Ürünleri Teknolojisi | 4 | 3 + 0 | 5,0 | S |
| Kaliteli zeytin yetiştiriciliği, sofralık zeytin üretimi ve zeytinyağı üretimi konularında bilgi vermek | | | | | |
| GİD280 | Enzim Teknolojisi | 4 | 2 + 1 | 4,0 | S |
| Enzimlerin kimyasal yapısı, enzim aktivitesini etkileyen faktörler, enzimlerin gıdalarda kullanımı | | | | | |
| GİD282 | Kimyasal Su Analiz Yöntemleri | 4 | 2 + 1 | 4,0 | S |
| Su ve atıksuların doğada bulunma durumları, Suyun fiziksel ve kimyasal özellikleri, Atıksu kaynakları ve çeşitleri, Sulardan numune alma, Fiziksel analizler, Kimyasal analizler, Sudaki inorganik bileşenlerin analizi, Sudaki metallerin analizi, Fiziksel, kimyasal ve biyolojik analiz yöntemlerinin karşılaştırılması, Suda sertlik tayini, Sudaki organik bileşenlerin analizi, Atıksuların arıtım yöntemleri, Atıksuların çevre ve insan sağlığına etkileri | | | | | |
| GKA236 | Gıda Endüstrisinde Ürün Geliştirme | 4 | 2 + 1 | 4,0 | S |
| Yeni gıda formülasyonlarının geliştirilme yöntemleri, gıda endüstrisinde üretilebilir potansiyeli olan ve piyasada bulunmayan yeni ürünlerin geliştirilmesi, mevcut ürünlerin maliyet ve içerik yönünden iyileştirilmesi, takım çalışması ve proje yönetimi, tüketici eğilimlerinin saptanması, mevcut ürünlerin fonksiyonel hale getirilmesi, yeni ürün fikirlerinin yarışması ve değerlendirilmesi, tüketici kabul testleri, ürünün raf ömrünün saptanması, ambalaj seçimi, etiket tasarımı ve yeni formülasyonların pazara entegrasyonu. | | | | | |
| TRK102 | Türk Dili II | 4 | 2 + 0 | 2,0 | Z |
| Kompozisyonla ilgili genel bilgiler, yazılı kompozisyon türleri, şiir, tiyatro, hikaye ve roman, destan, masal-gezi yazısı-anı, sözlü kompozisyon ve türleri, bilgi kaynaklarına erişim ve kütüphane kullanımı, bilimsel yazı hazırlama teknikleri, edebiyat ve düşünce dünyası. | | | | | |