



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Fabrika Hizmetleri İşlem ve Kontrol	GİD254	4	3 + 0	5,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans ()				
Amaç	Fabrika destek hizmetleri ile tesis kontrol unsurları konusundaki anlayışı geliştirmek				
Ders İçeriği	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				
Ders Veren	Öğr. Gör. Mesut KAPLAN				
Ders Kaynakları					

Program Çıktıları

- Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
- Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
- Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
- Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
- Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
- Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
- Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
- Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
- Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
- Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
- Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
- Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
- Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
- Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
----------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------