

1. SINIF GÜZ YARIYILI

AIT181-Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I

İnkılâp ve benzeri kavramları anlayabilme. Osmanlı Devletinin son dönemlerinde batılılaşma adına yapılan çalışmaları ve bunların Atatürk dönemi inkılâplarına olan etkisini kavrayabilme. Türk İstiklâl Savaşını ve Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kuruluşunu kavrayabilme.

Ders Kitabı:

Turan, R., Safran, M.; Hayta, N.; Çakmak, M.A.; Dönmez, C. ve Şahin, M. (2011). Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Okutman Yayıncılık,18. Baskı: Ankara.

TUR-181 Türk Dili I

Dilin, insan aklının ürünü olduğunu kavrayabilme. Türk dilinin yapısal özelliklerini ve zenginliğini kavrayabilme. Yazılı anlatımda başarılı olmanın yollarını kavrayabilme. Araştırma, okuma ve diriltme kabiliyetlerini uygulayabilme.

Ders Kitabı: Prof.Dr. Muharrem Ergin, Türk Dili.

YDL183-Yabancı Dil (İngilizce I)

Konuşma; Yabancı dili anlaşılır bir şekilde konuşabilme. Dinleme-Anlama; Normal hızda konuşulduğunda konuşmacıdan gelen mesajı anlayabilme. Yazma; Dil bilgisi ve yazım kurallarını uyarak amaca uygun yazabilme. Okuma-Anlama; Yabancı dilde okuyabilme ve okuduğunu anlayabilme, kelime dağarcığını geliştirebilme.

Ders Kitabı: New Total English Pre-Intermediate (ArmintaCracewith Richard Acklam)
byPearsonEducation, 2011

Yardımcı Kitaplar

Oxford Learner'sDictionary, OxfordUniversityPress , 2011

EGK-101 Genel Kimya

Temel kavramlar, atomun yapısı, periyodik cetvel, bileşik formüllerinin yazılması ve isimlendirilmesi, gazlar ve önemli gaz yasaları ile ilgili bilgiler verilmektedir. Kimyasal denklemler, kimyasal denklemlerin yazılmaları ve denkleştirilmeleri, mol kavramı, kimyasal reaksiyonlar, kimyasal reaksiyonlara dayalı hesaplamalar konuları işlenmektedir. Asitler ve bazların özellikleri, kuvvetliliği, pH ve pOH, indikatörler ve tampon çözeltiler ile ilgili bilgi verilmektedir. Ayrıca tekniğine uygun olarak

yüzde çözelti, molar çözelti, normal çözelti, ppm ve ppb çözelti hazırlama ilgili bilgiler de verilmektedir.

Ders Kitabı: Öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

MORTIMER, C.E. 2004. Modern Üniversite Kimyası. Çağlayan Basımevi, İstanbul.(Çev: Turhan Altınata)

HARWOOD, P. Genel Kimya-I ve II, Prensipler ve Uygulamalar, Palme yayıncılık Yayın No: 109.

EGK 103- Matematik

Bu derste doğal sayılar, tam sayılar, doğal sayılar, tam sayılar, rasyonel sayılar, ondalıklı sayılar, yüzde hesabı, mutlak değer, eşitsizlikler, üslü sayılar, köklü sayılar, köklü sayılar, birinci dereceden bir bilinmeyenli denklemler, birinci dereceden iki bilinmeyenli denklem sistemleri polinomlar, kümeler, fonksiyonlar kavramı işlenmektedir.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

M. BALCI, Temel Matematik, Sürat Yayınları, 2012.

EGK 105-Laboratuvar Teknikleri-I

Birinci modül olan "*Laboratuarda güvenlik önlemleri*" konulu bölümde; kişisel güvenlik önlemleri, laboratuvar genel güvenlik önlemleri, kimyasal maddelerle güvenli çalışma konularına değinilmektedir. İkinci modül olan "*Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapmak*" konulu bölümde ise; analiz öncesi hazırlıklar ve analiz sonrası işlemler konularına değinilmektedir. Üçüncü modül olan "*Ayırma işlemleri I*" konulu bölümde; süzme, çöktürme, santrifüjleme konularına değinilmektedir. Son modül olan "*Ayırma işlemleri II*" konulu bölümde ise; damıtma ve ekstraksiyon konuları işlenmektedir.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

EVRENSEL, S.S, 2015. Laboratuvar Teknikleri. Dora Bayım-Yayım.,168 s.

KÜÇÜK, A. 2009. Laboratuvar Teknikleri, Temel kavramlar. Sakarya Kitabevi.

EGK 107-Genel Mikrobiyoloji

Birinci modül olan “Mikrobiyolojik numune almak” konulu bölümde aseptik çalışma tekniği, numune alma ve hijyen kontrol numuneleri ile ilgili kavramlar açıklanarak, uygulama yapılmaktadır. İkinci modül olan “Mikrobiyolojik analizler için hazırlık yapmak” konulu bölümde sterilizasyon ön hazırlıkları, sterilizasyon, besiyeri hazırlanması ile ilgili kavramlar açıklanarak, uygulama yapılmaktadır. Üçüncü modül olan “Kültür elde etmek” bölümünde dilüsyon sıvısı hazırlama, dilüsyon serisi hazırlama, ekim yapma ve inkübasyon ile ilgili kavramlar açıklanarak, uygulama yapılmaktadır. Dördüncü modül olan “Mikrobiyolojik kültür saflaştırmak” bölümünde koloni morfolojisi ve saf kültür ile ilgili kavramlar açıklanarak, uygulama yapılmaktadır. Son modül olan “Mikroskopik inceleme yapmak” bölümünde ise, preparat hazırlanması, mikroskopta inceleme, mikroorganizma hücrelerini inceleme, lamlarda sayım ile ilgili kavramlar açıklanarak, uygulama yapılmaktadır.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

ÖZDEMİR, S., SERT, S., 2001. Gıda Mikrobiyolojisi Tatbikat Notları. Atatürk Üni. Zir. Fak. Yay. No:228, ERZURUM.

SERT, S., 2000. Genel Mikrobiyoloji Atatürk Üni. Zir. Fak. Yay. No:228, ERZURUM.

ÖZÇELİK, S., 1998. Genel Mikrobiyoloji. Süleyman Demirel Üni. Zir. Fak. Yay. No:1, ders kitabı No:1, ISPARTA.

HALKMAN, A.K., 1995. Mikrobiyolojide Kullanılan Besiyerleri, ANKARA.

ARDA, M., 2000. Temel Mikrobiyoloji, 2. Medisan Yayın Serisi no 46. Medisan Yayınevi, Ankara

ÖNER, M. 2001. Genel Mikrobiyoloji, 4. Baskı. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova İzmir

TEMİZ A. 2008. Genel Mikrobiyoloji Uygulama Teknikleri. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara.

EGK 109- Gıda Bilimi ve Teknolojisi

Bu derste gıdaların temel bileşimi ve gıda teknolojisi uygulamaları konusunda bilgiler verilecek ve ayrıca tarımsal ürünlerin işlenmesi ve değerlendirilmesi anlatılacaktır.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

BİLİŞLİ, A. 2015. Gıda Teknolojisi. Sidas Yayıncılık

EGK 111-Değerler Eğitimi

İş yerinde, ailede ve okulda değerler eğitiminin ilke ve yöntemlerini kavramak ve uygulayabilmek. Değer ve değer eğitimi, iş yerinde, okulda ve ailede ahlak ve değerler eğitimi, değerler eğitiminde öğretim yöntemlerinin kullanılması.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

EKŞİ, H.; KATILMIŞ, A.,2016. Uygulama Örnekleriyle Değerler Eğitimi.Nobel Yayıncılık. KÖYLÜ, M.,2016. Teoriden Pratiğe Değerler Eğitimi. Nobel Yayıncılık, Ankara.

EGK 113- Beslenme İlkeleri

Beslenme, yeterli ve dengeli beslenme, besin öğeleri, besin grupları konuları hakkında bilgi sahibi olmak.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

BULDUK, S., 2013. Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Detay Yayıncılık, Ankara.

TAYAR, M., KORKMAZ, N.Ş., ve ÖZKELEŞ, H.E. 2017. Beslenme İlkeleri. Dora Basım Yayım Dağıtım, Osmangazi-Bursa.

1.SINIF BAHAR YARIYILI

AIT 182- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II

Atatürk Dönemi İnkılapları, Türkiye Cumhuriyeti'nin Atatürk Dönemindeki Dış Siyaseti, Atatürk İlkeleri.

Ders Kitabı:M. ÇELEBİ, Türk İnkılap Tarihi, Öcal Matbaası, İzmir, 2011

Yardımcı Kitaplar:

S. TANSEL, Mondros'tan Mudanyaya Kadar, Ankara, 1991.

Y. H. BAYUR, Türk İnkılabı Tarihi, Ankara, 1991.

TUR 182- Türk Dili II

Yazılı ve Sözlü Anlatım Türleri. Noktalama ve Yazım Kuralları. Anlatım Bozuklukları

Ders Kitabı:

Sabahat EMİR, Kompozisyon Yazma Sanatı.İsteyen öğrenciler için yardımcı kaynak önerisinde bulunulacaktır. Türk Dil Kurumunun resmi internet sitesinde yer alan imla kuralları ve konularla ilgili tüm linkler.

YDL184- Yabancı Dil II(İngilizce II)

Konuşma, Dinleme-Anlama, Yazma, Okuma-Anlama

Ders Kitabı: Öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

New Total English Pre-Intermediate (ArmitaCracewith Richard Acklam) byPearsonEducation

EGK 102-Gıda Kimyası

Bu ders kapsamında gıda kimyası ve biyokimyasının tarihçesi, Kimyasal bağlar, Su kimyası, Su aktivitesi, pH tanımlanması, Karbonhidratlar , Karbonhidratların gıda maddelerindeki durumu, Aminoasitler, Proteinlerin sınıflandırılması, Proteinlerin denatürasyonu, Lipitler, Yağ asitlerinin sınıflandırılması, Gliseritler, Lipitlerde oluşan bozulma tepkimeleri, Enzimler, Enzimlerin sınıflandırılması ve adlandırılması ve gıda teknolojisindeki yeri anlatılacaktır.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

DEMIRCI, M., 2001. Gıda Kimyası. ISBN: 975-97146-2-0. Onur Grafik. Tekirdağ,Türkiye.
SALDAMLI, İ., 1998. Gıda Kimyası. ISBN: 975-8339-00-1. Hacettepe Üniversitesi Basımevi. Ankara, Türkiye.

BİLİŞLİ, A. 2012. Gıda Kimyası. Sidas Yayıncılık.

EGK 104- Laboratuvar Teknikleri-II

Birinci modül olan “Laboratuvar temel analiz teknikleri-I” konulu bölümde öğrencilere duyuşal ve gravimetrik analiz işlemleri hakkında bilgi verilmektedir. İkinci modül olan “Laboratuvar temel analiz teknikleri-II” konulu bölümde öğrencilere titrimetrik analiz işlemleri hakkında bilgi verilmektedir. Üçüncü modül olan “Laboratuvar temel analiz teknikleri-III” konulu bölümde öğrencilere enstrümental analiz işlemleri hakkında bilgi verilmektedir. Son modül olan “Çözelti hazırlama” bölümünde ise tekniğine uygun olarak yüzde, molar, normal, ppm ve ppb çözelti hazırlama konularına değinilmektedir.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

EVRENSEL, S.S, 2014. Laboratuvar Teknikleri. Dora Bayım-Yayım,168 s.

KÜÇÜK, A. 2009. Laboratuvar Teknikleri, Temel kavramlar. Sakarya Kitabevi.

EGK 106- Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon

Bu ders kapsamında Hijyen ve Sanitasyon kavramı, önemi mikroorganizmalar ile hijyen ilişkileri, gıda kontaminasyon kaynakları, personel hijyeni, gıda işletmelerinde kir ve kalıntı özellikleri, temizleme ajanları, biyofilmler, sterilizasyon yöntemleri, alet ve ekipmanların seçim ve dizaynı, zararlı böcek ve hayvanların kontrolü, GMP ve HACCP konuları işlenmektedir.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

ATAMER, M., 1996. Süt Endüstrisinde Sanitasyon. Ankara Üniv. Zir. Fak. Yayın No: 1464 Ders Kitabı: 434, Ankara.

EROL, İ., 2007. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi. ISBN 978-975-00131-0-9, Pozitif Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara.

KAYAARDI, S. 2015. Gıda Hijyeni ve Sanitasyon. Sidas yayınları. 280 s.

METİN, M., ÖZTÜRK, G. F., 1995.Süt İşletmelerinde Sanitasyon (Temizlik ve Dezenfeksiyon). E. Ü. Ege Meslek Yüksek Okulu Yayınları No: 17. E. Ü. Basımevi Bornova, İzmir.

TAYAR, M. VE KILIÇ, V. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon. Dora yayıncılık. 566 s.

TOPAL, Ş., 1996. Gıda Güvenliğı ve Kalite Yönetim Sistemleri. TÜBİTAK- Marmara Araştırma Merkezi Gıda ve soğutma Teknolojileri Bölümü Gebze, Kocaeli.

EGK 108-Endüstriye Dayalı Öğretim (Staj)

Öğrencinin ticaret, üretim ve hizmet gibi ilgili sektörlerde yapacağı pratik ve uygulamalı eğitimidir. Toplam 30 iş gününü kapsamaktadır. Öğrencilerin; iş yerlerindeki eğitim, uygulama ve stajları, Yükseköğretim Kurulunun belirlediği esas ve usuller çerçevesinde yapılır. Mesleki konularda eğitim ve uygulama yaptırılarak iş tecrübesi kazanımı amaçlanmaktadır. İşyerinden gelen değerlendirme formları incelenerek, staj komisyonu tarafından değerlendirme yapılır.

EGK 110-Gıdalarda Temel İşlemler

Bu ders kapsamında hammadde seçimi, kalite kriterleri, gıda işlemede uygulanan temel işlemler; hammaddenin temizlenmesi, boylama ve sınıflandırma işlemleri, boyut küçültme, santrifüj uygulaması ve temel prensipleri ile gıda maddelerine uygulanan işlemler ve üretilen mamüllerin dayanıklı hale getirilmeleri, yeni ürünlerin eldesi ve muhafaza edilmeleri hakkında bilgi verilir.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

BRENNAN, J.G., BUTTERS, J.R., COWELL, N.D., LİLLEY, A.E.V., 1990. FoodEngineering Operations. (thirdedition). Elsevierappliedsci. Londonand New York.

CEMEROĞLU, B.S., 2017. Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler 1. Cilt. Bizim Grup Basımevi, Ankara.

CEMEROĞLU, B.S., 2017. Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler 2. Cilt. Bizim Grup Basımevi, Ankara.

EGK 112-İş Sağlığı ve Güvenliği

İşçi sağlığı ve güvenliği ile ilgili genel bilgiler, işçi sağlığını etkileyen fiziksel, mekanik, kimyasal, biyolojik ve ergonomik faktörler ile ilgili konular aktarılır. Ayrıca işçi sağlığında özel risk grupları ve sınıf içi teorik çalışmalarla birlikte çevredeki fabrikalara gezi düzenlenerek işçi sağlığı konusunda yapılan çalışmalar yerinde gözlemlenir.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

YİĞİT, A.2013. İş Güvenliği. Dora Yayıncılık.

AKKOYUN, M.2013. Gıda Sektöründe Yer Alan İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları. ÇSGB, İş Teftiş Kurulu Başkanlığı.

EGK 114-İstatistik

İstatistik dersinde öncelikle araştırmanın kuramsal temelleri ve kavramlarını öğrenerek, araştırma planı, varsayımı, gözlem, soru/anket hazırlama, veri toplama ve değerlendirme yöntemleri, araştırma raporunun hazırlanması konuları incelenmektedir.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

KARA, Z. ve ŞAHİN, M.2014. Araştırma Yöntem ve Teknikleri (MYÖ için). Genişletilmiş II. Baskı. 208 s. Eğitim Kitabevi Yayınları.

KURTULUŞ, K., Araştırma Yöntemleri. Türkmen Kitabevi. 236 s.

EGK 116-Beden Eğitimi

Fiziksel ve zihinsel gelişim sağlamak. Fiziksel aktivite ve egzersiz alışkanlığı elde etmek. Spor dallarının temel oyun kurallarını öğrenmek.

Ders Kitabı: Dersi veren öğretim elemanı tarafından hazırlanan ders notları

Yardımcı Kitaplar:

KALE, R. ve ERŞEN, E., 2010. Beden Eğitimi ve Spor Kültürü. Nobel Yayıncılık.