

1. Dönem

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Türk Dili I	TURK101	Zorunlu	2	2	2	0

Yüzyüze/Uzaktan	Uzaktan																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin Türkçeyi doğru, etkili ve kurallarına uygun bir şekilde kullanmalarını sağlamak; dil bilinci kazandırarak düşünme, anlama, anlatma ve yazma becerilerini geliştirmektir.																		
Dersin Hedefi	Bu ders kapsamında öğrencilerin, Türk dilinin yapısı ve işleyişi hakkında bilgi sahibi olmaları, yazılı ve sözlü anlatım türlerini tanımları, akademik ve mesleki yaşamlarında ihtiyaç duyacakları dil becerilerini geliştirmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Yeryüzündeki Diller, Dil aileleri, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, Türkçenin yayılma alanları, Noktalama İşaretleri, Yazım Kuralları, Dilekçe, Türkçenin ses özellikleri, Türkçede ses olayları, Yazılı anlatım, Anı türü.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Yeryüzündeki Diller, Dil aileleri, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yerini bilir ÖÇ2:Noktalama İşaretleri, Yazım Kurallarını bilir ÖÇ3:Türkçede ses olaylarını bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi ve beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><td>Etkinlikler</td><td>Adet</td><td>Katkı Yüzdesi</td></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					

2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.				x	
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.				x	
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Dilin tanımı ve özellikleri	x			
2	Dil-düşünce, dil toplum ve dil-edebiyat ilişkisi.	x			
3	Dil ve kültür arasındaki ilişki	x			
4	Yeryüzündeki diller ve Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri (dillerin doğuşu ve sınıflandırılması)	x			
5	Dil ile ilgili terimlerin incelenmesi: ana dili, standart dil, lehçe, şive, ağız, argo vs.	x			
6	Türk yazı dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri	x			
7	Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları	x			
8	Atatürk'ün dil politikası ve "Güneş Dil Teorisi"	x			
9	Türkçenin ses (fonetik) bilgisi özellikleri	x			
10	Türkçenin şekil (morfoloji) bilgisi özellikleri	x			
11	Türkçenin cümle (sentaks) ve anlam (semantik) bilgisi özellikleri	x			
12	Türkçenin güncel sorunları	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	YDBİ101	Zorunlu	2	2	2	0

Yüzyüze/Uzaktan	Uzaktan																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin, çağdaş Türkiye'nin temelini oluşturan Atatürk ilke ve inkılaplarını öğrenmeleri, Cumhuriyet değerlerine bağlılık geliştirmeleri ve tarihsel bilinç kazanmaları amaçlanmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Öğrencilerin hem geçmişi anlayarak geleceğe yön verebilmeleri hem de vatandaşlık bilinciyle hareket etmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Kavramlar ve Osmanlı Yenileşmesi. Avrupa Gelişmeleri. Sanayi Devrimi ve Fransız İhtilali. Yeni Osmanlılar. Meşrutiyet ve İttihat ve Terraki. Meşrutiyet Dönemi Trablusgarp ve Balkan Savaşı. Birinci Dünya Savaşı. Osmanlı Devleti'nin Paylaşılması. Milli Mücadele Hazırlık Dönemi, Kongreler. Son Osmanlı Mebusan, Meclisi ve Misak-ı Milli, TBMM Dönemi ve Cephelerin Oluşturulması. Lozan Antlaşması. Dış Politika.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Sanayi devrimi ve süreçlerini bilir. ÖÇ2:Meşrutiyet ve ittihat ve terakki dönemlerindeki gelişmeleri öğrenir. ÖÇ3:Milli mücadele hazırlık sürecini öğrenir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					

6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuusal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi dersinin amacı, dersle ilgili kavramlar	x			
2	Türk İnkılâbını Hazırlayan Gelişmeler ve Osmanlı Devleti’ni Kurtarma Çabaları	x			
3	Osmanlı Devleti’ni Kurtarma Çabaları (Meşrutiyet Dönemi), Osmanlı Devleti’nde Fikir Akımları	x			
4	XX. Yüzyıl Başlarında Osmanlı Devleti ve Birinci Dünya Savaşı’nın Sebepleri	x			
5	Birinci Dünya Savaşı’nda Osmanlı Devleti ve Cepheleler	x			
6	Ermeni Meselesi (Birinci Dünya Savaşı Öncesinde ve Savaş Sırasında Yaşananlar)	x			
7	Birinci Dünya Savaşı ve Savaşın Sonu	x			
8	Mondros Ateşkes Antlaşması Sonrasında Ülkenin Durumu ve Cemiyetler	x			
9	İzmir’in İşgali, Genelgeler ve Kongreler Dönemi	x			
10	Genelgeler, Kongreler Dönemi ve Son Osmanlı Mebusan Meclisi’nin Toplanması ve Misakı Millî Kararlarının Alınması	x			
11	Genelgeler ve Kongreler Dönemi	x			
12	İstanbul’un İşgali ve Büyük Millet Meclisi’nin Açılışı	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İngilizce I	YDBİ101	Zorunlu	2	2	2	0

Yüzyüze/Uzaktan	Uzaktan																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin temel düzeyde İngilizce dil bilgisi ve iletişim becerileri kazanmalarını sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Bu ders kapsamında öğrencilerin, günlük yaşamda karşılaşılabilecekleri temel durumları anlayabilmeleri, kendilerini basit düzeyde sözlü ve yazılı olarak ifade edebilmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Avrupa Ortak Dil Referans Çerçevesi ve (CEFR), Avrupa Dil Port folyosunda belirtilen dil seviyeleri çerçevesinde A-1 seviyesinde, İngilizce eğitimi. Yükseköğrenimini tamamlamış her gencin yabancı dil olarak İngilizceyi temel yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmesi, dil-düşünce bağlantısı açısından yazılı ve sözlü anlatım vasıtası olarak kullanabilme yeteneğini kazanması ve yabancı dil bilincine sahip gençlerin yetiştirilmesi.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Temel İngilizce terimlerini öğrenir ÖÇ2:İngilizce dil düşünce bağlantısı yeteneğini kazanır. ÖÇ3:İngilizce dil temel yapısını anlar																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
1	2	3	4	5		
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir					

	yaklaşım ile değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme yen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.				x	
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duysal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Introduction to the course	x		
2	Verb be +, days of the week, numbers; verbs be -/?	x		
3	Countries; possessive adjectives, classroom language	x		
4	Singular and plural nouns, prepositions of place; adjectives	x		
5	Colors; imperatives, feelings	x		
6	Present Simple +/-, verb phrases	x		
7	Jobs; word order in questions, question words	x		
8	Possessive s, family; prepositions of time and place	x		
9	Daily routines; position of adverbs, expressions of frequency	x		
10	Can/cant, verb phrases; Present Continuous	x		
11	Object pronouns, clothes; like + Ving	x		
12	Ordinal numbers; be or do, music	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Toplumsal Duyarlılık Projesi I	TDP101	Zorunlu	2	2	1	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin katılacakları ve gerçekleştirecekleri gönüllülük faaliyetleriyle insani, sosyal, kültürel, ahlaki değerlerinin ve becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Bu ders kapsamında öğrencilerin, gönüllülük esasına dayalı sosyal sorumluluk projeleri planlamaları, yürütmeleri ve sonuçlarını değerlendirmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Öğrencilerin yurt odalarından, sınıflarından 'dışarıya' çıkmalarını sağlayacak, ilgi ve becerilerine 'yaşam alanı' oluşturma olanağı sunacaktır. Bu dersin hedefi öğrenmeyi, düşünmeyi ve öğrendiklerini, düşündüklerini uygulamayı ve öğrenme sürecine katkı sağlamaktadır.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Sanayi devrimi ve süreçlerini bilir. ÖÇ2:Meşrutiyet ve ittihat ve terakki dönemlerindeki gelişmeleri öğrenir. ÖÇ:3Milli mücadele hazırlık sürecini öğrenir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><td>Etkinlikler</td><td>Adet</td><td>Katkı Yüzdesi</td></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
1	2	3	4	5		
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile					

	etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Ekiplerin oluşturulması	x			
2	Sosyal ve toplumsal projelerin sunulması	x			
3	Sosyal ve toplumsal projelerin sunulması	x			
4	Sosyal ve toplumsal projelerin sunulması	x			
5	Ekip üyeleri tarafından, proje faaliyetlerinde iş bölümünün gerçekleştirilmesi	x			
6	Projelerin uygulanması	x			
7	Projelerin uygulanması	x			
8	Projelerin uygulanması	x			
9	Projelerin uygulanması	x			
10	Projelerin uygulanması	x			
11	Proje sonuçlarının ortaya konması	x			
12	Proje raporunun hazırlanması	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Genel ve Mesleki Etik I	GME100	Zorunlu	2	2	2	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilere etik kavramını tanıtmak, bireysel ve mesleki yaşamlarında karşılaşılabilecekleri etik sorunları tanımlayabilme ve değerlendirebilme becerisi kazandırmaktır. Ayrıca, toplumsal sorumluluk bilinciyle hareket edebilen, adalet, dürüstlük ve saygı gibi temel etik değerleri içselleştirmiş bireyler olmaları amaçlanmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Öğrencilerin, mesleki sorumluluk ve etik ilkelere uygun davranış geliştirmeleri, mesleki uygulamalarda karşılaşılabilecekleri ikilemler karşısında etik bir bakış açısıyla çözüm üretebilmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, meslek etiğini incelemek, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek ve sosyal sorumluluk kavramını incelemek, ders içeriğini oluşturmaktadır.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Etik ve ahlak kavramlarını bilir ÖÇ2:Mesleki etiği öğrenir ÖÇ3:Mesleki yozlaşma ve meslek hayatındaki etik dışı davranışları bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Öğretim elemanı notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					

4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Dersin tanımı, amaç ve kapsam, başarı koşullarının açıklanması,	X			
2	Etik kavramı: tanımı, kökeni, türleri.	X			
3	Etik ve ahlak ilişkisi, ayrımı, ahlaki değerler, ahlaki gelişim süreci, ahlakın oluşumunda rol oynayan unsurlar, ahlak ve meslek ahlakı	X			
4	Etik kuralları ve etik sistemleri.	X			
5	Etik sorgulama, toplumsal yozlaşma, Etik toplum ilişkisi.	X			
6	Etik ilkeler, etik türleri, etik yaklaşımlar.	X			
7	Mesleki etik kavramı, etik ve disiplinler arası ilişkiler.	X			
8	Meslek etik kodları, etik karar alma.	X			
9	Sosyal sorumluluk kavramı, türleri, sosyal sorumluluk ve etik.	X			
10	Meslek hayatında etik ilkeler, güven ve etik, hak, adalet ve etik.	X			
11	Meslek hayatında etik değerlere uygun davranışlar ve sonuçları	X			
12	Mesleki yozlaşma, meslek hayatında etik dışı davranışlar ve sonuçları, etik ilkelerin uygulanmasında yaşanan sorunlar ve çözüm.	X			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Laboratuvar Teknikleri	NTGK101	Zorunlu	3	3	2	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr Görevlisi Z. Şebnem YAKAR																		
Ders Koordinatörü	Öğr Görevlisi Z. Şebnem YAKAR																		
Dersin Amacı	Öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulamak yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Laboratuvar güvenlik ve çalışma koşullarının kavranması hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvar güvenli çalışma ortamı sağlanması, analiz öncesi ve sonrası işlemlerin yapılması, ekstraksiyon, distilasyon, ayırma gibi temel analiz işlemlerinin yapılması, %, molar, normal çözelti hazırlanması ve laboratuvar temel analiz tekniklerinin tanınması. Laboratuvarın tanımı ve laboratuvarlarda aranan özellikler. Kişisel güvenlik önlemleri, Laboratuvar genel güvenlik önlemleri, Laboratuvarda kullanılan genel cam ve kimyasal malzemelerin tanıtımı, Kimyasal maddelerle güvenli çalışma, Analiz öncesi hazırlıklar, Analiz sonrası işlemler, Laboratuvar genel analiz yöntemleri, Süzme, Çöktürme, Santrifüjleme, Gravimetrik analizler, molar, molal ve yüzde çözelti hazırlama, Duyusal analiz işlemleri, Titrimetrik analiz işlemleri.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Laboratuvar güvenlik ve çalışma koşullarını bilir. ÖÇ2: Analiz öncesi ve sonrası işlemleri bilir. ÖÇ3: Mol, molarite, normalite kavramını, çözelti çeşitlerini bilir, farklı konsantrasyonlarda çözelti hazırlayabilir. ÖÇ4: Genel analiz yöntemleri, süzme, çöktürme, santrifüjleme işlemlerini bilir. Gravimetrik, duyusal ve titrimetrik analizleri bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri – yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Power point sunumları, kaynak kitaplar,																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1-Gıda Laboratuvar Tekniği ,İsmet Şahin, Nobel akademik yayıncılık 2-Laboratuvar Teknikleri,Yrd. Doç. Dr. Süreyya Saltan Evrensel, Dora Yayınları 2011																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.			X		
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.			X		
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümental ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.			X		
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Laboratuvarın tanımı ve laboratuvarlarda aranan özellikler, Kişisel güvenlik önlemleri	X			
2	Laboratuvarlarda kullanılan genel cam ve kimyasal malzemelerin tanıtımı	X			
3	Kimyasal maddelerle güvenli çalışma, analiz öncesi hazırlıklar	X			
4	Analiz öncesi hazırlıklar, Analiz sonrası işlemler	X			
5	Laboratuvar genel analiz yöntemleri	X			
6	Santrifüjleme, Süzme, Çöktürme	X			
7	Ekstraksiyon, Distilasyon	X			
8	% Çözelti,	X			
9	Molar çözelti, Molal çözelti,	X			
10	Normal çözelti	X			
11	Duyuşal analizler	X			
12	Gravimetrik analizler, Titrimetrik analizler	X			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	syakar@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Genel Mikrobiyoloji	NTGK103	Zorunlu	4	4	3	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Süleyman BAYAR																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Süleyman BAYAR																		
Dersin Amacı	Mikroorganizmaların morfolojik yapılarını, diğer canlılarla ilişkilerini, gelişme koşullarını, endüstriyel, sağlık ve çevresel yönden yararlarını ve zararlarını öğrenmek, laboratuvarında mikroorganizmaların tespit yöntem ve analizleri öğrenmek.																		
Dersin hedefi	Mikroorganizmaların morfolojik yapılarını, diğer canlılarla ilişkilerini, gelişme koşullarını, endüstriyel, sağlık ve çevresel yönden yararlarını ve zararlarını öğrenme, laboratuvar kuralları, aseptik teknik, mikrobiyoloji laboratuvarlarında kullanılan temel araç gereçler, sterilizasyon, mikroskop ve kullanımını öğrenme, laboratuvarında mikroorganizmaların tespit yöntem ve analizleri öğrenme yeterliklerinin kazandırılması.																		
Dersin İçeriği	Mikrobiyolojinin tanımı, mikroorganizmaların canlılar arasındaki yeri, mikroorganizmaların sınıflandırılması, doğadaki yayılışları ve fonksiyonları, mikroorganizmalar arası etkileşim ve konakçı-parazit ilişkileri, mikroorganizmaların morfolojisi ve yapısı, mikroorganizmalarda yaşam, çevrenin bakteriler üzerindeki etkisi, mikroorganizmalarda metabolizma, antijenler ve antikorlar ve bunların reaksiyonları, funguslar, mayalar ve küfler. Laboratuvar kuralları, aseptik teknik, mikrobiyoloji laboratuvarlarında kullanılan temel araç gereçler, mikroskop ve kullanımı, sterilizasyon, besiyeri, mikrobiyolojik örnek alma ve kültür yapma, bakteri morfolojisi ve bakterileri boyama, negatif boyama yöntemleri ve bakterilerde kapsül varlığı, bakteri endosporları ve spor boyama, biyokimyasal ve fizyolojik testler, mikroorganizmaların tanımlanması, mikrobiyolojik sayım yöntemleri.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Mikroorganizmaların önemini bilir. ÖÇ2: Mikroorganizmaların sınıflandırılmasını ve özelliklerini bilir ÖÇ3: Mikrobiyoloji laboratuvarında kullanılan temel araç ve gereçleri öğrenir. ÖÇ4: Gram boyama yöntemini ve mikroskopik inceleme yapmayı bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Sözlü Anlatım, Video																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev		0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev		0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1. Genel Mikrobiyoloji Uygulama Teknikleri. Prof. Dr. Ayhan Temiz 2.Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu. Prof. Dr. Selma Güven 3. Öğretim Elemanı ders notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yoktur																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	Katkı Düzeyi
--	--------------

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				X	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				X	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				X	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				X	
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Mikrobiyolojinin tanımı, mikroorganizmaların canlılar arasındaki yeri	x		
2	Mikroorganizmaların sınıflandırılması, doğadaki yayılışları ve fonksiyonları	x		
3	Mikroorganizmalar arası etkileşim ve konakçı-parazit ilişkileri, mikroorganizmaların morfolojisi ve yapısı	x		
4	Mikroorganizmalarda yaşam, çevrenin mikroorganizmalar üzerindeki etkisi	x		
5	Mikroorganizmalarda metabolizma, antijenler ve antikorlar ve bunların reaksiyonları	x		
6	Bakteriler	x		
7	Virüsler	x		
8	Funguslar, mayalar ve küfler	x		
9	Laboratuvar kuralları, aseptik teknik, mikrobiyoloji laboratuvarlarında kullanılan temel araç gereçler, mikroskop ve kullanımı	x	x	
10	Sterilizasyon, besiyeri, mikrobiyolojik örnek alma ve kültür yapma	x	x	
11	Bakteri morfolojisi ve bakterileri boyama, negatif boyama yöntemleri ve bakterilerde kapsül varlığı, bakteri endosporları ve spor boyama	x	x	
12	Biyokimyasal ve fizyolojik testler, mikroorganizmaların tanımlanması, mikrobiyolojik sayım yöntemleri	x	x	

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sbayar@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Genel Kimya	NTGK105	Zorunlu	5	4	4	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ																		
Dersin Amacı	Kimya bilimine giriş, madde yapısı ve sınıflandırılması, maddenin hâlleri, karışımları öğrenmek, atomik yapı, kimyasal hesaplamalar, reaksiyonlar, mol, molarite, gazlar, ideal gaz kanunu, periyodik tablo ve özelliklerini öğrenmek, çözünürlük, çözelti çeşitlerini ve çözelti hazırlamayı öğrenmektir..																		
Dersin Hedefi	Maddeyi tanımlamak ve sınıflandırmak katı, sıvı, gaz özellikleri, madde hal değişimi ve karışımların ayırma yöntemlerini öğrenmek, atom ve tanecikleri hakkında bilgi sahibi olmak, periyodik cetvelde elementleri ve periyodik özelliklerini öğrenmek, kimyasal bağları, kimyasal bileşikler, formül ve denklemler ile ilgili hesaplamaları öğrenmek, mol, derişim kavramlarını öğrenmek, çözelti çeşitlerini ve çözelti hazırlamayı öğrenmek gibi yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Madde: elementler, bileşikler, karışımlar; maddenin değişimi: gazların özellikleri: gaz kanunları; sıvı ve katı maddeler: Atom yapısı, periyodik cetvel ve özellikleri; Mol Kavramı: Kimyasal formüllerin bulunması; Kimyasal denklemler ve kimyasal reaksiyonlar; Çözeltiler; çözeltilerin fiziksel özellikleri, çözelti türleri ve derişimleri																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Maddeyi tanımlayıp sınıflandırabilir ÖÇ2: Atomun yapısı, periyodik cetvel özelliklerini bilir ÖÇ3: Kimyasal bileşikler formüle eder ve kimyasal bağ türlerini bilir. ÖÇ4: Mol, molarite, normalite kavramını, çözelti çeşitlerini bilir, farklı konsantrasyonlarda çözelti hazırlayabilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Anlatım, sunum, problem çözme, laboratuvar																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Genel Kimya 1-2 / R.H.Petrucci, W.S.Harwood, F.G.Herring, Çeviri Editörleri: Prof. Dr. Tahsin Uyar, Prof. Dr. Serpil Aksoy, Palme yayıncılık, 2002																		
Ön koşul dersler ve Koşullar																			
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5

1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.				x	
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar	X				
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Madde: elementler, bileşikler, karışımlar tanımlanması	X		
2	Madde değişimi, katı, sıvı, gaz maddelerinin özellikleri	x		
3	Karışımları ayırma yöntemleri	x		
4	Atom, atom yapısı ve atom kuramları	x		
5	Kimyasal bileşikler ve kimyasal formüllerin bulunması	x		
6	Kimyasal bileşikler ve kimyasal formüllerin bulunması	x		
7	Periyodik cetvel ve özellikleri	x		
8	Kimyasal bağlar	x		
9	Mol, molarite, molalite, normalite kavramı	x	X	
10	Mol, molalite, normalite kavramı	x	x	
11	Çözelti türleri ve çözelti derişimleri	x	x	
12	Farklı konsantrasyonlarda çözelti hazırlama	x	X	

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	edakilicf@gantep.du.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Hijyen ve Sanitasyon	NTGK107	Zorunlu	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ																		
Dersin Amacı	İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları gıdalardan ve işletme ortamından uzak tutmak veya uzaklaştırmak için uygulanan hijyen ve sanitasyon kurallarını ve güvenli gıda üretimi için gıda işletmelerinde uygulanması zorunlu olan hijyen ve sanitasyon yöntemlerini öğrenmektir																		
Dersin Hedefi	Üretim prosesine ve üretilen ürüne uygun farklı temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini seçebilme yetisini kazandırmak, Uygulanan hijyen ve sanitasyon programının etkinliğini belirleyebilme yetkinliğini kazandırma ve ilgili mevzuatları öğrenmek																		
Dersin İçeriği	Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi, gıdaya mikroorganizmaların bulaşma kaynakları, temizlik ve deterjanlar, dezenfeksiyon ve dezenfektanlar, personel hijyeni, işletme hijyen ve sanitasyonu, alet-ekipman temizliği ve sanitasyonu, sanitasyon kontrolü																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Mikroorganizmalar ile hijyen/sanitasyon arasındaki ilişkiyi tanımlar.. ÖÇ2: Gıda kaynaklı hastalık yapan ve gıdaların bozulmasına sebep olan mikroorganizmaları sınıflandırır ÖÇ3: Gıda hazırlama alanlarında hijyen uygulamaları, temizlik malzemeleri, temizlik maddeleri, atık yönetimi ve haşere kontrolü bilgilerini kullanarak uygun temizleme ve dezenfeksiyon yöntemini seçer. ÖÇ4: Gıda güvenliğini gıdaların işlenmesi, depolanması, nakli, servis edilmesi ile ilgili konularla ilişkilendirerek tanımla																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri, yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Anlatım, sunum																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td>1</td><td>60</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi	1	60	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi	1	60																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık 2-Semra Kayaardı. 2014. Gıda hijyeni ve Sanitasyon, Sidas Yayıncılık, İzmir.																		
Ön koşul dersler ve Koşullar																			
Güncelleme Tarihi	02.06.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5

1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.				x	
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar				x	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuusal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Mikroorganizmalar ve sanitasyon ilişkisi, Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar, Mikrobiyel gelişimi etkileyen faktörler	X		
2	Gıdalarda görülen bozulmalar, Gıda işletmelerinde mikroorganizmaların bulaşma yolları ve önlenmesi	X		
3	Gıda güvenliği, Gıda kaynaklı hastalıklar ve besin zehirlenmelerine yol açan etmenler, Gıda koruma yöntemleri	X		
4	Gıda işletmeleri için sanitasyon kuralları, Personel Hijyeni Gıda işletmelerinin sahip olması gereken fiziksel özellikler	X		
5	Gıda endüstrisi ve sanitasyon ilişkisi,	x		
6	Temizlik ve temizleme maddeleri, Deterjanlar, Alkali ve asit temizleme malzemeleri	X		
7	Temizlik ve temizleme maddeleri, Deterjanlar, Alkali ve asit temizleme malzemeleri	X		
8	Gıda işletmelerinde temizleme sistemleri, Kullanılan ekipmanlar, Sanitasyon uygulamalarında dikkat edilmesi gereken hususlar	x		
9	Atık yönetimi, çevresel sorunlar, çözüm önerileri, sürdürülebilir yaklaşımlar	X		
10	Haşere ve zararlılarla mücadele, Gıda işletmelerinde hava ve su hijyeni	X		
11	Gıda işletmeleri için kalite kavramı, Kalite kontrol sistemleri,	X		
12	HACCP, ISO yönetim sistemlerinin detaylı incelenmesi, Engeller teknolojisi	X	x	

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	edakile@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Matematik	NTGK109	Zorunlu	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere temel matematiksel kavramları kazandırmak, problem çözme becerilerini geliştirmek ve mühendislik, fen, ekonomi gibi alanlarda karşılaşılabilecekleri temel matematiksel işlemleri anlayıp uygulayabilmelerini sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Bu ders, öğrencilere matematiğin temel yapı taşlarını anlayarak, daha ileri düzey derslere sağlam bir altyapı ile devam edebilmeleri için gerekli olan bilgi ve becerileri kazandırmayı hedeflemektedir.																		
Dersin İçeriği	Kümeler, ölçü sistemleri, sayılar, oran-orantı, aralıklar, mutlak değer, taban aritmetiği, polinomlar, çarpanlara ayırma, rasyonel ifadeler, bir bilinmeyenli denklem ve eşitsizlikler, ikinci derece denklemler, fonksiyonların grafikleri, trigonometrik fonksiyonlar, logaritmik fonksiyonlar ve temel geometri (alan ve hacim hesapları) ders içeriğini oluşturmaktadır.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	Sayı çeşitlerini, üslü, köklü ve mutlak değerli ifadeleri özdeşlikleri bilir ve hesaplamalar yapabilir. Birinci dereceden, ikinci dereceden, köklü ve üslü denklemlerin ve eşitsizliklerin çözümünü yapabilir. Trigonometrik fonksiyonları kullanarak hesaplamalar yapar. Fonksiyon konusundaki temel özellikleri yorumlar ve fonksiyonlara ilişkin problemleri çözer. Temel istatistik kavramlarını kullanarak veri analizi ve olasılık hesaplamalarını yapabilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi – beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
N	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
o						

1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Temel Kavramlar, Sayılar ve Kümeler, (S, N, Z, Q, I, R), Asal Sayılar, Bölünebilme Kuralları	x		
2	Rasyonel ve Ondalık Sayılarla İşlemler	x		
3	Oran-Orantı ve Yüzde Problemleri	x		
4	Üslü ve Köklü İfadeler	x		
5	Özdeşlikler ve Çarpanlara Ayırma	x		
6	Birinci Derece Denklemler	x		
7	İkinci Derece Denklemler	x		
8	İkinci Derece Denklemler	x		
9	Eşitsizlikler	x		
10	Limit, Süreklilik	x		
11	Fonksiyonlar	x		
12	Olasılık ve İstatistik	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

2.dönem

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
-------------	-------------	-----------------	------------	--------------	---	---

Kariyer Planlama	KRY100	Zorunlu	0	0	0	2
-------------------------	--------	---------	---	---	---	---

Yüzyüze/Uzaktan	Uzaktan																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin kariyer bilinci geliştirmelerini sağlamak, ilgi, yetenek ve değerleri doğrultusunda kendilerini tanımalarına yardımcı olmak ve geleceklerine dair etkili planlamalar yapabilmelerini amaçlamaktadır.																		
Dersin Hedefi	Bu ders kapsamında, öğrencilerin mesleki yönelimlerini keşfetmeleri, iş dünyasının dinamiklerini tanımaları, kariyer olanaklarını araştırmaları ve bireysel gelişimlerine yönelik stratejiler geliştirmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Kariyer Planlama dersinin, Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi tarafından oluşturulan taslak çerçevesinde, her hafta için hazırlanmış video ve etkinlikler ile üniversite öğretim üyeleri, sektör profesyonelleri, sivil toplum kuruluşları ve uluslararası örgütlerden davet edilecek misafir eğiticilerle işlenecektir. Ders kapsamına dâhil edilecek destekleyici faaliyetler öğrencileri profesyonel başvurularda kullanılan yöntem ve araçlar konusunda bilgilendirecek ve bunları en etkin şekilde kullanabilme becerisini kazandıracak şekilde tasarlanmış olup uygulamalı etkinlikler ile desteklenmiştir. Kariyer merkezleri, öğrencilerin becerilerini geliştirmelerine destek olacak deneyim imkânları sunan faaliyetler ile dersi uygulamalı olarak takip edecektir.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Kariyere yönelik kavramları bilir ÖÇ2:Kariyer Merkezini tanır. Kariyer Merkezinden nasıl yararlanabileceğini öğrenir. CBİKO platformlarını bilir. Yurtdışı desteklerini ve sınavları öğrenir. ÖÇ3:Kariyer Planlaması yapabilmek için gerekli kişilik envanteri yaptırır, Özgeçmiş hazırlayabilir ve iş mülakatları hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ4:Sektör temsilcileri ile irtibat kurabilir. İletişim ağını geliştirmeyi öğrenir. Kişisel gelişime yönelik yayınları takip eder.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Sunum																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					

5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.				x	
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Kariyer planlama dersi nedir? Kariyer merkezi nedir? Kariyer merkezinin yarar sağlayacağı konular nelerdir?	X		
2	Zekâ ve kişilik nedir? Zekâ ve kişiliğin kariyer ile bağlantısı nedir?	X		
3	Bilgi, beceri, yetenek, yetkinlik kavramları nelerdir? Bu kavramların kariyer ile bağlantısı nedir?	X		
4	Kariyer Nedir? Kariyer ve kariyer ile ilişkili kavramların açıklanması.	X		
5	Kariyerime nasıl hazırlanırım? Üniversite hayatı boyunca öğrencilerin kariyerlerine katkı sağlamak için	X		
6	Temel İletişim Becerileri	X		
7	Yazılı, Sözlü ve Sözsüz İletişim Becerileri	X		
8	İnce beceriler ve teknik beceriler nedir? Öğrencilerin neden bu becerilere ihtiyacı var?	X		
9	ERASMUS-MEVLANA-FARABİ ve yurtdışı değişim programları	X		
10	Sınavlar hakkında bilgilendirme	X		
11	Özgeçmiş Hazırlama	X		
12	Mülakat Teknikleri	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Türk Dili II	TURK102	Zorunlu	2	2	2	0

Yüzyüze/Uzaktan	Uzaktan																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin Türkçeyi doğru, etkili ve kurallarına uygun bir şekilde kullanmalarını sağlamak; dil bilinci kazandırarak düşünme, anlama, anlatma ve yazma becerilerini geliştirmektir.																		
Dersin Hedefi	Bu ders kapsamında öğrencilerin, Türk dilinin yapısı ve işleyişi hakkında bilgi sahibi olmaları, yazılı ve sözlü anlatım türlerini tanımları, akademik ve mesleki yaşamlarında ihtiyaç duyacakları dil becerilerini geliştirmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Türkçe‘ de sözcük vurgusu. Türkçe’ de grup ve cümle vurgusu. Sözcükte kök, ek kavramlar. Çekim ekleri, gövde kavramı, yapım ekleri. Cümle öğeleri. Cümle çeşitleri. Doğru cümle. Anlatım biçim ve teknikleri. Anlatım bozuklukları: anlatıma dayalı anlatım bozuklukları, yapıya dayalı anlatım bozuklukları. Eleştiri ve Öz eleştiri. Söyleşi, Deneme ve diğer yazı türleri. Yazma Çalışması																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Türkçe ’deki grup ve cümleleri kavrar ÖÇ2:Çekim ekleri, gövde kavramı, yapım eklerini bilir ÖÇ3:Anlatım bozukluklarını bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi ve beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><td>Etkinlikler</td><td>Adet</td><td>Katkı Yüzdesi</td></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					

3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.				x	
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.				x	
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-	Video	Kısa	Ses
1	Doğru Anlatımın Kişisel ve Toplumsal İletişimdeki Önemi	X			
2	Yazılı Anlatım Türleri ve Örnekleri	X			
3	Yazılı Anlatım Türleri ve Örnekleri	X			
4	Sözlü Anlatım Türleri ve Örnekleri	X			
5	Sözlü Anlatım Türleri ve Örnekleri	X			
6	Yazım Kuralları	X			
7	Yazım Kuralları	X			
8	Noktalama İşaretleri	X			
9	Noktalama İşaretleri	X			
10	Anlatım Bozuklukları	X			
11	Anlatım Bozuklukları	x			
12	Anlatım Bozuklukları	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	YDBİ102	Zorunlu	2	2	2	0

Yüzyüze/Uzaktan	Uzaktan																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin, çağdaş Türkiye'nin temelini oluşturan Atatürk ilke ve inkılaplarını öğrenmeleri, Cumhuriyet değerlerine bağlılık geliştirmeleri ve tarihsel bilinç kazanmaları amaçlanmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Öğrencilerin hem geçmişi anlayarak geleceğe yön verebilmeleri hem de vatandaşlık bilinciyle hareket etmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Siyasi İnkılaplar; Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması, Atatürk Döneminde Kurulan ve TBMM’de Temsil Edilen Siyasi Fıkralar ve Siyasal Olaylar. Cumhuriyet Dönemi Hukuk İnkılabı ve Yeni Hukuk Düzeni Eğitim Alanındaki İnkılaplar. Kültür ve Toplumsal Alanda Gerçekleştirilen İnkılap Hareketleri. Ekonomik Alanda İnkılaplar. Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası-I (1923-1930). Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası-II (1930-1938). Atatürk İlkeleri; Temel ve Bütünleyici İlkeler. Atatürk Sonrası Türkiye.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Siyasi inkılapları bilir. ÖÇ2:Atatürk Döneminde Kurulan ve TBMM’de Temsil Edilen Siyasi Fıkralar ve Siyasal Olayları bilir. ÖÇ3:Atatürk Dönemi Türk Dış Politikasını bilir																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
1	2	3	4	5	6	7
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					

4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Kurtuluş Savaşı'nda Cepheler (Güney Cephesi, Doğu Cephesi, Batı Cephesi)	x		
2	Çanakkale Olayı, Mudanya Ateşkes Antlaşması ve Lozan Barış Antlaşması	x		
3	Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlan Edilmesi, Halifeliğin Kaldırılması	x		
4	Çok Partili Hayata Geçiş Denemeleri, Anayasa Çalışmaları ve Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar	x		
5	Eğitim Alanında Yapılan İnkılaplar, Kültür Alanında Yapılan İnkılaplar	x		
6	Sosyal (Toplumsal) Alanda Yapılan İnkılaplar, Ekonomi Alanında Yapılan İnkılaplar ve Sağlık Alanında Yapılan İnkılaplar	x		
7	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1923-1930 Dönemi)	x		
8	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1930-1938 Dönemi)	x		
9	Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık)	x		
10	Atatürk İlkeleri (Devletçilik, Laiklik, İnkılapçılık)	x		
11	Bütünleyici İlkeler, Atatürk'ün Hastalığı ve Ölümü	x		
12	II. Dünya Savaşı, Savaş Yılları ve Sonrasında Türkiye ve Dünyada Genel Durum	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İngilizce II	YDBİ102	Zorunlu	2	2	2	0

Yüzyüze/Uzaktan	Uzaktan																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin temel düzeyde İngilizce dil bilgisi ve iletişim becerileri kazanmalarını sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Bu ders kapsamında öğrencilerin, günlük yaşamda karşılaşılabilecekleri temel durumları anlayabilmeleri, kendilerini basit düzeyde sözlü ve yazılı olarak ifade edebilmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	İngilizce yazılmış olan temel seviyede bir metni okuduğunda doğru olarak kavrayabilme, kavradıklarını ifade edebilme. Duygu, düşünce ve izlenimlerini yazıyla açık ve anlaşılır bir şekilde İngilizce başlangıç seviyesinde ifade edebilme. İngilizce iletişim kurmaya istekli olma. İngilizcenin konuşulduğu ülkelerin kültür değerlerinin farkında olma																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Temel seviyede okuduğu metni anlayabilir ve metin ile ilgili soruları cevaplayabilir ÖÇ2:Form doldurabilir ÖÇ3:Kısa bir biyografi yazabilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><td>Etkinlikler</td><td>Adet</td><td>Katkı Yüzdesi</td></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
1	2	3	4	5		
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile					

	etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.				x	
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Past Simple of be, word formation; Past Simple regular verbs	x			
2	Past Time expressions; Past Simple irregular verbs, go, have, get	x			
3	Past Simple regular vs irregular, irregular verbs; There is / There are	x			
4	House related words; There was - There were, prepositions of place and movement	x			
5	Countable & uncountable nouns, food & drink related words; quantifiers	x			
6	Food containers; comparative adjectives, high numbers	x			
7	Superlative adjectives, places and buildings; be going to for plans	x			
8	Holiday related words; be going to for predictions, verb phrases	x			
9	Adverbs of manner and modifiers, common adverbs; infinitives	x			
10	Verbs that take the infinitive; definite article, communication related words	x			
11	Present Perfect Tense, irregular Past Participles; Present Perfect vs Past Simple	x			
12	İrregular verbs; revision: question formation	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Toplumsal Duyarlılık Projesi II	TDP102	Zorunlu	2	2	1	2

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin katılacakları ve gerçekleştirecekleri gönüllülük faaliyetleriyle insani, sosyal, kültürel, ahlaki değerlerinin ve becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Bu ders kapsamında öğrencilerin, gönüllülük esasına dayalı sosyal sorumluluk projeleri planlamaları, yürütmeleri ve sonuçlarını değerlendirmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Öğrencilerin yurt odalarından, sınıflarından 'dışarıya' çıkmalarını sağlayacak, ilgi ve becerilerine 'yaşam alanı' oluşturma olanağı sunacaktır. Bu dersin hedefi öğrenmeyi, düşünmeyi ve öğrendiklerini, düşündüklerini uygulamayı ve öğrenme sürecine katkı sağlamaktadır.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Sanayi devrimi ve süreçlerini bilir. ÖÇ2:Meşrutiyet ve ittihat ve terakki dönemlerindeki gelişmeleri öğrenir. ÖÇ:3Milli mücadele hazırlık sürecini öğrenir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					

7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeven karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Ekiplerin oluşturulması	x			
2	Sosyal ve toplumsal projelerin sunulması	x			
3	Sosyal ve toplumsal projelerin sunulması	x			
4	Sosyal ve toplumsal projelerin sunulması	x			
5	Ekip üyeleri tarafından, proje faaliyetlerinde iş bölümünün gerçekleştirilmesi	x			
6	Projelerin uygulanması	x			
7	Projelerin uygulanması	x			
8	Projelerin uygulanması	x			
9	Projelerin uygulanması	x			
10	Projelerin uygulanması	x			
11	Proje sonuçlarının ortaya konması	x			
12	Proje raporunun hazırlanması	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Mikrobiyoloji	NTGK104	Zorunlu	3	3	2	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, gıdalarda doğal olarak bulunan veya dış çevreden bulaşan mikroorganizmaların özelliklerini, gıdalar üzerindeki etkilerini ve insan sağlığı açısından taşıdıkları riskleri bilimsel temelde öğretmektir.																		
Dersin Hedefi	Bu dersin temel hedefi, öğrencilere gıdalarda bulunan faydalı ve zararlı mikroorganizmaların tanınmasını, bu mikroorganizmaların gıdalarda neden olduğu bozulmalar ile gıda kaynaklı hastalıkların anlaşılmasını sağlamaktır.																		
Dersin İçeriği	Gıda mikrobiyolojisine giriş ve gıdalarda önemli mikroorganizmalar, gıdalarda bulaşma kaynakları ile mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç ve dış faktörler, Mikroorganizmaların metabolizması ve gıdalarda mikrobiyal bozulmalar, Gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasında etkili faktörler ve gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, Mikroorganizmalarda çoğalmanın matematiksel ifadesi. Gıda koruma yöntemleri: Isıl işlemlerle, düşük sıcaklıklarda, antimikrobiyal maddelerle gıdaların korunması. Gıda koruma yöntemleri: Düşük su aktivitesiyle, Modifiye atmosfer yöntemleriyle gıdaların korunması, radyasyonla gıdaların korunması. Gıda koruma yöntemleri: Gıdaların korunmasında mikroorganizma ve ürünleri, Yeni gıda koruma yöntemleri, birden fazla koruma yöntemiyle. Gıdalarda indikatör mikroorganizmalar, Fermente gıdaların mikrobiyolojisi ve biyoteknolojik yollarla elde edilen ürünler, Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemi, Mikrobiyolojik gıda analizlerinde geleneksel yöntemler, Mikrobiyolojik gıda analizlerinde hızlı tanı yöntemleri, Gıda mikrobiyolojisi alanında yapılan çalışmalar.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri tanımlayacaktır. ÖÇ2: Gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmaları tanımlayacaktır. ÖÇ3: Gıdalarda mikrobiyal bozulmaları öğrenecektir. ÖÇ4: Gıdalarda koruma yöntemlerini öğrenecektir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Sunum, Soru-cevap yöntemi																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Erkmen, Osman. <i>Gıda Mikrobiyolojisi</i> . Efil Yayınevi, 2014.																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5

1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.		x			
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.			x		
13	Gıdaların kalitesini duysal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda mikrobiyolojisine giriş ve gıdalarda önemli mikroorganizmalar	X		
2	Gıdalarda bulaşma kaynakları ile gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç ve dış faktörler	X		
3	Mikroorganizmaların metabolizması ve gıdalarda mikrobiyal bozulmalar	X		
4	Gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasında etkili faktörler ve gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar	X		
5	Mikroorganizmalarda çoğalmanın matematiksel ifadesi	X		
6	Gıda koruma yöntemleri: Isıl işlemlerle, düşük sıcaklıklarda, antimikrobiyal maddelerle gıdaların korunması	X		
7	Gıda koruma yöntemleri: Düşük su aktivitesiyle, Modifiye atmosfer yöntemleriyle gıdaların korunması, radyasyonla gıdaların korunması	X		
8	Gıda koruma yöntemleri: Gıdaların korunmasında mikroorganizma ve ürünleri, Yeni gıda koruma yöntemleri, birden fazla koruma yöntemiyle	X		
9	Gıdalarda indikatör mikroorganizmalar	X		
10	Fermente gıdaların mikrobiyolojisi ve biyoteknolojik yollarla elde edilen ürünler	X		
11	Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemi	X		
12	Mikrobiyolojik gıda analizlerinde geleneksel yöntemler, Mikrobiyolojik gıda analizlerinde hızlı tanı yöntemleri, Gıda mikrobiyolojisi alanında yapılan çalışmalar	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	aysesevgili@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Kimyası	NTGK106	Zorunlu	5	4	3	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüz yüze																		
Ders Yürütücüsü	Doç. Dr. Songül KESEN																		
Ders Koordinatörü	Doç. Dr. Songül KESEN																		
Dersin Amacı	Makro ve mikro besin elementlerinin genel kimyasal yapısı ve fonksiyonları hakkında öğrencileri bilgilendirmeyi amaçlamaktadır.																		
Dersin Hedefi	Gıdaların kimyasal bileşimi, gıdalarda suyun önemi ve karbohidratlar, proteinler, lipidler, vitaminler, mineraller ile enzimlerin kimyasal yapıları ve fonksiyonlarının öğretilmesi amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Gıda ve gıda kimyası tanımı, gıdaların bileşimini oluşturan besin öğeleri ve sınıflandırılmaları, karbohidratlar, lipitler, proteinler ve aminoasitler, enzimler, yağda ve suda çözünen vitaminler, su ve suyun özellikleri, su formları, su aktivitesi ve sorpsiyon izotermi, mineral maddelerin özelliklerinin incelenmesi ve sınıflandırılmaları, gıdaların bozulma tepkimeleri (enzimatik ve enzimatik olmayan esmerleşmeler), aroma ve lezzet bileşenlerinin incelenmesi, gıdalarda bulunan fenolik bileşenler ve özellikleri.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Gıdaların bileşimi, makro ve mikro besin elementlerinin ne olduğunu kavrar ÖÇ2: Su ve gıdalarda suyun önemini öğrenir ÖÇ3: Karbohidratların kimyasal yapısını ve fonksiyonlarını öğrenir ÖÇ4: Protein ve aminoasitlerin kimyasal yapısını ve fonksiyonlarını öğrenir ÖÇ5: Lipidlerin kimyasal yapısını ve fonksiyonlarını öğrenir ÖÇ6: Vitaminler, mineraller, enzimler, aroma ve fenolik bileşenler hakkında bilgi sahibi olur																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Düz anlatım																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev			Ara Sınav	1	40	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev																			
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Ders notları ve kaynak kitap (Gıda Kimyası Prof. Dr. Mehmet Demirci)																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi	03.06.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5

1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					X
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.			X		
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.			X		
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				X	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda ve gıda kimyası tanımı, gıdaların bileşimini oluşturan besin öğeleri ve sınıflandırılmaları	X		
2	Su ve suyun özellikleri, su formları, su aktivitesi ve sorpsiyon izotermi	X		
3	Karbonhidratlar	X		
4	Karbonhidratlar	X		
5	Proteinler ve aminoasitler	X		
6	Proteinler ve aminoasitler	X		
7	Lipidler	X		
8	Lipidler	X		
9	Vitaminler	X		
10	Mineraller, Enzimler	X		
11	Gıdaların bozulma tepkimeleri	X		
12	Aroma, fenolik bileşenler ve özellikleri.	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	ntmyo@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Enstrümental Analiz	NTGK108	Zorunlu	2	2	2	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Hicran UZUN KARKA																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Hicran UZUN KARKA																		
Dersin Amacı	Enstrümantal gıda analizlerini öğrenmek, refraktometre, polarimetre, spektrofotometre çeşitlerini öğrenmek ve kromatografik teknikler hakkında bilgi sahibi olmaktır.																		
Dersin Hedefi	Enstrümantal gıda analizlerini, enstrümantal analiz tekniklerini ve temel ilkelerini, spektrofotometrik yöntemleri, refraktometre, polarimetre, renk tayin cihazlarını ve HPLC, GC, kâğıt ve ince tabaka kromatografisi gibi kromatografik teknikleri öğrenme ve uygulama konusunda yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Enstrümantal gıda analizlerine giriş, enstrümantal analiz teknikleri ve temel ilkeler, Refraktometre, Polarimetre, spektrofotometre çeşitleri Atomik absorpsiyon spektroskopisi, FT_IR spektroskopisi, renk tayin cihazları, Raman spektrometresi, Atomik emisyon spektroskopisi, X-ışınları spektroskopisi, Kromatografik teknikler, HPLC, GC, Kağıt ve ince tabaka kromatografisi.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Enstrümantal analiz tekniklerini ve temel ilkelerini bilir. ÖÇ2: Spektrofotometrik yöntemleri ve uygulanmasını bilir. ÖÇ3: Refraktometre, Polarimetre, renk tayin cihazlarının kullanımını ve gıdalarda uygulamalarını bilir. ÖÇ4: Kromatografik teknikleri ve gıdalardaki uygulamalarını bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Öğretim elemanı tarafından ders içeriğinde yer alan konular sınıf ortamında sunumlarla zenginleştirilerek anlatılır. Soru- cevap yöntemi le öğrencilerin derse aktif katılımı sağlanır. Öğrencilere ödev verilerek konuların pekiştirilmesi sağlanır.																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>0</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	0	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	0	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1. Enstrümantal Analiz İlkeleri, Prof. Dr. Esma KILKIÇ, Prof. Dr. Hamza YILMAZ, Prof. Dr. Fitnat KÖSEOĞLU, Bilim Yayınevi. 2. MEB Gıdalarda Enstrümantal Analizler 1																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	27.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				X	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				X	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.				X	

6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				X	
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerdendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Enstrümantal gıda analizlerine giriş	X		
2	Enstrümantal analiz teknikleri ve temel ilkeler	X		
3	Refraktometre,	X		
4	Polarimetre	X		
5	Spektrofotometre çeşitleri	X		
6	UV Vis Spektrofotometre	X		
7	FT IR spektroskopisi	X		
8	Renk tayin cihazları	X		
9	Kromatografik teknikler,	X		
10	Kağıt ve İnce tabaka kromatografisi	X		
11	Yüksek basınçlı sıvı kromatografisi (HPLC)	X		
12	Gaz kromatografisi (GC)	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	hicranuzun@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıdalarda Kalite Kontrol ve Analizleri	NTGK110	Zorunlu	5	4	3	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr. Üyesi Hicran UZUN KARKA																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr. Üyesi Hicran UZUN KARKA																		
Dersin Amacı	Gıda kalitesi ve gıda kalite kontrolünün tanımını, kapsamını ve sınıflandırılmasını öğrenmek, Gıda maddelerinin temel kimyasal, fiziksel ve duysal özelliklerini, Örnek alma tekniklerini, örneklerin analize hazırlanmasını ve sonuçların değerlendirilmesini öğrenmek ve uygulamada yapabilmektir.																		
Dersin Hedefi	Gıda kalitesi ve gıda kalite kontrolünün tanımı, kapsamı ve sınıflandırılması, Gıda maddelerinin temel kimyasal, fiziksel ve duysal özellikleri, Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması ve sonuçların değerlendirilmesi gibi öğrenme ve uygulama konusunda yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Gıda kalitesi ve gıda kalite kontrolünün tanımı, kapsamı ve sınıflandırılması, Gıda maddelerinin temel kimyasal, fiziksel ve duysal özellikleri, Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması ve sonuçların değerlendirilmesi, Genel gıda analiz yöntemleri ve kalite kontrolleri, Gıdalarda duysal analizler, Gıdalarda görünüş özellikleri, Fiziksel şekil özellikleri, Gıdalarda renk özellikleri, Gıdalarda objektif renk ölçüm sistemleri, Gıdalarda kinestetik duysal özelliklerin sınıflandırılması, Viskozite ve konsistens kavramları, Viskozite ve konsistensin ölçümü, Gıdalarda tat ve kokunun objektif olarak ölçümü, Gıdalarda nem tayini, Briks ölçümü, Kül tayini, Ham protein tayini, Toplam asitlik tayini, Yağ tayini, Şeker tayini.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Gıda kalitesi ve kalite kontrolünü bilir. ÖÇ2: Gıdalarda yapılan duysal analizleri bilir. ÖÇ3: Gıdalarda yapılan fiziksel analizleri bilir. ÖÇ4: Gıdalarda yapılan kimyasal analizleri bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri, yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Öğretim elemanı tarafından ders içeriğinde yer alan konular sınıf ortamında sunumlarla zenginleştirilerek anlatılır. Soru- cevap yöntemi le öğrencilerin derse aktif katılımı sağlanır. Öğrencilere analizlerle ilgili laboratuvar uygulamaları da yaptırılarak analizlerin öğrenilmesi sağlanır.																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td>5</td></tr><tr><td>Ödev</td><td>0</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>25</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav		5	Ödev	0	10	Ara Sınav	1	25	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav		5																	
Ödev	0	10																	
Ara Sınav	1	25																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	3. Gıda Analizleri, Prof. Dr. Bekir Sıtkı CEMEROĞLU, Nisan 2018, Seçkin yayıncılık. 4. Temel Gıda Analizleri, Doç. Dr. Vildan UYLAŞER, Prof. Dr. Fikri BAŞOĞLU, 2016, Dora Basım Yayın. 5. MEB Gıda Kalite Kontrol Analizleri Modülleri.																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	27.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				X	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				X	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.			x		
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				X	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				X	
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.				X	

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda kalitesi ve gıda kalite kontrolünün tanımı, kapsamı ve sınıflandırılması	x		
2	Gıda maddelerinin temel kimyasal, fiziksel ve duyuşsal özellikleri	x		
3	Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması ve sonuçların değerlendirilmesi	x		
4	Gıdalarda duyuşsal analizler, Gıdalarda görünüş özellikleri	x		
5	Gıdalarda fiziksel şekil özellikleri ve analizleri	x		
6	Gıdalarda renk özellikleri, Gıdalarda objektif renk ölçüm sistemleri	x		
7	Gıdalarda kinestetik duyuşsal özelliklerin sınıflandırılması, Viskozite ve konsistens kavramları, Viskozite ve konsistensin ölçümü	x		
8	Gıdalarda tat ve kokunun objektif olarak ölçümü	x		
9	Gıdalarda nem tayini, Briks ölçü	x		
10	Kül tayini, Ham protein tayini	x		
11	Toplam asitlik tayini, Yağ tayin	x		
12	Şeker tayini	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	hicranuzun@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Ofis Otomasyonu	NTGK122	Zorunlu	2	3	1	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilere modern ofis ortamlarında kullanılan temel bilgi ve iletişim teknolojilerini etkin biçimde kullanma becerisi kazandırmaktır..																		
Dersin Hedefi	Bu ders kapsamında öğrencilerin, kelime işlem programları, elektronik tablo uygulamaları, sunum hazırlama yazılımları ve e-posta yönetimi gibi ofis yazılımlarını etkin ve verimli şekilde kullanmaları hedeflenmektedir																		
Dersin İçeriği	Öğrencilerin hayatlarının her aşamasında ihtiyaç duyacakları Ofis Programlarına (Word, Excel, gibi) programları kullanma becerisini geliştirmek.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Ofis programları neler olduğu ve ne amaçlı kullanılacakları hakkında genel bilgi edinilecektir ÖÇ2:Ofis programlarından Word kullanım becerisi açma düzenleme kaydetme değiştirme vb becerileri kazanacaktır ÖÇ3:Word kullanımında başvuruları kullanarak dipnot, son not, kaynakça içindikiler ve tablo oluşturma becerileri kazanacaktır.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.			x		

5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Microsoft Office Yazılımının Yüklenmesi, Aktivasyonu ve Çalıştırılması	x			
2	Microsoft Word menüler ve kısayollarının anlatımı	x			
3	Microsoft Word ile CV oluşturma	x			
4	Microsoft Excel menüler ve kısayollarının anlatımı	x			
5	Microsoft Excel’de hücrelerde biçimlendirme özelliklerinin uygulanması	x			
6	Microsoft Excel’de temel aritmetik işlemlerin gerçekleştirilmesi	x			
7	Microsoft Excel’de hazır fonksiyonların kullanımı	x			
8	Microsoft Excel’de eğer fonksiyonu ve uygulaması	x			
9	Microsoft Excel’de iç içe fonksiyonların kullanımı	x			
10	Microsoft Excel’de koşullu biçimlendirme uygulamaları	x			
11	Microsoft Excel’de grafik uygulamaları	x			
12	Microsoft Powerpoint menüleri anlatımı ve uygulama	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Süt ve Ürünleri Analizleri	NTGK163	Seçmeli	4	4	3	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr. Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr. Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Dersin Amacı	Sütün tanımı ve bileşimi, çiğ sütün işlenmeye uygunluğunun belirlenmesine ait testleri öğrenmek ve yapmak, Süt ve Süt ürünleri ile ilgili fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşsal analizleri öğrenmek ve yapabilmek.																		
Dersin hedefi	Sütün tanım ve bileşimini öğrenme, çiğ sütün işlenmeye uygunluğunun belirlenmesine ait testleri öğrenme, İçme sütünde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapabilme, Süt ürünlerinden numune almayı, ürünle ilgili fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşsal analizleri yapabilme ve hesaplama yöntemlerini öğrenme yeterliklerinin kazandırılması.																		
Dersin İçeriği	Sütün tanımı ve bileşimi, Çiğ süt ve süt ürünlerinden numune almak, Çiğ sütlerin işlenmeye uygunluğunu belirlemek, platform analizlerini yapmak/değerlendirmek, Çiğ ve içme sütlerinde asitlik tayini, Yoğunluk, Kuru Madde, Yağ ve protein tayinleri, Sütlerde homojenizasyon ve ısıtma işlem kontrolü, Peynirde duyuşsal, fiziksel ve kimyasal analizleri yapmak/değerlendirmek, Yoğurtların duyuşsal, fiziksel ve kimyasal özellikleri, Kremada duyuşsal ve kimyasal analizler, Tereyağında duyuşsal ve kimyasal analizler, Dondurmada duyuşsal, fiziksel ve kimyasal analizler. Genel olarak süt ve süt ürünlerine ait fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik temel analizler ve hesaplama yöntemleri.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Sütün tanımını ve bileşimini bilir. ÖÇ2: Çiğ sütün uygunluğunu ve platform analizlerini bilir. ÖÇ3: Çiğ ve içme sütünün analizlerini yapmayı bilir. ÖÇ4: Süt ürünlerinin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşsal analizlerini yapmayı bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Sözlü Anlatım, Uygulama																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev		0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev		0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1. Süt ve Mamulleri Teknolojisi, Prof. Dr. Mustafa Üçüncü 2. Süt ve Mamulleri Analiz Yöntemleri, Prof. Dr. Mustafa Metin 3. Öğretim Elemanı ders notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yoktur																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	Katkı Düzeyi
--	--------------

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				X	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				X	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeven karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				X	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				X	
13	Gıdaların kalitesini duyuusal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Sütün tanımı ve bileşimi, Çiğ süt ve ürünlerinden numune almak	x		
2	Çiğ sütlerin işlenmeye uygunluğunu belirlemek, platform analizlerini yapmak/değerlendirmek	x		
3	Çiğ ve içme sütlerinde asitlik, yoğunluk ve kuru madde tayini	x		
4	Çiğ ve içme sütlerinde yağ tayini	x		
5	Çiğ ve içme sütlerinde protein tayini	x		
6	Sütlerde homojenizasyon ve ısıtma işlem kontrolü	x		
7	Peynirde duyuusal, fiziksel ve kimyasal analizleri yapmak/değerlendirmek	x		
8	Peynirde duyuusal, fiziksel ve kimyasal analizleri yapmak/değerlendirmek	x		
9	Yoğurtların duyuusal, fiziksel ve kimyasal özellikleri	x		
10	Kremada duyuusal ve kimyasal analizler	x		
11	Tereyağında duyuusal ve kimyasal analizler	x		
12	Dondurmada duyuusal, fiziksel ve kimyasal analizler	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sekeroglu@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Et ve Ürünleri Analizi	NTGK165	Zorunlu	4	4	3	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Dersin Amacı	Öğrencilerin etin kimyasal, fiziksel, mikrobiyolojik ve duyuşal özelliklerini tanımlarını sağlamak ve et ile et ürünlerinin kalite kontrol süreçlerini bilimsel yöntemlerle analiz edebilme becerisi kazandırmaktır.																		
Dersin Hedefi	Ders kapsamında öğrencilerin; etin bileşimi, bozulma belirtileri, katkı maddeleri, raf ömrü belirleme yöntemleri ve gıda güvenliği açısından risk değerlendirmeleri gibi konular hakkında bilgi edinmeleri hedeflenmektedir																		
Dersin İçeriği	Etin fiziksel ve kimyasal özellikleri, antemortem ve postmortem kavramları, kesim sonrası meydana gelen değişimler, anormal postmortem değişiklikler, et ürünlerinin üretim akışları, et ve et ürünlerinde fiziksel, kimyasal ve duyuşal analizler																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Etin yapısı ve özelliklerinin kavranması ÖÇ2:Antemortem ve postmortem kavramlarının öğrenilmesi ÖÇ:Taze et, dondurulmuş et ve ürünlerinin analizlerini yapmak/değerlendirmek ÖÇ4:Emülsiyon tipi et ürünlerinin analizlerini yapmak/değerlendirmek																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi	-	-	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi	-	-																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Et ve Et Ürünler Analizi: Prof. Dr. Semra KAYAARDI																		
Ön koşul dersler ve Koşullar																			
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					

6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				x	
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.				x	

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Kesim öncesi işlemler, kesimin tanımı ve metotları	x			
2	Etin yapısı ve etteki önemli dokular	x			
3	Kesim sonrası ette meydana gelen değişiklikler	x			
4	Anormal postmortal değişiklikler	x			
5	Taze etin fiziksel ve kimyasal özellikleri	x			
6	Et ürünlerinin üretim aşamaları	x			
7	Et ürünlerinde kullanılan hammaddeler ve özellikleri	x			
8	Fermente et ürünlerinde fiziksel ve kimyasal analizler	x			
9	Emülsiyon tipi et ürünlerinde fiziksel ve kimyasal analizler	x			
10	Pastırmanın duyuşal özellikleri fiziksel ve kimyasal özellikleri	x			
11	Kavurmanın duyuşal özellikleri kavurmanın fiziksel ve kimyasal özellikleri	x			
12	Konserve et ürünlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Yağ Analizleri	NTGK167	Zorunlu	4	4	3	1

Yüz yüze/Uzaktan	Yüz yüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Dersin Amacı	Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler, Kirilma Indisi Uçucu Madde Tayini, Serbest Yağ Asitleri Tayini, Peroksit Sayısı Tayini, Vizkosite Tayini, İyot Sayısı Tayini, Sabunlaşma Sayısı Tayini, Sabunlaşmayan Madde Tayini, Zeytinyağı ile İlgili Analizleri, Yağlarda Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Analizleri ve gıdalarda yağ tayin yöntemlerini öğrenmektir.																		
Dersin Hedefi	Dersin tamamlanması ile öğrencilere; yemeklerin yağlarda numune alınması, yemeklik yağlarda duyusal, kimyasal ve fiziksel analizlerin yapılması, zeytinyağı, margarin ve tereyağına ait analizlerin yapılması yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Lipitlerin Genel Tanımı, Bitkisel Yağ Türleri ve Özellikleri, Zeytinyağı, Margarin ve Tereyağına ait Özellikler, Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler, Bitkisel Yağlarda Kirilma Indisi Tayini, Uçucu Madde Tayini, Serbest Yağ Asitleri Tayini, Peroksit Sayısı Tayini, Vizkosite Tayini, İyot Sayısı Tayini, Sabunlaşma Sayısı Tayini, Sabunlaşmayan Madde Tayini, Zeytinyağı ile İlgili Analizler, Kati Yağlarda Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Analizler, Tereyağına özgü analizler, Reichert-Meissl sayısı (RMI) hesaplanması, gıdalarda yağ tayin yöntemleri																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Yemeklerin yağlarda numune almayı bilir ÖÇ2: Yemeklik yağlarda duyusal, kimyasal ve fiziksel analizleri bilir. ÖÇ3: Zeytinyağına ait analizleri bilir. ÖÇ4: Margarin ve tereyağına ait analizleri bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Yüz Yüze,																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td>10</td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td></td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav		10	Ödev	1		Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav		10																	
Ödev	1																		
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	-Gıda Analizleri, Prof. Dr. Bekir Cemeroğlu, -Enstrümental Gıda Analizleri, Semih Ötleş																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	YOK																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5

1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.	x				
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				x	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				x	
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.			x		

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Ders giriş ve ders planının anlatımı. Lipidlerin genel tanımı, bitkisel yağ türleri ve özellikleri	x			
2	Zeytinyağı, margarin ve tereyağına ait özellikler	x			
3	Bitkisel yağlarda duyuşal analizler, kırılma indisi tayini	x			
4	Yağlarda yoğunluk ve serbest yağ asitleri tayini	x			
5	Yağlarda, peroksit sayısı tayini	x			
6	Yağlarda iyot sayısı tayini	x			
7	Gıdalarda yağ tayin yöntemleri	x			
8	Gıdalarda yağ tayin yöntemleri	x			
9	Yağlarda sabunlaşan madde tayini	x			
10	Yağlarda sabunlaşmayan madde tayini	x			
11	Tereyağı analizleri, Reichert-Meissl sayısı (RMI) hesaplanması	x			
12	Zeytinyağı analizleri	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sekeroglu@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizi	NTGK040	Zorunlu	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Dersin Amacı	Bal ve şekerli ürünlerin tanımı ve önemini öğrenmek, bal ve şekerli ürünlerin fiziksel ve kimyasal yapısını öğrenmek, bal ve şekerli ürünlerde yapılan rutin analizleri öğrenmek.																		
Dersin Hedefi	Bal ve şekerli ürünlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanıyarak kalite kontrol kapsamındaki analizlerin yapılabilmesini amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Balın kimyasal yapısı ve fiziksel özellikleri, balda nem tayini, balda renk tayini, balda HMF tayini, balda diyastaz aktivitesi tayini, balda toplam asitlik tayini, balda invert şeker tayini, balda sakkaroz tayini, şekerli ürünlerin duyu analizi, şekerli ürünlerde rutin analizler.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Balda fiziksel analizleri yapmak/değerlendirmek ÖÇ2: Balda kimyasal analizleri yapmak/değerlendirmek ÖÇ3: Şekerli ürünlerin standartlara uygunluğunun belirlenmesi ÖÇ4: Şekerli ürünler analizlerini yapmak/değerlendirmek																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Advanced Techniques of Honey Analysis: Characterization, Authentication, and Adulteration: Gulzar Ahmad Nayik, Jalal Uddin, Vikas Nanda																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
N o	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir					

	yaklaşım ile değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				x	
13	Gıdaların kalitesini duysal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.				x	

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Balın kimyasal ve fiziksel özellikleri	x			
2	Bal çeşitleri ve sınıflandırılması	x			
3	Şekerli ürünlerde nem analizi	x			
4	Şekerli ürünlerde toplam asitlik analizi	x			
5	Şekerli ürünlerde (HMF) analizi	x			
6	Şekerli ürünlerde dekstrin analizi	x			
7	Şekerli ürünlerde invert şeker analizi	x			
8	Balda diastaz sayısı	x			
9	Bal tebliğinin incelenmesi	x			
10	Şekerli ürünlerde sakkaroz analizi	x			
11	Balda taklit ve tağşişler	x			
12	Balda fiziksel ve duysal analizler	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

4.Dönem

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Tahıl ve Ürünleri Analizleri	NTGK202	Seçmeli	3	3	3	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr. Üyesi Mahmut KILIÇLI																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr. Üyesi Mahmut KILIÇLI																		
Dersin Amacı	Buğdaydan un eldesi, unda yapılan analizler, ekmek, makarna ve bulgur üretimi ve kritik noktaları öğretmek dersin amacı olmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Dersin tamamlanması ile öğrenciler; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak tahıllarda numune alma, yabancı madde miktarı, hektolitre ve bin tane analizlerinin nasıl yapılacağı ve tahıl açısından önemi, buğdayda yapılan kimyasal ve fizikokimyasal analizlerinin nasıl yapılacağı ve ekmek, makarna ve bulgur açısından bu analizlerin önemi dersin hedefleri kapsamındadır.																		
Dersin İçeriği	Tahıllardan numune alma, Numune hazırlama, Buğdayda yabancı madde miktarı tayini, Buğdayda hektolitre ve bindane ağırlığı tayini, Buğdayda tane iriliği tayini, Buğdayda tane sertliği tayini, Buğdayda un verimi tayini, Buğdayda nem, protein, kül, nişasta ve asitlik tayini, Buğdayda düşme sayısı tayini, Buğdayda sedimentasyon değeri tayini, Buğdayda gluten tayini, Buğday ununun duysal, kimyasal ve fiziksel özellikleri ile analizler, Yaş öz, sedimentasyon ve düşme sayısı analizleri. Hamurda reolojik analizler (farinograf ve ekstensograf). Ekmekte nem, kül ve duysal analiz. Makarnada pişme süresi, suya geçen madde miktarı, hacim artışı ve su absorpsiyonu tayini.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Tahılda numune almayı bilir. ÖÇ2: Tahılda ham madde kabulde yapılan analizleri önemleri ile bilir. ÖÇ3: Tahılda yapılan kimyasal ve fizikokimyasal analizleri bilir. ÖÇ4: Tahılda yapılan analizlerin gerek un açısından gerekse ürünler açısından önemini bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Ders notları ve laboratuvar uygulaması																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev			Ara Sınav	1	40	Yıl içi	1	40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev																			
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi	1	40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Editör: Hamit KÖKSEL Ders notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar																			
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				X	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				X	
12	Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklar ve uygular				X	
13	Gıda endüstrisinde kalite yönetim sistemlerini ve kalite güvence protokollerini uygular					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Ders giriş ve ders planının anlatımı. Tahılların önemi ve numune alma	X			
2	Buğdayda fizikokimyasal analizler	X			
3	Buğdayın temizlenmesi ve tavlama	X			
4	Öğütme ve depolama kriterleri	X			
5	Ekmeğin hammaddeleri ve özellikleri	X			
6	Ekmeğin yoğrulması, pişirilmesi (Üretim aşamaları)	X			
7	Ara Sınav				
8	Un ve ekmeğin kalite kontrol analizleri	X			
9	Makarna üretimi	X			
10	Makarnada kalite kontrol analizleri	X			
11	Bulgur üretimi	X			
12	Bulgurda kalite kontrol analizleri	X			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kilicli@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri	NTGK204	Zorunlu	5	4	3	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr Görevlisi Z. Şebnem YAKAR																		
Ders Koordinatörü	Öğr Görevlisi Z. Şebnem YAKAR																		
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak taze meyve- sebze, meyve sebze ürünleri ile meyve suyu analizlerini yapma, değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Meyve-sebzelerin analizlerini yapmak/değerlendirmek																		
Dersin İçeriği	Taze meyve sebzelerde duysal analizler, Taze meyve sebzelerde suda çözünür kuru madde tayini, Toplam asitlik tayini, Taze meyve sebzelerde şeker, su aktivitesi ve askorbik asit tayini, Taze meyve sebzelerde pestisit, nitrit ve ağır metal tayini, Meyve suyunda duysal analizler, Meyve suyunda HMF tayini, Meyve suyunda etanol, viskozite ve benzoik asit tayini, Meyve suyunda rutin fiziksel ve kimyasal analizler, Kurutulmuş meyve sebzelerde duysal, fiziksel ve kimyasal analizler, Konserve ürünlerde duysal, fiziksel ve kimyasal analizler, Konserve ürünlerde kutu kenet analizleri, Dondurulmuş meyve sebzelerde duysal analizler, Peroksidaz tayini, Dondurulmuş meyve sebzelerde rutin fiziksel ve kimyasal analizler, Salçada duysal analizler, Salçada likopen ve karoten tayini, Salçada renk tayini, Salçada siyah leke tayini, Tuz tayini.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Taze meyve-sebze ve meyve suyu analizlerini yapmak/değerlendirmek ÖÇ2: Kurutulmuş meyve-sebzelerin analizlerini yapmak/değerlendirmek ÖÇ3: Dondurulmuş meyve-sebzelerin analizlerini yapmak/değerlendirmek ÖÇ4: Her türlü konserve (salça, turşu) meyve-sebzelerin analizlerini yapmak/değerlendirmek																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Power point sunumları, kaynak kitaplar																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1-Gıda Analizleri, Dr. Canan Dokuzlu, Marmara yayınları, 2000 2-Meyve suyu endüstrisinde kalite kontrol, Ankara Üniversitesi / Ziraat Fakültesi 3- MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI LABORATUVAR HİZMETLERİ MEYVE VE SEBZE ANALİZLERİ																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				X	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					

3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmışık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümental ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				X	
13	Gıdaların kalitesini duysal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.				X	

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Meyve ve sebzelerin ve bunlardan üretilen ürünlerin bileşimi	X		
2	Meyve-sebze ve ürünlerinin bozulma nedenleri, meyve-sebze ve ürünlerinde enzimatik bozulmalar, enzimatik esmerleşme ve buna etki eden faktörler, enzimatik olmayan renk bozulmaları, ısı işlem etkisiyle meydana gelen değişimler	X		
3	Meyve-sebze ve ürünlerinin bozulma nedenleri, meyve-sebze ve ürünlerinde enzimatik bozulmalar, enzimatik esmerleşme ve buna etki eden faktörler, enzimatik olmayan renk bozulmaları, ısı işlem etkisiyle meydana gelen değişimler	X		
4	Taze meyve-sebze ürünlerinin duysal, fiziksel ve kimyasal analizleri	X		
5	Taze meyve-sebze ürünlerinin duysal, fiziksel ve kimyasal analizleri	X		
6	Taze meyve-sebze ve ürünleri muhafaza teknikleri ve süreçteki analizleri	X		
7	Dondurulmuş meyve-sebze ürünleri duysal, fiziksel ve kimyasal analizleri	X		
8	Kurutulmuş meyve-sebze ürünleri duysal, fiziksel ve kimyasal analizleri	X		
9	Meyve suyu duysal, fiziksel ve kimyasal analizleri	X		
10	Meyve-sebze konservesi (salça, turşu) duysal, fiziksel ve kimyasal analizleri	X		
11	Meyve-sebze konservesi (salça, turşu) duysal, fiziksel ve kimyasal analizleri	X		
12	Meyve-sebze konservesi (salça, turşu) duysal, fiziksel ve kimyasal analizleri	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	syakar@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Kodeksi ve Standartları	NTGT206	Zorunlu	2	2	2	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ																		
Dersin Amacı	Tüketici sağlığı ve ekonomik çıkarlarının korunması açısından gıda mevzuatının öneminin öğrenciye aktarılması. Gıda kalite kontrolü açısından gıda Kanunu, yönetmelik, tebliğ ve standartların yeri ve öneminin ortaya konulması. Kalite kavramının irdelenmesi ve kaliteye ulaşmada yönetim sistemlerinin yeri ve etkinliğinin kavranması.																		
Dersin Hedefi	Geçmişten günümüze ülkemizde gıda mevzuatı uygulamalarını öğrenmek. Mevzuat, kanun, tüzük, yönetmelik, tebliğ, standart kavramlarının tanımını öğrenmek. Türk Gıda kodeksi Yönetmeliğini öğrenmek HACCP sistemlerinin uygulama ilkelerini öğrenmek. Gıdaların Üretimi-Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikleri ve gıda güvenlik belgeleri ile ilgili yeterlilik kazanacak bilgiye sahip olmak																		
Dersin İçeriği	Gıda mevzuatının tanımı ve kapsamı, yasal düzenlemeler, kanun-tüzük ve yönetmelikler, diğer yasal düzenlemeler, yetkili kurum ve kuruluşlar, ürün tebliğleri, ürün standartları ve gıda güvenlik belgeleri																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Tebliğleri ile TSE standartlarını öğrenir. ÖÇ2: Güncel gıda kanunları ve yönetmelikleri hakkında yeterli bilgiye sahip olur. ÖÇ3 : Gıda ve gıdalar ile temas eden madde ve malzemelerle ilgili olan tüm yasalara nasıl ulaşabileceğini bilir ÖÇ4: Gıdaların ürün özelliklerinin belirlenmesine yönelik hazırlanmış olan mevzuatları yorumlayabilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Anlatım, sunum																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>60</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		60	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		60																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Gıda Katkı Maddeleri ve İçeriyenler (İlbelge Saldamlı)																		
Ön koşul dersler ve Koşullar																			
Güncelleme Tarihi	02.06.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi				x	

	olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.				x	
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar				x	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Uluslararası Standartlar (EN, ISO, Codex Alimentarius Standartları)	x		
2	Gıda Ürünleri ve İşlemleri İçin Standartları - Türk Standartları (TSE)	x		
3	Gıda Mevzuatı Tanım ve İçeriği	x		
4	Gıda Mevzuatı ve Hazırlanma Gerekçeleri - Gıda Mevzuatının Temel Prensipleri	x		
5	Türk Gıda Kanunu-I	x		
6	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği –II	x		
7	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği –II	x		
8	Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği –I	x		
9	Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği –II	x		
10	Türk Gıda Kodeksi Gıda ürünleri Tebliği-I	x		
11	Türk Gıda Kodeksi Gıda ürünleri Tebliği-I	x		
12	ISO22000 ve Haccp sistemlerinin uygulama ilkeleri	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	edakilic@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İş Sağlığı ve Güvenliği	NTGK208	Zorunlu	3	2	2	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Süleyman BAYAR																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Süleyman BAYAR																		
Dersin Amacı	Gıda işleme tesislerinde ve laboratuvarlarında güvenli çalışma ilkelerini öğrenmek, tehlike ve riskleri tanımlayabilmek, tehlike ve risklere karşı alınacak önlemleri almak, kullanılan kimyasallar ve dezenfektanlardan kaynaklı meydana gelebilecek kazalarda acil önlem alabilmek ve ilk yardımı uygulayabilmek.																		
Dersin Hedefi	Gıda işleme tesislerinde ve laboratuvarlarında güvenli çalışma ilkelerini öğrenme, tehlike ve riskleri tanımlayabilme, tehlike ve risklere karşı alınacak önlemleri alma, kullanılan kimyasallar ve dezenfektanlardan kaynaklı meydana gelebilecek kazalarda acil önlem alma ve ilk yardımı uygulayabilme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Gıda işleme tesislerinde, araştırma-geliştirme ve kalite kontrol laboratuvarlarında güvenli çalışma ilkeleri, buralarda oluşacak kazalarda alınması gereken acil önlemler ve ilk yardım. Gıda işleme tesislerinde kullanım sularının ve dezenfektanların iş sağlığı ve güvenliği açısından önemi. Gıda işleme tesisleri ve laboratuvarlarında kullanılan makine, cihaz ve teçhizatın güvenli kullanımı ve alınması gereken emniyet tedbirleri.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: İş güvenliğinin önemini bilir ÖÇ2: Güvenli çalışma ilkelerini bilir ÖÇ3: Kişisel koruyucu donanımları kullanmayı bilir. ÖÇ4: İş kazası ve meslek hastalıkları ile ilgili hukuki haklarını ve ilk yardım uygulamalarını bilir																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Sözlü Anlatım, Video																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev		0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev		0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1. Prof.Dr. Abdülvahap Yiğit, İş güvenliği 2. Öğretim Elemanı ders notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yoktur																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.				X	

3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmışık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.		X			
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda işleme tesislerinde güvenli çalışma ilkeleri	x		
2	Araştırma-geliştirme ve kalite kontrol laboratuvarlarında güvenli çalışma ilkeleri	x		
3	Gıda işleme tesislerinde ve laboratuvarlarında oluşacak kazalarda alınması gereken acil önlemler	x		
4	Gıda işleme tesislerinde ve laboratuvarlarında oluşacak kazalarda alınması gereken acil önlemler	x	x	
5	Gıda işleme tesislerinde ve laboratuvarlarında oluşacak kazalarda yapılması gereken ilk yardım	x	x	
6	Gıda işleme tesislerinde kullanım sularının iş sağlığı ve güvenliği açısından önemi	x		
7	Gıda işleme tesislerinde kullanılan dezenfektanların iş sağlığı ve güvenliği açısından önemi	x		
8	Gıda işleme tesislerinde kullanılan dezenfektanların iş sağlığı ve güvenliği açısından önemi	x		
9	Gıda işleme tesislerinde kullanılan makine, cihaz ve teçhizatın güvenli kullanımı ve alınması gereken emniyet tedbirleri	x	x	
10	Gıda işleme tesislerinde kullanılan makine, cihaz ve teçhizatın güvenli kullanımı ve alınması gereken emniyet tedbirleri	x	x	
11	Gıda işleme laboratuvarlarında kullanılan makine, cihaz ve teçhizatın güvenli kullanımı ve alınması gereken emniyet tedbirleri	x	x	
12	Gıda işleme laboratuvarlarında kullanılan makine, cihaz ve teçhizatın güvenli kullanımı ve alınması gereken emniyet tedbirleri	x	x	

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sbayar@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İşyeri Eğitimi I	KRY100	Zorunlu	10	5	4	2

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin teorik olarak edindikleri mesleki bilgi ve becerileri, gerçek iş ortamında uygulayarak pekiştirmelerini sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Bu ders kapsamında öğrencilerin, sektörel deneyim kazanarak mesleki yeterliliklerini geliştirmeleri, iş disiplini öğrenmeleri ve çalışma hayatının dinamiklerine uyum sağlamaları hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Öğrencilere eğitim aldığı konular kapsamında görevlendirmeler yapılarak iş deneyimi ve sorumluluk bilincinin kazandırılması sağlanacaktır.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	Edindiği kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanarak, olay ve olgulara uygun yöntem ve teknikleri uygulayabilir. Teorik bilgileri pratik uygulamalara dönüştürme becerisine sahip olur Uygulamalarda aynı meslek disiplini içerisinde ve disiplinler arasında takım çalışmasında görev yapabilir																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri ve Yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yok																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

N o	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine					

	sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeven karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duysal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa	Ses
1	Pratik çalışmalar				
2	Pratik çalışmalar				
3	Pratik çalışmalar				
4	Pratik çalışmalar				
5	Pratik çalışmalar				
6	Pratik çalışmalar				
7	Pratik çalışmalar				
8	Pratik çalışmalar				
9	Pratik çalışmalar				
10	Pratik çalışmalar				
11	Pratik çalışmalar				
12	Pratik çalışmalar				

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İşyeri Eğitimi II	KRY100	Zorunlu	10	5	4	2

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin teorik olarak edindikleri mesleki bilgi ve becerileri, gerçek iş ortamında uygulayarak pekiştirmelerini sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Bu ders kapsamında öğrencilerin, sektörel deneyim kazanarak mesleki yeterliliklerini geliştirmeleri, iş disiplini öğrenmeleri ve çalışma hayatının dinamiklerine uyum sağlamaları hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Öğrencilere eğitim aldığı konular kapsamında görevlendirmeler yapılarak iş deneyimi ve sorumluluk bilincinin kazandırılması sağlanacaktır.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	Edindiği kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanarak, olay ve olgulara uygun yöntem ve teknikleri uygulayabilir. Teorik bilgileri pratik uygulamalara dönüştürme becerisine sahip olur Uygulamalarda aynı meslek disiplini içerisinde ve disiplinler arasında takım çalışmasında görev yapabilir																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri ve Yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yok																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					

5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmışık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duysal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa	Ses
1	Pratik çalışmalar				
2	Pratik çalışmalar				
3	Pratik çalışmalar				
4	Pratik çalışmalar				
5	Pratik çalışmalar				
6	Pratik çalışmalar				
7	Pratik çalışmalar				
8	Pratik çalışmalar				
9	Pratik çalışmalar				
10	Pratik çalışmalar				
11	Pratik çalışmalar				
12	Pratik çalışmalar				

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Girişimcilik	NTGK001	Seçmeli	3	3	3	0

Yüz yüze/Uzaktan	Yüz yüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere girişimcilik kavramını tanıtmak, girişimcilik özelliklerini kazandırmak, iş fikri geliştirme ve iş planı hazırlama konusunda yetkinlik kazandırmak, işletme yönetimi ve iş dünyasında karşılaşılabilecekleri temel mali ve hukuki sorumluluklar hakkında bilgi vermektir.																		
Dersin Hedefi	Bu dersin hedefi, öğrencilere girişimcilik kavramını tanıtmak, yaratıcı düşünme becerilerini geliştirerek iş fikri oluşturma, iş planı hazırlama ve sunma yetkinlikleri kazandırmaktır. Ayrıca, işletme fonksiyonları ve girişimcilerin karşılaşılabileceği mali ve hukuki sorumluluklar hakkında temel bilgi edinmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Girişimcilik kavramı. Girişimcilik özelliklerinin sınanması. İş fikri ve yaratıcılık egzersizleri. Tecrübe paylaşımı. İşletme kavramı. İşletme fonksiyonları: Kuruluş şekilleri. İşletme fonksiyonları: türleri. İşletme fonksiyonları: mali ve hukuki sorumluluklar. İş planı kavramı ve öğeleri: pazarlama planı. İş planı kavramı ve öğeleri: üretim, yönetim, finansal planlar. İş modeli ve iş planına yönelik atölye çalışmaları. İş planı sunumları.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Girişimcilik ve işletmecilik kavramlarını tanımlayabilir. ÖÇ2:Girişimcinin sahip olması gereken temel özelliklerini tanımlar. ÖÇ3: İş modeli oluşturabilir ve sunabilir..																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Yüz Yüze,																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Öğretim elemanı notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	YOK																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
1	2	3	4	5		
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi					

	olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				X	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.			X		
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.		X			
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Girişimcilik kavramı, tarihçesi ve günümüzdeki önemi	X		
2	Girişimcilik türleri ve girişimcilerin sahip olması gereken özellikler	X		
3	Girişimcilik özelliklerinin sınanması: Öz değerlendirme egzersizleri	X		
4	Yaratıcılık ve yenilikçilik: İş fikri geliştirme teknikleri	X		
5	Beyin fırtınası, SCAMPER ve diğer yaratıcılık egzersizleri	X		
6	Tecrübe paylaşımı: Başarılı yerel girişimcilerle söyleşi veya vaka analizi	X		
7	İşletme kavramı ve kuruluş şekilleri	X		
8	İşletme fonksiyonları: Üretim, pazarlama, yönetim ve insan kaynakları	X		
9	İşletmelerde mali sorumluluklar ve vergisel yükümlülükler	X		
10	İşletmelerde hukuki sorumluluklar: Şirket türleri ve yasal düzenlemeler	X		
11	İş planı kavramı ve öğeleri: Pazarlama, üretim, yönetim ve finansal planlar	X		
12	Girişimcilik türleri ve girişimcilerin sahip olması gereken özellikler	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Pazarlama	NTGK002	Seçmeli	3	3	3	0

Yüz yüze/Uzaktan	Yüz yüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilere işletme ve işletme yönetimi kavramlarını tanıtmak, pazarlamanın temel ilkelerini öğretmek ve gıda ürünlerinin pazarlanmasında kullanılan yöntemler ile uygun teknolojilerin kullanımına dair farkındalık kazandırmaktır.																		
Dersin Hedefi	Bu ders, öğrencilere işletme yönetimi süreçlerini ve pazarlama faaliyetlerinin temel kavramlarını öğretmeyi; markalaşma, talep-arz dengesi ve gıda ürünlerinin pazarlanması gibi uygulamalı konulara dair beceri kazandırmayı hedefler.																		
Dersin İçeriği	İşletme ve işletme yönetimi, İşletme kuruluş çalışmaları ve yönetim, Pazarlamanın tanımı ve kapsamı, Arz ve talep dengesi, Markalaşma ve önemi, Gıda ürünlerinin pazarlanması, Ulusal ve uluslararası standardizasyon, Pazarlama kuruluşları ve kanalları, Pazarlamada uygun teknoloji kullanımı.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Pazarlama kavramını, işlevlerini ve kapsamını açıklar. ÖÇ2:Arz-talep dengesinin pazarlama üzerindeki etkilerini analiz eder. ÖÇ3:Markalaşmanın işletme başarısındaki rolünü değerlendirir. ÖÇ4:Gıda ürünlerinin pazarlamasına yönelik stratejileri tanımlar.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Yüz Yüze,																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	YOK																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
1	2	3	4	5		
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					

5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.				X	
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	İşletme ve işletme yönetimi kavramları	X		
2	İşletmenin amaçları, çevresi ve yönetim işlevleri	X		
3	İşletme kuruluş çalışmaları: Kuruluş yerinin seçimi ve yasal yapılar	X		
4	Yönetim kavramı, yönetim fonksiyonları ve liderlik	X		
5	Pazarlama kavramı, amacı ve kapsamı	X		
6	Arz ve talep kavramları, piyasa dengesi	X		
7	Tüketici davranışları ve pazar bölümlendirme	X		
8	Markalaşma süreci, marka değeri ve önemi	X		
9	Gıda ürünlerinin pazarlanması: Temel stratejiler	X		
10	Ulusal ve uluslararası standardizasyon; TSE, ISO, HACCP vb.	X		
11	Pazarlama kanalları ve kuruluşları	X		
12	Pazarlamada uygun teknoloji kullanımı, dijital pazarlama ve e-ticaret	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Özel Gıdalar	NTGK003	Seçmeli	3	3	3	0

Yüz yüze/Uzaktan	Yüz yüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Dersin Amacı	Şeker pancarı ve şeker kamışından şeker üretimi, çikolata ve kakao yağı üretimi, tahin ve tahin helvası üretimi, çay ve kahve üretimi, çikolata üretimi, lokum üretimi, tahin ve tahin helvası üretimi ve çeşitli şekerlemelerin üretim teknolojilerini öğrenmektir.																		
Dersin Hedefi	Şeker pancarı ve şeker kamışından şeker üretimi, Toz şeker (sofra şekeri) ve kesme şeker üretimi, nişasta bazlı şekerler, çay üretimi, kahve üretimi, kakao yağı ve kakao üretimi, çikolata üretimi, lokum üretimi, tahin ve tahin helvası üretimi, şekerleme teknolojisi, şekerleme üretiminde kullanılan bileşenler ve özellikleri, şekerleme pişirme yöntemleri, yumuşak ve sert şekerlemeler, taneli ve tanesiz şekerlemelerin üretim teknolojilerini öğrenmek gibi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Şeker pancarı ve şeker kamışından şeker üretimi, Toz şeker (sofra şekeri) ve kesme şeker üretimi, nişasta bazlı şekerler, çay üretimi, kahve üretimi, kakao yağı ve kakao üretimi, çikolata üretimi, lokum üretimi, tahin ve tahin helvası üretimi, şekerleme teknolojisi, şekerleme üretiminde kullanılan bileşenler ve özellikleri, şekerleme pişirme yöntemleri, yumuşak ve sert şekerlemeler, taneli ve tanesiz şekerlemelerin üretimi, şekerleme kaplamalar																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Şeker pancarı ve şeker kamışından şeker üretimini bilir. ÖÇ2: Çikolata, kakao yağı ve kakao üretimi, lokum ve cezerye üretimi, tahin ve tahin helvası üretimi, çay ve kahve üretimini bilir. ÖÇ3: Şekerleme türlerine ait bilgi sahibi olur. Taneli ve tanesiz şekerlemelerin üretimini (fudge, marsmelow, fondan, krem merkezli şekerlemeler, akide şekeri vb) bilir. ÖÇ4: Şekerleme kaplamalarını bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Yüz Yüze,																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	-Özel Gıdalar, Prof. Dr. Arslan Bilişli - Kakao Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Bilimi ve Teknolojisi, Doç. Dr. Özlem Tokuşoğlu																		

Ön koşul dersler ve Koşullar	YOK
Güncelleme Tarihi	

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				x	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				x	
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.			x		

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Ders giriş ve ders planının anlatımı. Kakao yağı ve kakao üretimi	X			
2	Çikolata üretimi	X	x		
3	Çikolata üretimi	X			
4	Şeker kamışı ve pancarından şeker üretimi	X			
5	Şeker kamışı ve pancarından şeker üretimi	X			
6	Lokum ve Cezerye üretimi	X			
7	Kahve üretimi	X			
8	Çay üretimi	X			
9	Tahin ve tahin helvası üretimi	X			
10	Şekerlemeler ve çeşitleri	X	x		
11	Taneli şekerlemeler	X			
12	Tanesiz şekerlemeler, şekerleme kaplamalar	X			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sekeroglu@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Hazır Yemek Teknolojisi	NTGK004	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr Görevlisi Z. Şebnem YAKAR																		
Ders Koordinatörü	Öğr Görevlisi Z. Şebnem YAKAR																		
Dersin Amacı	Hazır yemek teknolojisi dersinin amacı, bu dersi alan öğrencinin mezun olduğunda hazır yemek ve toplu yemek üreten işyerlerinde gıda mühendisinin yetkisindeki konuları öğretmek, bunları uygulamalı şekilde öğretmektir. Hazır yemek endüstrisinde kullanılan terimlerden başlayarak bu sektörü ilgilendiren konuları öğrenciye kavratarak mezun olan gıda mühendislerinin bu sektörde iş bulmasında bir adım öne geçirmektir.																		
Dersin Hedefi	Öğrencilere; hazır yemeklere ait üretim teknolojileri, gıda zehirlenmeleri ile bu zehirlenmeleri engelleyecek teknolojileri ve hazır yemek sektörünün yasal gereklilikleri, mutfak ve yemekhane planlayabilme, pişirme ve doğrama teknikleri, menü planlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Hazır yemek endüstrisinin tarihçesi, toplu beslenme sistemi ve yönetimi, hazır yemek tesis ve organizasyonu, endüstriyel mutfak donanımı, beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyon, maliyet ve bütçeleme, beslenme ilkeleri ve yiyecekler, menü planlama, yemek hazırlama yöntemleri, konserve yapma, ambalajlama ve depolama, mevzuat ve diğer yasal zorunluluklar. Hazır yemek teknolojisinde menü planlama, yemek hazırlama ve depolama teknikleri. Temizlik ve dezenfeksiyon, gıda zehirlenmeleri, toplu yemek üretiminde kalite kontrol.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Hazır yemeklere ait üretim teknolojileri hakkında bilgi sahibi olunması. ÖÇ2: Gıda zehirlenmeleri ile bu zehirlenmeleri engelleyecek teknolojileri ve hazır yemek sektörünün yasal gereklilikleri hakkında bilgi sahibi olunması ÖÇ3: Mutfak-yemekhane planlayabilme becerisine sahip olunması. ÖÇ4: Isı transfer mekanizmaları ile pişirme ve doğrama metotlarını, yemek hazırlama tekniklerini ve menü oluşturma öğrenilmesi																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri, yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Power point sunumları, kaynak kitaplar, teknik gezi																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1-İnternet kaynakları, Ders Notları (Öğr. Gör. Sebnem Yakar) 2-Yiyecek İçecek İşletmeleri Yönetimi , Doç. Dr. Adnan Türksöy																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				X	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.				X	
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.			X		
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümental ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Yiyecek - içecek endüstrisi ve hazır yemek sektörü	X			
2	Toplu beslenme sistemi ve yönetimi, Hazır yemek tesis ve organizasyonu	X			
3	Endüstriyel mutfak donanımı	X			
4	Beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyon	X			
5	Maliyet ve bütçeleme	X			
6	Beslenme ilkeleri ve yiyecekler	X			
7	Beslenme ilkeleri ve yiyecekler	X			
8	Menü planlama	X			
9	Menü planlama	X			
10	Yemek hazırlama yöntemleri	X			
11	Konserve yapma , ambalajlama ve depolama	X			
12	Hazır Yemek Sisteminde Yasal Yönetmelikler, HACCP ve ISO 22000	X			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	syakar@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Beslenme İlkeleri	NTGK005	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Dersin Amacı	Beslenme kavramını ve tanımını öğrenmek, yeterli ve dengeli kavramlarının öğrenilmesi, gıdalar içerisindeki besin öğelerinin tanınması, yetersiz beslenme kavramı ve yetersiz beslenme sonrasında ortaya çıkan hastalıklar ve günlük gereken enerji değerlerinin hesaplanması gibi süreçlerin öğretilmesi																		
Dersin Hedefi	Beslenme kavramı ve doğru beslenme koşullarının tanınması gibi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Kuruyemiş endüstrisinde kullanılan hammaddeler ve özellikleri, Kuruyemiş üretim tekniklerinin ve üretimde kullanılan ekipmanların incelenmesi, kuruyemişlerde ambalajlama ve depolama teknikleri, kuruyemiş ürünlerinde kalite kontrol																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Beslenme açısından temel gıda bileşenlerini ve önemlerini bilir. ÖÇ2: Sağlıklı ve dengeli beslenme kavramlarını bilir. ÖÇ3: Beslenme şekilleri hakkında bilgilenir. ÖÇ4: Diyetle alınan gıdalardan elde edilen enerji değerini hesaplar																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev		10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev		10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1-Beslenme İlkeleri. Nobel Akademik Yayıncılık 2-Food Chemistry. Prof. Dr. Fahrettin GÖĞÜŞ																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.			x		
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					

5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümental ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duysal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Beslenme ve beslenme ile ilgili kavramlar	X			
2	Karbonhidratlar ve beslenme açısından önemi	X			
3	Proteinler ve beslenme açısından önemi	X			
4	Yağlar ve beslenme açısından önemi	X			
5	Vitaminler ve beslenme açısından önemi	X	x		
6	Su ve minerallerin beslenme açısından önemi	X	x		
7	Dengeli beslenme	X			
8	Kişilere özel beslenme	X	x		
9	Beslenme kaynaklı hastalıklar	X	x		
10	Hücre beslenme kavramı	X			
11	Hücre beslenme kavramı	x			
12	Beslenme açısından enerji ve kalori hesaplamaları	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Kurutulmuş Gıda Teknolojisi	NTGK006	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr. Üyesi Mahmut KILIÇLI																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr. Üyesi Mahmut KILIÇLI																		
Dersin Amacı	Kurutma kavramı nedir? Kurutmanın gıdalar açısından önemi nedir? Su aktivitesi ve gıdalarda bozulma olayları, farklı kurutma yöntemleri ve kurutma mekanizmasını öğretmek dersin genel amaçlarındandır.																		
Dersin Hedefi	Dersin tamamlanması ile öğrenciler; geleneksel oldukça eski bir yöntem olan kurutma teknolojisinin temellerini öğrenmenin yanı sıra su aktivitesi ve mikroorganizma ilişkisi, kurutma sistemleri farklı kurutma yöntemlerinin avantaj ve dezavantajları, meyve sebze kurutma ve kurutma öncesi yapılan ön işlemler, kurutma mekanizması ve kurutmanın ürün kalitesine etkileri dersin hedefleri arasında yer almaktadır.																		
Dersin İçeriği	Genel gıda muhafaza yöntemleri, kurutma yöntemleri, kurutmanın önemi, su aktivitesi ve mikroorganizmalarla ilişkileri, kurutma hataları, çeşitli gıda ürünlerinde kurutma tekniklerinin incelenmesi, kurutmanın besin değerine ve ürün kalitesine etkileri, kurutma sonrası yapılacak işlemler, kuru ürün muhafazası, kuru ürün ambalaj ilişkileri.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Kurutmanın gıda muhafaza yöntemi olduğunu bilir. ÖÇ2: Kurutmanın amacını ve avantajlarını bilir. ÖÇ3: Kurutma mekanizmasını ve kurutma çeşitlerini bilir. ÖÇ4: Meyve ve sebzelerde kurutma, kurutma öncesi ön işlemler ve ürün kalitesine etkisini bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Ders notu																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev			Ara Sınav	1	40	Yıl içi	1	40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev																			
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi	1	40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Kurutma Teknolojisi, Bekir Cemeroğlu Ders notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar																			
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				X	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					

3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				X	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.			X		
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümental ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				X	
13	Gıdaların kalitesini duysal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Ders giriş ve ders planının anlatımı. Gıdaların bozulması ve muhafaza yöntemleri	x			
2	Kurutma teknolojisine giriş	x			
3	Kurutma ile ilgili temel kavramlar	x			
4	Kuruma mekanizması	x			
5	Kurutma sistemleri-I	x			
6	Kurutma sistemleri-II	x			
7	Ara Sınav				
8	Gıdalar ve kurutma teknolojisi	x			
9	Meyve ve sebzelerin kurutulması öncesi ön işlemler	x			
10	Meyve ve sebzelerin kurutulması	x			
11	Kurutma sonrası depolama	x			
12	Genel Tekrar	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kilicli@gantep.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Kuruyemiş Üretim Teknolojisi	NTGK007	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Dersin Amacı	Kuruyemiş kavramı ve tanımını öğrenmek, kuruyemiş çeşitlerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin öğrenilmesi ve kuruyemiş işleme teknolojilerini öğrenmektir.																		
Dersin Hedefi	Kuruyemiş kavramını öğrenmek, kuruyemiş çeşitlerinin tanınması, kuruyemişlerin fiziksel ve kimyasal yapısını öğrenmek ve kuruyemiş ürünlerinin işleme teknolojilerini öğrenmek gibi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Kuruyemiş endüstrisinde kullanılan hammaddeler ve özellikleri, Kuruyemiş üretim tekniklerinin ve üretimde kullanılan ekipmanların incelenmesi, kuruyemişlerde ambalajlama ve depolama teknikleri, kuruyemiş ürünlerinde kalite kontrol																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Temel kuruyemiş hammaddelerinin tanınması ÖÇ2: Kuruyemiş üretim metotlarının tanınması ve kalite kontrolünün sağlanması ÖÇ3: Kuruyemişlerde fiziksel analizleri yapmak/değerlendirmek ÖÇ4: Kuruyemişlerde kimyasal analizleri yapmak/değerlendirmek ÖÇ5: Kuruyemişlerdeki bozulma tipleri ve muhafaza teknikleri																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi ve yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev		10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev		10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi	28.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.)					

	etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				x	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümental ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Kuruyemiş kavramı	x			
2	Kuruyemiş hammaddeleri	x			
3	Kuruyemiş hammaddeleri	x			
4	Kuruyemiş hammaddeleri	x			
5	Kuruyemiş üretim teknikleri	x	x		
6	Kuruyemiş üretim teknikleri	x	x		
7	Kuruyemiş işlenmesi sırasında meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimler	x			
8	Kuruyemiş üretiminde kullanılan ekipmanlar	x	x		
9	Kuruyemişlerin depolanması ve ambalajlanması	x	x		
10	Kuruyemişlerde kalite kontrol	x			
11	Kuruyemişlerde kalite kontrol	x			
12	Kuruyemişlerde kalite kontrol	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Mesleki İngilizce	NTGK008	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr Görevlisi Z. Şebnem YAKAR																		
Ders Koordinatörü	Öğr Görevlisi Z. Şebnem YAKAR																		
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; Gıda laboratuvar gereçleri ve cam malzemelerin isimleri, laboratuvar kuralları, kimyasal tehlikeler, gıda isimleri, gıda üretim ve akım şemaları ve gıda analizleri ile ilgili teknik terim ve uygulamalar İngilizce olarak aktarılacak. Okuduğunu anlama ve çeviri yapabilme özellikleri kazandırılacak.																		
Dersin Hedefi	Öğrencilere; Temel İngilizce dilbilgisi, gıda laboratuvar gereçleri ve laboratuvar aletleri ile cam malzemelerin İngilizce olarak ifade edilmesi, gıda analizlerinin İngilizce ifade edilmesi. Deneyssel rapor yazma, kullanım talimatı ve gıda isimlerinin İngilizce tanımlanması, Gıda işleme ve üretim akım-şemalarının İngilizce tanımlanması. Paragraf okuduğunu anlama ve çeviri yapabilme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Mesleki alanda İngilizce literatürü takip ederek yararlanabilme becerisi kazandırmak. gıda laboratuvar gereçleri ve cam malzemelerin isimleri, laboratuvar kuralları, kimyasal tehlikeler, gıda isimleri, gıda üretim ve akım şemaları ve gıda analizleri ile ilgili teknik terim ve uygulamalar İngilizce olarak aktarılacak. Laboratuvar gereçleri ve cam malzemeler, laboratuvar güvenliği terimlerinin İngilizce ifadesi. Kimyasal tehlikeler ve sembolleri, gıda analizleri, deneyssel rapor yazma, gıda isimleri, gıda işleme ve üretim akım-şemaları. Etiket bilgileri terimleri ve konularının İngilizce ifadesi. Okuduğunu anlama ve çeviri yapabilme özellikleri.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Temel İngilizce dilbilgisi ÖÇ2: Gıda laboratuvar gereçleri ninİngilizce olarak ifade edilmesi ÖÇ3: Gıda analizlerinin İngilizce ifade edilmesi. Deneyssel rapor yazma, kullanım talimatı ve gıda isimlerinin İngilizce tanımlanması ÖÇ4: Gıda işleme ve üretim akım-şemalarının İngilizce tanımlanması. Paragraf okuduğunu anlama ve çeviri yapabilme becerisi.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi ve yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Power point sunumları, kaynak kitaplar, teknik gezi																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1- TEMEL İNGİLİZCE DİL BİLGİSİ- SEÇKİN ESEN & AKIN DEMİR																		

	2- Technical English for Food Science and Technology -May 2018, Detay Yayıncılık
Ön koşul dersler ve Koşullar	-
Güncelleme Tarihi	23.05.2025

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.			X		
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.				X	
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümental ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyu analizi yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Dilbilgisi kuraları ve zamanlar	X		
2	Dilbilgisi kuraları ve zamanlar	X		
3	Gıda laboratuvar gereçleri ve Laboratuvar aletleri ile cam malzemelerin İngilizce tanımlanması	X		
4	Laboratuvar güvenliği. Kimyasal tehlikeler ve sembollerin İngilizce tanımlanması	X		
5	Gıda analizlerinin İngilizce tanımlanması	X		
6	Paragraf okuduğunu anlama ve çeviri	X		
7	Deney rapor yazma, kullanım talimatı ve gıda isimlerinin İngilizce tanımlanması	X		
8	Deney rapor yazma, kullanım talimatı ve gıda isimlerinin İngilizce tanımlanması	X		
9	Gıda işleme ve üretim akım-şemalarının İngilizce tanımlanması	X		
10	Duyular ve duyu terimlerin İngilizce tanımlanması	X		
11	Paragraf okuduğunu anlama ve çeviri.	X		
12	Paragraf okuduğunu anlama ve çeviri	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	syakar@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıdaların Ambalajlanması	NTGK009	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ																		
Dersin Amacı	Gıda ambalajlamada kullanılan materyaller, üretim yöntemleri ve gıda ambalajlama teknolojilerinin öğrenilmesi, gıda için ambalaj materyali seçim kriterlerinin irdelenmesi, ambalaj test yöntemlerinin, ambalajlama ekipmanı ve uygulamalarının incelenmesi, ambalajlamada yeni gelişmeler ve sistemlerin incelenmesi, gıda ambalaj arası etkileşimlerin analiz edilebilmesi ve gıda kalitesi ve güvenliği ile ilişkilendirilmesi.																		
Dersin Hedefi	Bu ders kapsamında ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkiler, gıdaların ambalajlanmasında kullanılan ambalaj malzemeleri, ambalaj malzemelerinin çok katlı kombinasyonları, ambalajlama sistem, yöntem ve makinaları öğrenmek, yeni ambalajlama teknolojileri, gıda-ambalaj etkileşimlerini öğrenmek.																		
Dersin İçeriği	Gıda sanayinde kullanılan ambalaj materyallerinin (metal, cam, kağıt ve kağıda dayalı ambalaj materyalleri, plastik ambalaj materyalleri, çok katlı ambalaj materyalleri, yenilebilir filmler ve biyolojik olarak parçalanabilen malzemeler) üretim teknolojileri ve özellikleri, gıda ambalaj etkileşimleri, ambalaj sızdırmalığı test yöntemleri, gıda ambalajlama teknolojileri (aseptik ambalajlama, modifiye atmosfer paketlenme, akıllı ambalajlama, aktif ambalajlama, nanoteknoloji). Farklı gıda grupları (et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri vb) için önerilen ambalaj malzemeleri ve teknolojileri.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Gıda sanayinde kullanılan gıda ambalaj malzemelerinin üretim süreçlerini, malzeme çeşitlerini ve özelliklerini analiz edilebilecektir. ÖÇ2: Gıda ambalaj etkileşimleri dikkate alınarak gıdanın özelliklerine uygun ambalaj malzemesi seçilebilecektir. ÖÇ3: Gıdaya uygun ambalaj teknolojileri önerilebilecektir. ÖÇ4: Gıda kalitesi ve güvenliğine etki edebilecek ambalaj kaynaklı sorunlar analiz edilebilecektir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Anlatım, soru cevap, sunum																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>60</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		60	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		60																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Gıda Ambalajlama Teknolojisi. 2007. Mustafa Üçüncü. Ege Üniversitesi Basımevi. Bornova, İzmir.																		
Ön koşul dersler ve Koşullar																			
Güncelleme Tarihi	02.06.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.				x	
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				x	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.				x	

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Gıda ambalajlamaya giriş	x			
2	Kağıt ve kağıt esaslı ambalaj malzemeleri	x			
3	Cam ambalajlar	x			
4	Metal ambalajlar	x			
5	Plastikler ve plastik işleme yöntemleri	x			
6	Plastiklerin üretiminde kullanılan katkı maddeleri ve çok katlı ambalaj malzemeleri	x			
7	Gıda ambalaj etkileşimleri	x			
8	Modifiye atmosfer paketleme teknolojisi	x			
9	Aseptik ambalajlama teknolojisi	x			
10	Yeni ambalaj teknolojileri	x			
11	Et ve et ürünlerinin ambalajlanması	x	x		
12	Süt ve süt ürünlerinin ambalajlanması	x	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	edakilic@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Endüstrisi Makineleri	NTGK010	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr. Üyesi Mahmut KILIÇLI																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr. Üyesi Mahmut KILIÇLI																		
Dersin Amacı	Gıda endüstrisinde kullanılan temel makineleri ve görevlerini öğrenmek dersin genel amacını oluşturmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Dersin tamamlanması ile öğrenciler temel hammadde hazırlama makinelerini, gravimetrik ve volümetrik ölçüm aletlerini, hangi makinenin hangi gıda hammadde ve/veya ürününe daha uygun olduğunu, CIP ve COP sistemlerini, ekstraksiyon, filtrasyon, eleme ve karıştırma sistemleri, değirmen makineleri özelinde valsler, kurutma ve evaporasyon ekipmanları hakkında bilgi öğrenmeleri dersin hedefleridir.																		
Dersin İçeriği	Hammadde hazırlık makineleri, Tartma ve ölçme aletleri, Taşıma ve iletim düzenleri, Ayırma makineleri, Temizlik ekipmanları, Elekler, Karıştırma makineleri, Boyut küçültme makineleri, Değirmenler, Filtrasyon sistemleri, Isıl işlem makine ve ekipmanları, Kurutucular, Evaporatörler, Ambalaj ve ambalajlama sistemleri, Aseptik ambalajlama.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Hammadde hazırlama makinelerini bilir. ÖÇ2: Tartma ve ölçüm makinelerini bilir. ÖÇ3: Temizleme, taşıma, eleme, ekstraksiyon, filtrasyon vb. temel makineleri bilir. ÖÇ4: Hammaddenin kabulünden son ürüne kadar olan genel makineler hakkında bilgi sahibi olur.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi ve beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Ders notları																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev			Ara Sınav	1	40	Yıl içi	1	40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev																			
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi	1	40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Ders notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar																			
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				X	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				X	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					

5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.			X		
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümental ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duysal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ders girişi ve ders planının anlatımı. Temel bilgiler, tanımlar	X		
2	Hammadde hazırlık makineleri ve işlevleri	X		
3	Tartma, ölçüm ve taşıma cihaz/sistemleri	X		
4	Temizleme ve sınıflandırma makineleri	X		
5	Karıştırma, filtrasyon ve ekstraksiyon sistemleri	X		
6	Boyut küçültme ve eleme makineleri	X		
7	Ara Sınav			
8	Isıl işlem makine ve ekipmanları	X		
9	Soğutucu sistemler	X		
10	Kurutma ve evaporatör sistemleri	X		
11	Ambalajlama sistemleri	X		
12	Depolama sistemleri	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kilicli@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Fermentasyon Teknolojisi	NTGK011	Zorunlu	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, mikroorganizmaların kontrollü bir şekilde kullanılarak gıda, ilaç, kimyasal ve biyoteknolojik ürünlerin üretimini sağlayan fermentasyon süreçlerini tanıtmak; endüstriyel fermentasyonun temel ilkelerini, kullanılan ekipmanları, mikroorganizmaların seçimi ve ortam hazırlığını öğretmek; öğrencilerin fermentasyon teknolojilerini tasarlayabilme ve uygulama yetkinliği kazanmalarını sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Bu dersin temel hedefi, öğrencilerin fermentasyon süreçlerinin bilimsel temellerini ve endüstriyel uygulamalarını kavramalarını sağlamaktır.																		
Dersin İçeriği	Fermentasyonun tanımı, fermentasyon mikroorganizmaları, fermentasyon kinetiği, alkol fermentasyonu ve diğer fermentasyonlar, distile alkollü içkiler üretimi ve kalite parametreleri, şarap üretimi ve kalite parametreleri, bira üretimi ve kalite parametreleri, sirke üretimi ve kalite parametreleri, laktik asit fermentasyonları ve teknolojileri, turşu ve boza üretimi ve kalite parametreleri, hamur ve ekmek üretimi, fermente et ve süt ürünleri, fermente ürünlerde kalite analizleri.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Fermente ürünleri öğrenecek, fermentasyon mikroorganizmalarını tanımlayabilecektir. ÖÇ2: Fermentasyon kinetiği hakkında bilgi edinir. ÖÇ3: Fermente ürünlerde kalite parametrelerini öğrenecektir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi ve yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Soru-cevap yöntemi																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi Editr: Osman ERKMEN																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Genel mikrobiyoloji ile ilgili bilgi sahibi olması gerekir.																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	

2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.			x		
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Fermentasyonun tanımı, fermentasyonun tarihçesi	X		
2	Fermentasyon mikroorganizmaları	X		
3	Fermentasyon kinetiği	X		
4	Alkol fermentasyonu ve diğer fermentasyonlar	X		
5	Distile alkollü içkiler üretimi ve kalite parametreleri,	X		
6	Şarap üretimi ve kalite parametreleri, bira üretimi ve kalite parametreleri	X		
7	Sirke üretimi ve kalite parametreleri, laktik asit fermentasyonları ve teknolojileri	X		
8	Turşu ve boza üretimi ve kalite parametreleri	X		
9	Hamur ve ekmek üretimi	X		
10	Fermente et ve süt ürünleri	X		
11	Fermente ürünlerde kalite analizleri	X		
12	Fermente ürünlerde kalite analizleri	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	aysesevgili@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Katkı Maddeleri	NTGK012	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ																		
Dersin Amacı	Gıdalarda kullanılan katkı maddeleri hakkında kapsamlı bilgi vererek bu maddelerin teknolojik işlevlerini, yasal düzenlemelerini, sağlık üzerindeki etkilerini ve kullanım sınırlarını öğretmektir.																		
Dersin Hedefi	Gıda katkı maddeleri hakkında teorik ve uygulamalı bilgi kazandırarak, bu maddelerin gıdalarda doğru, güvenli ve yasalara uygun şekilde kullanılmasını değerlendirebilecek düzeye ulaşmalarını sağlamaktır.																		
Dersin İçeriği	Tanım, tarihçe, sınıflandırma, kalıntı maddeleri, katkı maddelerinin sağlık açısından önemi, enzimler, vitaminler, amino asitler, antimikrobiyaller, antioksidanlar, stabilizatörler, emülgatörler, lezzet artırıcılar, tatlandırıcılar, baharatlar, renk maddeleri, asitler, fosfatlar, katkı maddelerinin kimyasal ve mikrobiyolojik kontrolü, yasal düzenlemeler. .																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Gıdalarda kullanılan katkı maddelerini tanımlayabilme. ÖÇ2: Gıdalarda kullanılan katkı maddelerinin fonksiyonlarını belirleyebilme ÖÇ3: Gıda bileşenleri ile gıdalarda kullanılan katkı maddelerinin etkileşimleri hakkında bilgi sahibi olma ÖÇ4: Gıdalarda kullanılan katkı maddelerinin kullanım miktarları ve ürün kalitesi ilişkisini tanımlayabilme becerisi kazanma.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri, yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Anlatım sunum																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>60</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		60	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		60																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Saldamlı, İ. (1985). Gıda Katkı Maddeleri ve İçeriyenler. Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü. Ankara																		
Ön koşul dersler ve Koşullar																			
Güncelleme Tarihi	02.06.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.				x	

3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar				X	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Gıda katkı maddeleri	x			
2	Gıda katkı maddelerinin etki şekli ve sınıflandırılma	x			
3	Gıda katkı maddeleri	x			
4	Emülgatörler	x			
5	Gamlar	x			
6	Koruyucular	x			
7	Lezzet Maddeleri	x			
8	Renklendiriciler	x			
9	Tatlandırıcılar	x			
10	Topaklanmayı Önleyiciler	x			
11	Antioksidanlar	x			
12	Katkı maddelerinin sağlık açısından önemi	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	edakilc@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İçecek Teknolojisi	NTGK013	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr Görevlisi Z. Şebnem YAKAR																		
Ders Koordinatörü	Öğr Görevlisi Z. Şebnem YAKAR																		
Dersin Amacı	Öğrencilere içecek teknolojisinde kullanılan hammadde, üretim teknolojisi, proseste kullanılan ekipmanlar, içecekler, gazlı içecekler ve mineralli suların kalite özellikleri hususunda genel bir bilgi sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Öğrencilere; İçecek üretim teknolojilerinin genel prensiplerini, içecek üretimindeki kalite kriterlerini öğrenir. İçecek üretiminde kullanılan hammadde ve ekipmanlar, içeceğin türüne göre hangi üretim teknolojisini uygulayacağı yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Su üretimi, maden suyu, soda ve mineralli su üretimi, gazlı ve gazsız içeceklerin üretimi, enerji içeceklerinin üretimi, bira üretimi, şarap üretimi, gazoz içecek üretimi, meyve suyu ve nektar üretimi, fermente içecekler üretimi. İçecek üretim teknolojileri ile ilgili olarak hammaddeden başlayarak ürün eldesine kadar geçen süreçler ve kontroller hakkında bilgi sahibi olunması.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: İçecek üretim teknolojilerinin genel prensiplerini öğrenir ÖÇ2: İçecek üretiminde kullanılan hammadde ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ3: İçeceğin türüne göre hangi üretim teknolojisini uygulayacağı hakkında bilgi sahibi olur. ÖÇ4: İçecek üretimindeki kalite kriterlerini öğrenir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi- yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Power point sunumları, kaynak kitaplar, uygulama videoları																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1- ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ DOÇ.DR. ENGİN YARALI 2- MİLLİ BAKANLIĞI AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ İÇECEK HAZIRLAMA 811ORK138 3- file:///C:/Users/Administrator/Desktop/2024-25%20g%C3%BCz-%20bahar-YAZ/YAZ/%C4%B0%C3%87ECEK/alkolsuz_icecekler-web_icin.pdf																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	Katkı Düzeyi
--	--------------

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.			X		
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.			X		
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				X	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümental ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	İçecek teknolojisinin genel tanımı	X			
2	Su ve maden suyu üretim teknolojisi	X	X		
3	Su, Maden suyu ve mineralli su üretim teknolojisi	X			
4	Gazlı ve gazsız içecek üretim teknolojisi	X			
5	Gazlı ve gazsız içecek üretim teknolojisi	X			
6	Meyve suyu üretim teknolojisi	X	X		
7	Meyve suyu üretim teknolojisi	X			
8	Fermente içecek üretim teknolojisi	X	X		
9	Fermente içecek üretim teknolojisi	X			
10	Enerji içecekleri üretim teknolojisi	X			
11	Alkollü içecek teknolojisi	X			
12	İçecek teknolojisinde trendler	X			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	syakar@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Su Analizleri	NTGK014	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Hicran UZUN KARKA																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Hicran UZUN KARKA																		
Dersin Amacı	Su ve özelliklerini öğrenmek, gıdalarda su tayin yöntemlerini öğrenmek, sularda kimyasal ve mikrobiyolojik analizler için numune alma, Sularda fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri öğrenmek ve uygulamada yapabilmektir.																		
Dersin Hedefi	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak su ve özelliklerini incelemek, sularda fiziksel analizler için numune almayı öğrenmek, sularda kimyasal analizler için numune almayı öğrenmek, sularda mikrobiyal analizler için numune almayı öğrenmek, sularda fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler yapmayı öğrenmek, analiz sonuçlarını standartlara göre yorumlamak gibi yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Su ve özellikleri, Gıdalarda su tayin yöntemleri, Sularda kimyasal analizler için numune alma, Sularda mikrobiyolojik analizler için numune alma, Sularda renk analizi, Sularda pH analizi, Sularda iletkenlik analizi, Sularda bulanıklık analizi, Sularda sertlik tayini, Sularda klor tayini, Sularda amonyum tayini, Sularda nitrat tayini, Sularda nitrit tayini.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Su ve özelliklerini bilir. ÖÇ2: Sulardan fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler için numune almayı bilir. ÖÇ3: Sularda fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler yapmayı öğrenir. ÖÇ4: Yapılan analiz sonuçlarını standartlara göre yorumlamayı öğrenir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri ve yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Öğretim elemanı tarafından ders içeriğinde yer alan konular sınıf ortamında sunumlarla zenginleştirilerek anlatılır. Soru- cevap yöntemi le öğrencilerin derse aktif katılımı sağlanır. Öğrencilere analizlerle ilgili laboratuvar uygulamaları da yaptırılarak analizlerin öğrenilmesi sağlanır.																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	0	0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	0	0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1. Gıda Analizleri, Prof. Dr. Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 2. MEB Gıda Teknolojisi Su Modülü.																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	27.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	

4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.				x	
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				x	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Su ve özellikleri	X		
2	Gıdalarda su tayin yöntemleri	X		
3	Sularda kimyasal analizler için numune alma	X		
4	Sularda mikrobiyolojik analizler için numune alma	X		
5	Sularda ph analizi	X		
6	Sularda iletkenlik analizi	x		
7	Sularda renk analizi	x		
8	Sularda bulanıklık analizi	x		
9	Sularda sertlik tayini	x		
10	Sularda klor tayini	x		
11	Sularda amonyum tayini	x		
12	Sularda nitrat tayini, Sularda nitrit tayini	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	hicranuzun@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıdalarda Nanoteknoloji Uygulamaları	NTGK015	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüz yüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Dersin Amacı	Nanoteknolojinin insan sağlığı ve çevre üzerindeki etkilerini,nanokompozitlerin gıda ambalajlamadaki uygulamalarını, nanoemülsiyonlar ve uygulamalarını, gıdalarda nano teknikler: gıdalardaki nanosensörler, biyopolimerik nanopartiküller ve uygulamalarını, biyonanoteknoloji ve gıdalardaki uygulamalarını öğrenmektir.																		
Dersin Hedefi	Dersin tamamlanması ile öğrencilere; nanoteknolojinin insan sağlığı ve çevre üzerindeki etkileri gıdalardaki uygulamalarına dair yeterliklerinin kazandırılması hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Nanoteknolojiye giriş, nanoteknolojinin insan sağlığı ve çevre üzerindeki etkileri, nanokompozitler ve nanoyapılar, nanokompozitlerin gıda ambalajlamadaki uygulamaları, nanoemülsiyonlar ve uygulamaları, gıdalarda nano teknikler: membrane emülsifikasyonu, atomizasyon, nanofiltrasyon, nanoenkapsülasyon, yenilebilir nanokaplamalar, antimikrobiyal nanomateriyaller ve uygulamaları, gıdalardaki nanosensörler, biyopolimerik nanopartiküller ve uygulamaları, biyonanoteknoloji ve gıdalardaki uygulamalar.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Nanoteknolojinin insan sağlığı ve çevre üzerindeki etkileri, nanokompozitler ve nanoyapılar, nanokompozitlerin gıda ambalajlamadaki uygulamalarını bilir. ÖÇ2: Nanoemülsiyonlar ve uygulamaları, gıdalarda nano teknikler: membrane emülsifikasyonunu bilir. ÖÇ3: Antimikrobiyal nanomateriyaller ve uygulamaları, gıdalardaki nanosensörler, biyopolimerik nanopartiküller ve uygulamalarını bilir. ÖÇ4: Biyonanoteknoloji ve gıdalardaki uygulamalarını bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Yüz Yüze,																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	-Gıda Nanobiyoteknolojisi, Doç. Dr.Zafer Ceylan,Doç. Dr. Raciye Meral, Prof. Dr. Birol Saygı -Nanoteknolojinin Gıda Ürünleri Üzerindeki Katkısı, Mehmet Yetişen, Cem Baltacıoğlu, Hasan Uslu																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	YOK																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.			x		
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.	x				
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ders giriş ve ders planının anlatımı. Nanoteknolojiye giriş, nanoteknolojinin insan sağlığı ve çevre üzerindeki etkileri,	x		
2	Nanokompozitler ve nanoyapılar	x		
3	Nanokompozitlerin gıda ambalajlamadaki uygulamaları,	x		
4	Nanoemülsiyonlar ve uygulamaları	x		
5	Gıdalarda nano teknikler: membrane emülsifikasyonu, atomizasyon,	x		
6	Nanofiltrasyon, nanoenkapsülasyon, yenilebilir nanokaplamalar	x		
7	Antimikrobiyal nanomateriyaller ve uygulamaları	x		
8	Gıdalardaki nanosensörler	x		
9	Biyopolimerik nanopartiküller ve uygulamaları	x		
10	Biyonanoteknoloji ve gıdalardaki uygulamalar.	x		
11	Biyonanoteknoloji ve gıdalardaki uygulamalar.	x		
12	Biyonanoteknoloji ve gıdalardaki uygulamalar.	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sekeroglu@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İstatistik	NTGK016	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Süleyman BAYAR																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Süleyman BAYAR																		
Dersin Amacı	İstatistik kavramlarını ve gıdaların analizinden elde edilen verilerin istatistiksel metotlarla değerlendirilmesini ve anlamlandırılmasını öğrenmek.																		
Dersin hedefi	Gıdaların analizlerinden elde edilen verilerin istatistiksel olarak değerlendirilmesi ve anlamlandırılması yeterliklerinin kazandırılması hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Temel istatistik kavramları, dağılımlar ve ölçümleri, Serideki tüm değerlere bağlı olan ortalamalar, Serideki tüm değerlere bağlı olmayan ortalamalar, İstatistik serileri, Seri türleri, Serilerin grafikte gösterimi, Merkezi eğilim ölçüleri, Olasılık, Sürekli rassal değişkenler, Normal dağılım, Örneklem, Önem kontrolü testi, Hipotez testi, ki-Kare testi, Regresyon, Korelasyon, Zaman serileri. Gıdaların analizinden elde edilen verilerin istatistiksel değerlendirilmesi, istatistiksel metotlarla anlamlandırılması.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Temel istatistik kavramları bilir. ÖÇ2: Temel istatistiksel dağılımları ve ölçümleri bilir ÖÇ3: Önemlilik ve hipotez testlerini bilir ÖÇ4: Gıdaların analizinden elde edilen verilerin istatistiksel değerlendirilmesini ve anlamlandırılmasını bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Sözlü Anlatım, Uygulama																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev		0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev		0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1. İstatistiğe Giriş, Prof. Dr. Necati Yıldız, Prof. Dr. Ömer Akbulut ve Doç. Dr. Hüdaverdi Bircan 2. İstatistik, Akif Bakır ve Celal Aydın 3. Öğretim Elemanı ders notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yoktur																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
1	2	3	4	5		
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde					

	kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.				X	
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Temel istatistik kavramları	x		
2	Temel istatistik dağılımlar ve ölçümleri	x		
3	Temel istatistik dağılımlar ve ölçümleri	x		
4	Önem kontrolü testi	x		
5	Önem kontrolü testi	x		
6	Regresyon	x		
7	Regresyon	x		
8	Korelasyon	x		
9	Gıdaların analizinden elde edilen verilerin istatistiksel değerlendirilmesi	x		
10	Gıdaların analizinden elde edilen verilerin istatistiksel değerlendirilmesi	x		
11	Gıdaların analizinden elde edilen verilerin istatistiksel değerlendirilmesi	x		
12	Gıdaların analizinden elde edilen verilerin istatistiksel metotlarla anlamlandırılması	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sbayar@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Organik Gıdalar	NTGK017	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr. Üyesi Hicran UZUN KARKA																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr. Üyesi Hicran UZUN KARKA																		
Dersin Amacı	Organik tarım kavramını öğrenmek, organik bitkisel ve hayvansal üretimin temel esaslarını öğrenmek, organik bitkisel gıdaları ve organik hayvansal gıdaları öğrenmek, organik gıdaların kalite kontrolünü, organik gıda üretimini denetlenmesini ve yasal düzenlemeleri öğrenmek ve organik gıda ticareti ve uluslararası yasalar hakkında bilgi sahibi olmaktır.																		
Dersin Hedefi	Organik tarım kavramını öğrenmek, organik bitkisel ve hayvansal üretimin temel esaslarını, organik gıdaların üretimini öğrenmek, organik bitkisel gıdalar, organik hayvansal gıdalar ve bunların kalite kontrolünü öğrenmek, organik gıda üretiminde denetlenmesi yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olmak gibi yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Organik tarım kavramı, Organik tarımın dünyada ve ülkemizdeki durumu, Organik bitkisel ve hayvansal üretimin temel esasları, Gıda güvenliği ve önemi, Organik gıda üretimi, Sağlık ve çevre arası ilişki, Organik bitkisel gıdalar, Organik hayvansal gıdalar, Organik gıdaların kalite kontrolü, Organik gıda üretimini denetlenmesi ve yasal düzenlemeler, Organik gıdaların depolanması ve taşınması, Organik gıda ticareti ve uluslararası yasalar, Türkiye’de organik tarım, Dünyada organik tarım, Organik gıda üretimini sorunları, Organik gıda üretiminin geleceği.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Organik tarım kavramını bilir. ÖÇ2: Organik bitkisel ve hayvansal üretimin temel esaslarını bilir. ÖÇ3: Organik bitkisel gıdalar, organik hayvansal gıdalar ve bunların kalite kontrolünü bilir. ÖÇ4: Organik gıda ticareti ve uluslararası yasaları bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Öğretim elemanı tarafından ders içeriğinde yer alan konular sınıf ortamında sunumlarla zenginleştirilerek anlatılır. Soru- cevap yöntemi le öğrencilerin derse aktif katılımı sağlanır.																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><td>Etkinlikler</td><td>Adet</td><td>Katkı Yüzdesi</td></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	0	0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	0	0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	3. Organik Tarım İlkeler ve Ulusal Mevzuat, Prof. Dr. Ali İrfan İlbaş, Eflatun Yayınevi																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	27.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
1	2	3	4	5		
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	

4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Organik tarım kavramı	x		
2	Organik tarımın dünyada ve ülkemizdeki durumu	x		
3	Organik bitkisel ve hayvansal üretimin temel esasları	x		
4	Gıda güvenliği ve önemi	x		
5	Organik gıda üretimi, Sağlık ve çevre arası ilişki	x		
6	Organik bitkisel gıdalar	x		
7	Organik hayvansal gıdalar	x		
8	Organik gıdaların kalite kontrolü, Organik gıda üretimini denetlenmesi ve yasal düzenlemeler	x		
9	Organik gıdaların depolanması ve taşınması	x		
10	Organik gıda ticareti ve uluslararası yasalar	x		
11	Türkiye’de organik tarım, Dünyada organik tarım	x		
12	Organik gıda üretimini sorunları, Organik gıda üretiminin geleceği.	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	hicranuzun@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Fonksiyonel Gıdalar	NTGK018	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr. Üyesi Mahmut KILIÇLI																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr. Üyesi Mahmut KILIÇLI																		
Dersin Amacı	Öğrenci fonksiyonel gıda kavramını öğrenerek, sağlık ile ilişkisini ve her gıdanın fonksiyonel gıda olup olmadığını analiz ederek, fonksiyonel gıdaların ortak özellikleri hakkında bilgi vermek dersin genel amaçları doğrultusundadır.																		
Dersin Hedefi	Dersin tamamlanması ile fonksiyonel gıda nedir, önemi nedir, her gıda fonksiyonel midir, biyoaktif bileşenler ve fonksiyonel gıda ilişkisi nedir, probiyotik ve prebiyotik kavramları ve fonksiyonel gıdalar içindeki önemleri ve laktik asit bakterilerinin bu ders kapsamındaki önemleri ve ifade edilen soruların cevaplarını öğrenmek bu dersin hedefleri arasında yer almaktadır.																		
Dersin İçeriği	Nutrasötik ve fonksiyonel gıda tanımı, Sınıflandırılması, Fenolik maddeler, İzoprenoidler, Terpenoidler, Yağ asitleri ve yapısal lipitler, Karbonhidratlar ve türevleri, Aminoasit içeren gıda ürünleri, Antioksidanlar ve sağlık üzerindeki etkileri, GDO'lu gıdalar, Probiyotikler, Probiyotik içeren gıda ürünleri, Prebiyotikler ve prebiyotik içeren gıda ürünleri, Fonksiyonel gıdaların dünya gıda piyasalarındaki yeri ve ilgili yasal düzenlemeler.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Fonksiyonel gıda terimi/tanımını bilir. ÖÇ2: Bir gıdanın fonksiyonel olması için hangi özellikleri barındırması gerektiğini bilir. ÖÇ3: Fonksiyonel gıda bileşenlerini bilir. ÖÇ4: Fonksiyonel gıda piyasasını ve bununla ilgili yasal düzenlemeleri bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Ders notları																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev			Ara Sınav	1	40	Yıl içi	1	40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev																			
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi	1	40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Fonksiyonel Gıdalar, Editör: Prof. Dr. Gökhan Baysoy Ders notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar																			
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5

1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				X	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				X	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuusal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ders girişi ve ders planının anlatımı. Temel bilgiler, tanımlar	X		
2	Fonksiyonel gıda ve içeriği	X		
3	Fonksiyonel gıda ve sağlık ilişkisi	X		
4	Biyoaktif karbonhidratlar-I	X		
5	Biyoaktif karbonhidratlar-II	X		
6	Biyoaktif peptidler	X		
7	Ara Sınav			
8	Biyoaktif lipitler	X		
9	Bazı fonksiyonel gıdalar-I	X		
10	Bazı fonksiyonel gıdalar-II	X		
11	Yeni nesil fonksiyonel gıdalar	X		
12	Fonksiyonel gıdaların geleceği	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	kilicli@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıdaların Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü ve Analizleri	NTGK019	Zorunlu	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, gıdaların mikrobiyolojik kalite kontrolünde kullanılan temel yöntemleri ve analiz tekniklerini öğretmektir. Öğrencilerin, gıdalarda bulunan mikroorganizmaların tespiti, sayımı ve tanımlanması ile ilgili laboratuvar uygulamalarını kavramaları sağlanacaktır.																		
Dersin Hedefi	Bu dersin temel hedefi, öğrencilere gıdaların mikrobiyolojik analiz yöntemlerini uygulamalı olarak öğretmek ve bu sayede mikrobiyolojik																		
Dersin İçeriği	Mikrobiyolojik kalite kontrolünün önemi ve amacı, Gıda kaynaklı hastalıklar, zehirlenmeler ve gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar ve kontrolleri, Mikrobiyolojik standartlar, Mikrobiyolojik analizler için örnekleme planının belirlenmesi, Mikrobiyolojik analizler için örnek alınması ve örneklerin analize hazırlanması, Mikrobiyolojik kalite kontrolde kullanılan test yöntemleri, Çeşitli gıdaların mikrobiyolojik kontrolü (içme suyu, et, süt, meyve-sebze, konserve, tahıl, dondurulmuş ve hazır gıdalar), Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkları ve kontrol metotlarını açıklayacaktır. ÖÇ2: Gıdaların mikrobiyolojik kalite kontrolünde kullanılan örnek alma yöntemlerini uygulayabilme, Örnekleme planlarını belirleyebilecektir. ÖÇ3: Gıdaların mikrobiyolojik kalite kontrolünde kullanılan yöntemleri kavrayabilecektir. ÖÇ4: Hijyen, sanitasyon ve dezenfeksiyon kurallarını açıklayacaktır.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-beceri- yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Sunum, Soru-cevap yöntemi																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Erkmen, Osman. <i>Gıda Mikrobiyolojisi</i> . Efil Yayınevi, 2014.																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	Katkı Düzeyi
--	--------------

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.	x				
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				X	
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Mikrobiyolojik kalite kontrolünün önemi ve amacı	X		
2	Gıda kaynaklı hastalıklar, zehirlenmeler ve gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar ve kontrolleri	X		
3	Mikrobiyolojik standartlar, Mikrobiyolojik analizler için örnekleme planının belirlenmesi	X		
4	Mikrobiyolojik analizler için örnek alınması ve örneklerin analize hazırlanması	X		
5	Mikrobiyolojik kalite kontrolde kullanılan test yöntemleri	X		
6	Çeşitli gıdaların mikrobiyolojik kontrolü (içme suyu)	X		
7	Çeşitli gıdaların mikrobiyolojik kontrolü (et ve ürünleri, balık ve diğer su ürünleri)	X		
8	Çeşitli gıdaların mikrobiyolojik kontrolü (hazır kuru çorbalar, baharatlar, süt ve ürünleri)	X		
9	Çeşitli gıdaların mikrobiyolojik kontrolü (hazır kuru çorbalar, baharatlar, süt ve ürünleri)	X		
10	Çeşitli gıdaların mikrobiyolojik kontrolü (tahıl ve ürünleri, meyve ve sebze ürünleri, konserve)	X		
11	Çeşitli gıdaların mikrobiyolojik kontrolü (dondurulmuş gıda ürünleri)	X		
12	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	aysesevgili@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Biyoteknolojisi	NTGK020	Zorunlu	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze												
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ												
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Eda Elgin KILIÇ												
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; biyoteknolojinin tanımını yapmak, gıda teknolojilerinde önemini ve uygulama alanlarını tanıtmak, biyoteknolojide önemli mikroorganizmalar ve yetiştirme şartları hakkında bilgi vermek, endüstriyel alanda gıda ürünlerinin eldesi, bitkisel ve hayvansal üretimde kullanım teknikleri hakkında aydınlatmak, gıda katkı maddeleri DNA Teknolojisi ile gen aktarımı ve genetiği değiştirilmiş organizmaları tanıtmaktır.												
Dersin Hedefi	Biyoteknolojinin tanımını öğrenmek, gıda teknolojilerinde önemini ve uygulama alanlarını öğrenmek, biyoteknolojide önemli mikroorganizmalar, endüstriyel alanda gıda ürünlerinin eldesi, bitkisel ve hayvansal üretimde kullanım teknikleri hakkında bilgi edinmek, gıda katkı maddeleri DNA Teknolojisi ile gen aktarımı ve genetiği değiştirilmiş organizmaların gıda endüstrisinde kullanımı, fermente gıda ürünlerini öğrenmek.												
Dersin İçeriği	Biyoteknolojiye Giriş: Biyoteknolojinin tanımı, modern biyoteknoloji, biyoteknolojiye katkıda bulunan bilim ve teknoloji Gıda Mikrobiyolojisi: Mikroorganizmaların sınıflandırılması ve isimlendirilmesi, gıda kaynaklı mikroorganizmalar, mikroorganizmaların analiz yöntemleri, mikrobiyal gelişme kinetiği, mikroorganizma gelişmesini etkileyen faktörler, mikroorganizmaların gıda endüstrisinde kullanım alanları Biyoteknolojik Gıda Üretim Örnekleri: Gıda endüstrisinde enzim uygulamaları, ekmek mayası üretimi, fermente et ürünleri, fermente süt ürünleri, fermente bitkisel ürünler, fermente alkollü içecekler,; Rekombinant DNA Teknolojisi, gıda endüstrisinde DNA Teknolojisi uygulamaları, genetik modifiye gıdalar ile ilgili tartışmalar, yasal düzenlemeler.												
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Gıda biyoteknolojisi kullanılarak elde edilen ve ekonomik değeri olan ürünler hakkında bilgilenmek ÖÇ2: Gıda biyoteknolojisi açısından önemli bakteri, küf ve maya türleri ve özellikleri hakkında bilgi sahibi olmak ÖÇ3: Gıda biyoteknolojisinde kullanılan metotlar hakkında bilgilenmek tahıl ürünlerinin işleme teknolojilerini bilir. ÖÇ4: Mikroorganizmaların gıda endüstrisinde biyoteknolojik amaçla kullanılabilirliğini kavrar.												
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri, yetkinlik												
Öğretim yöntem ve teknikleri	Ders notu, sunum , anlatım												
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	0	Ara Sınav	1	40
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi											
Küçük Sınav													
Ödev	1	0											
Ara Sınav	1	40											

	Yıl içi		60
	Final	1	60
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Aran, Gıda Biyoteknolojisi; Brock, Mikroorganizmaların Biyolojisi, 11. Baskı		
Ön koşul dersler ve Koşullar			
Güncelleme Tarihi	2.06.2025		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				X	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.				X	
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				X	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.			x		
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeven karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar				X	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				X	
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Biyoteknolojisine giriş	X		
2	Gıda endüstrisinde kullanılan mikroorganizmalar	X		
3	Gıda endüstrisinde fermentasyon teknolojileri	X		
4	DNA nın yapısı rekombinant DNA teknolojisi ve uygulamaları	X		
5	Biyoteknolojik proseslerin temel aşamaları ve kullanılan besin ortamları	X		
6	Enzimlerin gıda endüstrisinde uygulama alanları	X		
7	Enzimlerin gıda endüstrisinde uygulama alanları	X		
8	Gıda endüstrisinde fermentasyon uygulamaları	X		
9	Fermente et üretimi	X	x	
10	Peynir üretimi	X	x	
11	Fermente süt üretimi	X	x	
12	Probiyotik bakterilerin gıda sektöründe kullanımı/	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	edakilic@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Genetiği Değiştirilmiş Organizma İçeren Gıdalar	NTGK021	Zorunlu	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO) tanımını, üretim yöntemlerini, gıda sektöründeki kullanım alanlarını ve bu ürünlerin insan sağlığı, çevre ve etik üzerindeki etkilerini bilimsel temellere dayalı incelemektir																		
Dersin Hedefi	Bu dersin hedefi, öğrencilere genetiği değiştirilmiş organizmaların biyoteknolojik temellerini, üretim tekniklerini ve gıda ürünlerinde kullanım şekillerini öğretmektir.																		
Dersin İçeriği	Genetiği değiştirilmiş organizmaların tarihçesi ve tanımı, Rekombinant DNA teknolojisi, temel genetik kavramlar, GDO’ların geliştirilmesi ve elde edilme yolları, GDO’ların araştırma, çevre, endüstri ve tarımsal üretimde kullanılmaları, GDO içeren gıda ürünlerinin analizleri, GDO ların potansiyel riskleri, GDO’ların üretilmesi ve ticaretindeki ulusal ve uluslararası düzenlemeler, GDO lar ve gıda güvenliği, GDO lar ve biyogüvenlik, ahlaki ve sosyal sorunlar.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: GDO kavramını ve rekombinant DNA teknolojisini öğrenecektir. ÖÇ2: GD organizmalarının geliştirilmesi ve elde edilme yollarının kavrayacaktır. ÖÇ3: GDO içeren gıda ürünlerinin analizleri hakkında bilgi edinecektir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Sunum, Soru-cevap yöntemi																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Sunum (GDO İçeren Gıdalar)																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				X	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					

4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.	X				
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Genetiği degistirilmis organizmaların tarihçesi ve tanımı	X		
2	Rekombinant DNA teknolojisi, temel genetik kavramlar	X		
3	GD organizmalarının geliştirilmesi ve elde edilme yolları	X		
4	GD organizmalarının geliştirilmesi ve elde edilme yolları	X		
5	Genetigi degistirilmis mikrobiyal, memeli ve bitki organizmalar	X		
6	GD organizmalarının araştırma, çevre, endüstri ve tarımsal üretimde kullanılmaları	X		
7	GD organizmalarının araştırma, çevre, endüstri ve tarımsal üretimde kullanılmaları	X		
8	Genetigi degistirilmis organizmaların üretimi ve yayılımı	X		
9	GDO kullanilma nedenleri, GDO içeren gıda ürünlerinin analizleri	X		
10	GD organizmaların üretilmesi ve ticaretindeki ulusal ve uluslar arası düzenlemeler, GDO ların potansiyel riskleri	X		
11	GDO lar ve gıda güvenliği, GD organizmaları ve biyogüvenlik	X		
12	Ahlaki ve sosyal sorunlar	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	aysesevgili@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıdalarda Raf Ömrü	NTGK022	Seçmeli	3	3	3	0

Yüz yüze/Uzaktan	Yüz yüze															
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU															
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU															
Dersin Amacı	Gıdalarda stabilite kavramı, Raf ömrü tanımlamaları, Gıda stabilitesinin gıda bileşenleri ve gıda tipine uygun olarak irdelenmesi, Gıdaların raf ömrünü etkileyen içsel ve çevresel faktörler, Gıdalarda temel muhafaza yöntemleri, Gıdalarda mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşsal bozulma normları ve mekanizmaları, Gıda bileşenlerinin degradasyonunu etkileyen mikrobiyolojik ve kimyasal faktörler ve interaksiyon mekanizmaları, Gıdalarda raf ömrü kararlılığının sağlanması, Yeni ürün geliştirmede stabilite stratejileri ve gıdalarda raf ömrü belirlemeyi öğrenmektir.															
Dersin Hedefi	Gıdalarda raf ömrünün tanımını ve raf ömrü çeşitlerinin, raf ömrünün etkileyen içsel ve çevresel faktörlerin, gıdalarda raf ömrünün hesaplanma yöntemlerinin, çeşitli gıdaların raf ömürlerinin hesaplanmasının öğrenilmesi gibi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.															
Dersin İçeriği	Gıdalarda stabilite kavramı, Raf ömrü tanımlamaları, Gıda stabilitesinin gıda bileşenleri ve gıda tipine uygun olarak irdelenmesi, Gıdaların raf ömrünü etkileyen içsel ve çevresel faktörler, Gıdalarda temel muhafaza yöntemleri, Gıdalarda mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşsal bozulma normları ve mekanizmaları, Gıda bileşenlerinin degradasyonunu etkileyen mikrobiyolojik ve kimyasal faktörler ve interaksiyon mekanizmaları, Gıdalarda raf ömrü kararlılığının sağlanması, Yeni ürün geliştirmede stabilite stratejileri ve gıdalarda raf ömrü belirleme.															
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Gıdalarda raf ömrünün tanımını ve raf ömrü çeşitlerini bilir. ÖÇ2: Gıdalarda raf ömrünün etkileyen içsel ve çevresel faktörleri bilir. ÖÇ3: Gıdalarda raf ömrünü etkileyen fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmaları bilir. ÖÇ4: Gıdalarda raf ömrünün hesaplanmasını, çeşitli gıdaların raf ömürlerinin hesaplanmasını ve süresini bilir.															
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-yetkinlik															
Öğretim yöntem ve teknikleri	Yüz Yüze,															
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi														
Küçük Sınav																
Ödev	1	10														
Ara Sınav	1	30														
Yıl içi		40														

	Final	1	60
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	- Shelf life evaluation of foods, C.M.D. Mans, A.A.Jones - Food Quality and Shelf Life, Charis M. Galanakis		
Ön koşul dersler ve Koşullar	YOK		
Güncelleme Tarihi			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.		x			
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.			x		
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.			x		

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ders giriş ve ders planının anlatımı. Gıdalarda raf ömrü tanımı	X		
2	Gıda stabilitesinin gıda bileşenleri ve gıda tipine uygun olarak irdelenmesi	X	x	
3	Gıdaların raf ömrünü etkileyen içşel ve çevresel faktörler,	X		
4	Gıdaların raf ömrünü etkileyen içşel ve çevresel faktörler	X		
5	Gıdalarda temel muhafaza yöntemleri	X		
6	Gıdalarda temel muhafaza yöntemleri	X		
7	Gıdalarda mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşal bozulma normları ve mekanizmaları	X		
8	Gıdalarda mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşal bozulma normları ve mekanizmaları	X		
9	Gıdalarda raf ömrü kararlılığının sağlanması	X		
10	Gıdalarda raf ömrü kararlılığının sağlanması	X	x	
11	Yeni ürün geliştirmede stabilize stratejileri	X		
12	Gıdalarda raf ömrü belirleme.	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sekeroglu@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıdalarda Ar-Ge ve Ür-Ge	NTGK023	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere gıda alanında araştırma ve geliştirme (Ar-Ge) ile ürün geliştirme (Ür-Ge) süreçlerinin temel kavramlarını, önemini ve uygulama basamaklarını öğretmek; yenilikçi fikir üretme, problem çözme, prototip oluşturma, fikri hakların korunması ve Ar-Ge/Ür-Ge destek altyapıları hakkında bilgi kazandırmaktır.																		
Dersin Hedefi	Öğrencilerin sektöre yönelik yaratıcı ve yenilikçi çözümler geliştirebilme yetkinliğini artırmak hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Araştırmanın tanımı, kapsamı ve önemi, Literatür tarama teknikleri, Dünyada ve ülkemizde Ar-Ge istatistikleri ve genel değerlendirme, Fikir üretim teknikleri, Mevcut problemlerin çözülmesi üzerine yaklaşımlar, Ar-Ge kavramı ve önemi, Ar-Ge basamakları, Prototip kavramı, Ür-Ge kavramı ve önemi, Ür-Ge basamakları, Fikri ve sinai hakların korunması (patent ve faydalı model vb.), Ülkemizde ve dünyada Ar-Ge bölgeleri (Teknoparklar, Teknoloji Transfer Ofisleri vb)																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: ARGE ve ÜRGE kavramlarının öğrenilmesi ÖÇ2:Araştırmanın doğru yöntemlerle yapılabilmesi ÖÇ3: Fikir üretme yeteneğinin geliştirilmesi ÖÇ4: Patent, faydalı model gibi fikri ve sinai hakların korunması konusunda farkındalık kazanılması.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-beceri ve yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev		10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev		10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1- Gordon W. Fuller: New Food Product Development: From Concept to Marketplace, Third Edition 2- Mohammad Shafuir Rahman, Jasim Ahmed: Handbook of Food Process Design																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi	28.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	

2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.				x	
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.			x		
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				x	
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Dersin tanıtımı, Ar-Ge ve Ür-Ge kavramlarına giriş	x			
2	Araştırmanın tanımı, kapsamı ve önemi	x			
3	Literatür tarama teknikleri ve akademik kaynak kullanımı	x			
4	Türkiye ve dünyada Ar-Ge istatistikleri ve genel değerlendirme	x			
5	Fikir üretim teknikleri (Beyin fırtınası, SCAMPER, Altı Şapkalı Düşünme vb.)	x			
6	Problem çözme yaklaşımları ve inovasyon örnekleri	x			
7	Ar-Ge basamakları ve süreç yönetimi	x			
8	Prototip kavramı ve gıdada prototipleme uygulamaları	x			
9	Ür-Ge kavramı, önemi ve Ür-Ge basamakları	x			
10	Fikri ve sınai hakların korunması (Patent, Faydalı Model, Marka, Tasarım vb.)	x			
11	Türkiye ve dünyada Ar-Ge bölgeleri: Teknoparklar, Teknoloji Transfer Ofisleri, kuluçka merkezleri	x			
12	Dönem sonu proje sunumları / Genel değerlendirme	x			
Dersin Gün ve Saati		Program web sayfasında ilan edilecektir.			
Ders Görüşme Gün ve Saatleri		Program web sayfasında ilan edilecektir.			
İletişim Bilgileri		selcuksecilmis@gantep.edu.tr			

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Endüstriyel Teşvikler ve Proje Yazım Teknikleri	NTGK024	Zorunlu	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Dersin Amacı	Bu dersin sonunda öğrencilerin, araştırma sürecinin temel basamaklarını anlayarak bilimsel düşüncüyü benimsemeleri, araştırma problemleri tanımlayabilmeleri, uygun yöntem ve teknikleri seçerek araştırma planı oluşturabilmeleri ve elde ettikleri verileri yorumlayarak bilimsel bir rapor haline getirebilmeleri hedeflenmektedir. Ayrıca öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme ve bilimsel etik konularında bilinç kazanmaları amaçlanmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Bu ders ile, öğrencilerin bilimsel araştırma sürecini kavramalarını, araştırma sorusu oluşturma, hipotez geliştirme, veri toplama yöntemlerini seçme, verileri analiz etme ve elde edilen bulguları bilimsel kurallara uygun şekilde raporlama becerilerini kazanmalarını sağlamaktır. Ayrıca öğrencilerin nitel ve nicel araştırma teknikleri konusunda temel bilgi edinmeleri ve akademik araştırmalarda etik ilkelere uygun hareket etmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Araştırma faaliyetleri, Araştırma çalışmalarını etkileyen unsurlar, Proje kavramı, Proje içerikleri (Amaç, literatür tarama, özgünlük, materyal ve metot, iş planı, yaygın etki, risk planı, bütçelendirme vb.), Proje yönetimi ve unsurları, Proje çeşitleri, Proje finansman kaynakları (TÜBİTAK, KOSGEB, Kalkınma Ajansları, Sanayi bakanlığı, Avrupa Birliği vb), Proje raporu yazım teknikleri (mali ve teknik raporlamalar), Proje yazımında kullanılabilecek programlar.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Araştırma yöntem ve teknikleri konusunda bilgi sahibi olacaktır. ÖÇ2: Kaynak taraması, literatür analizi yapacaktır. ÖÇ3: Bilimsel araştırma raporunu hazırlayacaktır.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Soru-cevap yöntemi, proje tabanlı öğrenme																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Karasar, N. (2022). <i>Bilimsel Araştırma Yöntemi</i> . Nobel Yayıncılık.																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.				x	
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeven karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Araştırma faaliyetleri	X		
2	Araştırma çalışmalarını etkileyen unsurlar	X		
3	Proje kavramı	X		
4	Proje içerikleri (Amaç, literatür tarama, özgünlük, materyal ve metot, iş planı, yaygın etki, risk planı, bütçeleştirme vb.)	X		
5	Proje içerikleri (Amaç, literatür tarama, özgünlük, materyal ve metot, iş planı, yaygın etki, risk planı, bütçeleştirme vb.)	X		
6	Proje yönetimi ve unsurları	X		
7	Proje çeşitleri	X		
8	Proje finansman kaynakları (TÜBİTAK, KOSGEB, Kalkınma Ajansları, Sanayi bakanlığı, Avrupa Birliği vb)	X		
9	Proje finansman kaynakları (TÜBİTAK, KOSGEB, Kalkınma Ajansları, Sanayi bakanlığı, Avrupa Birliği vb)	X		
10	Proje raporu yazım teknikleri (mali ve teknik raporlamalar).	X		
11	Proje raporu yazım teknikleri (mali ve teknik raporlamalar).	X		
12	Proje yazımında kullanılabilir programlar	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	aysesevgili@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Teknolojisi	NTGK025	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüz yüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Dersin Amacı	Sofralık zeytin analizleri, zeytinyağı üretimi işlem basamakları, zeytinyağı çeşitleri ve sınıflandırılması, zeytinyağı rafinasyonu, zeytinyağı depolanması ve ambalajlama teknikleri, zeytinyağında temel analizler, zeytinyağında duyuusal analizler, kusurlar, gıda güvenliği ve HACCP, ilgili standart ve yönetmelikleri öğrenmektir.																		
Dersin Hedefi	Dersin tamamlanması ile zeytinyağı çeşitleri ve sınıflandırılması, zeytinyağı rafinasyonu, zeytinyağı depolanması ve ambalajlama teknikleri, zeytinyağında temel analizler, zeytinyağında duyuusal analizler, kusurlar, gıda güvenliği ve HACCP, ilgili standart ve yönetmeliklere dair yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Zeytinciliğin tarihçesi, Dünya’da ve Türkiye’de zeytincilik ve zeytinyağı, Dünya’da ve Türkiye’de sofralık ve yağlık zeytin çeşitleri, insan sağlığına olan etkileri, sofralık zeytin kalitesini etkileyen etmenler, sofralık yeşil ve siyah zeytin üretimi ve çeşitleri, zeytin ezmesi üretimi, sofralık zeytin analizleri, zeytinyağı üretimi işlem basamakları, zeytinyağı çeşitleri ve sınıflandırılması, zeytinyağı rafinasyonu, zeytinyağı depolanması ve ambalajlama teknikleri, zeytinyağında temel analizler, zeytinyağında duyuusal analizler, kusurlar, gıda güvenliği ve HACCP, ilgili standart ve yönetmelikler.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Zeytinciliğin tarihçesi, Dünya’da ve Türkiye’de zeytincilik ve zeytinyağı üretimini ve önemini bilir. ÖÇ2: Türkiye’de sofralık ve yağlık zeytin çeşitleri, insan sağlığına olan etkileri, sofralık zeytin kalitesini bilir. ÖÇ3: Zeytinyağı üretimi işlem basamakları, rafinasyon teknikleri, zeytinyağı çeşitleri ve sınıflandırılmasını bilir. ÖÇ4: Zeytinyağının depolanması ve ambalajlama teknikleri, zeytinyağında temel analizler, zeytinyağında duyuusal analizler, kusurlar, gıda güvenliğine dair bilgi sahibi olur.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-beceri ve yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Yüz Yüze,																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	-Zeytinyağı, Fahrettin Göğüş, Semih Ötleş - Sofralık Zeytin Teknolojisi, Nihat Aktan																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	YOK																		

Güncelleme Tarihi	
-------------------	--

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.		x			
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.			x		
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				x	
13	Gıdaların kalitesini duyuusal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.				x	

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ders giriş ve ders planının anlatımı. Zeytinciliğin tarihçesi, Dünya’da ve Türkiye’de zeytincilik ve zeytinyağı.	X		
2	Dünya’da ve Türkiye’de sofralık ve yağlık zeytin çeşitleri, insan sağlığına olan etkileri	X	x	
3	Sofralık zeytin kalitesini etkileyen etmenler, sofralık yeşil ve siyah zeytin üretimi ve çeşitleri	X		
4	Zeytin ezmesi üretimi	X		
5	Sofralık zeytin analizleri	X		
6	Zeytinyağı üretimi işlem basamakları	X		
7	Zeytinyağı çeşitleri ve sınıflandırılması	X		
8	Zeytinyağının rafınasyonu	X		
9	Zeytinyağı depolanması ve ambalajlama teknikleri,	X		
10	Zeytinyağı ile ilgili standart ve yönetmelikler	X	x	
11	Zeytinyağında temel analizler	X		
12	Zeytinyağında duyuusal analizler, kusurlar	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sekeroglu@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	NTGK026	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Dersin Amacı	Şeker pancarı ve şeker kamışının kimyasal bileşimi, şekerleme ürünlerinde kullanılan hammaddeler ve özellikleri, şekerleme pişirme yöntemleri ve şekerleme çeşitlerinin öğrenilmesi amaçlanmaktadır																		
Dersin Hedefi	Şeker ve şekerli ürünlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenerek şekerli ürünlere dönüştürme teknolojilerinin tanınması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Dünya’da ve Türkiye’de şeker pancarı ve şeker kamışı üretimi, şeker pancarı kimyasal bileşimi, şekerleme ürünlerinde kullanılan hammaddeler ve özellikleri, şekerleme pişirme yöntemleri, lokum ve cezerye üretimi, akide şekeri, krem dolgu tipi ve fondan şekerleme üretimi, marşmelov, tofi, nugat, karamel ve jöle tipi şekerlemeler, melez şekerlemelerin üretim teknolojisi, elma şekeri ve krokan şekerleme üretimi, üzüm pekmezi ve diğer pekmez türlerinin üretimi, Pişmaniye ve kestane şekeri üretim teknolojisi, hoşmerim ve boza üretim teknolojisi																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Sakkaroz kaynaklarının tanınması ÖÇ2:Toz ve kesme şeker üretiminin öğrenilmesi ÖÇ3:Sakkaroz alternatifi doğal kaynakların tanınması ÖÇ4:Şekerleme gruplarının ve üretimlerinin öğrenilmesi																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi ve yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1-Sugar Processing and By-products of the Sugar Industry (Antonio Valdes Delgado, Carlos de Armas Casanova, Food and Agriculture Organization of the United Nations 2-Confectionery Science and Technology (Richard Hartel, Joachim von Elbe & Randy Hofberger.																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi	25.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
N o	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi					

	sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.			x		
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Dünya’da ve Türkiye’de şeker pancarı ve şeker kamışı üretimi	x			
2	Şeker pancarı ve kamışının kimyasal bileşimleri	x			
3	Şeker pancarından sakkaroz üretimi	x			
4	Şeker pancarından sakkaroz üretimi	x			
5	Sakkaroz alternatifi kaynaklar	x			
6	Şekerleme ürünlerinde kullanılan hammaddeler ve özellikleri	x			
7	Şekerleme pişirme yöntemleri	x	x		
8	Akide şekeri, krem dolgu tipi ve fondan	x	x		
9	Marşmelov, tofi, nugat, karamel ve jöle	x	x		
10	Üzüm pekmezi ve diğer pekmez türleri	x	x		
11	Pişmaniye ve kestane şekeri üretim teknolojisi	x	x		
12	Diğer şekerleme ürünleri	x	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi	NTGT027	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, gıda endüstrisinde oluşan atıkların kaynaklarını, çevresel etkilerini ve geri kazanım yöntemlerini öğretmek; öğrencilerin gıda atıklarını azaltma, yeniden kullanma veya ekonomik değere dönüştürme konusunda bilgi ve beceri kazanmalarını sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Sürdürülebilirlik, döngüsel ekonomi ve gıda güvenliği kavramlarıyla bağlantı kurabilme becerilerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Atık kavramı, Dünyada ve ülkemizde atık yönetimi, Gıda atık istatistikleri, Gıda atık önleme uygulamaları, Gıda sektörlerine göre meydana gelen atıklar, Gıda atıklarında biyo-rafinasyon teknikleri, Gıda atıklardan değerli bileşenlerin elde edilmesi, Gıda atıklarının gıda sanayinde kullanımı, Literatürde atık değerlendirme üzerine yapılan çalışmaların incelenmesi.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Gıda israfının azaltılması ÖÇ2: Gıda sektöründe ortaya çıkan atıkların tanınması ÖÇ3: Çevre kirliliğinin önlenmesi ve sürdürülebilirlik kavramlarının tanınması ÖÇ4: Gıda atıklarının gıda sanayinde kullanımı																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi ve beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev		10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev		10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	3- Integrated Waste Management Approaches for Food and Agricultural Byproducts: Tawheed Amin 4- Food Waste Reduction and Valorisation: Piergiuseppe Morone • Franka Papendiek Valentina Elena Tartiu																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	

2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.			x		
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.			x		
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				x	
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Dosyaları	Ses
1	Gıda atığı ve gıda kaybı kavramları	x	x		
2	Atık yönetim ve değerlendirme stratejileri	x			
3	Gıda atıklarının sektörel sınıflandırılması ve hedef bileşiklerin tanımlanması	x			
4	Gıda Atıklarının Çevresel Etkileri	x	x		
5	Katma Değerli Ürünler	x			
6	Gıda Atıklarında Biyo-rafinasyon Teknikleri	x			
7	Atık Azaltma Stratejileri	x			
8	Gıda Endüstrisinde İyi Uygulamalar	x			
9	Uygulama çalışması	x			
10	Uygulama çalışması	x			
11	Uygulama çalışması	x			
12	Uygulama çalışması	x			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Baharat Teknolojisi	NTGK028	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüz yüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Dersin Amacı	Baharat üretim teknolojilerinin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Baharatların hakkında bilgi sahibi olunması hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Baharatların tarihçesi, Baharatların fonksiyonel özellikleri ve sınıflandırılması, Sağlık ve baharat ilişkisi, Baharatların kalite kriterleri, Baharatların bileşimi, Uçucu yağlar, Olerezinler ve elde edilme yöntemleri, Baharatların üretimi ve depolanması, Baharatların sterilizasyonu, fumigasyonu ve ışınlanması, Baharatların depolanmasında karşılaşılan sorunlar, baharatların raf ömürleri, baharat tuzları ve baharatlı çeşni ürünleri, kekik, kırmızıbiber, karabiber, hardal, karanfil, defne, tarçın, kakule, nane, kimyon, safran, zencefil, dereotu, fesleğen, biberiye, sumak, rezene, vanilya, haşhaş, sarımsak, zerdeçal.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Baharatların fonksiyonel özellikleri ve çeşitlerini bilir. ÖÇ2: Baharatların depolanmasında karşılaşılan sorunlar, baharatların raf ömürlerini bilir. ÖÇ3: Baharatların sterilizasyonu, fumigasyonu ve ışınlanmasını bilir. ÖÇ4: Çeşitli baharatları (karabiber, zerdeçal, kimyon vb) bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-beceri-yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Yüz Yüze,																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	-Baharat Bilimi ve Teknolojisi, Atilla Akgül, -Baharatlar, Doç. Dr. Hasan Baydar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	YOK																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.		x			
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					

5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.				x	
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.		x			
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.	x				

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ders giriş ve ders planının anlatımı. Baharatların tarihçesi, Baharatların fonksiyonel özellikleri ve sınıflandırılması,	X	x	
2	Sağlık ve baharat ilişkisi, Baharatların kalite kriterleri	X	x	
3	Baharatların bileşimi, Uçucu yağlar, Olerezinler ve elde edilme yöntemleri	X		
4	Baharatların üretimi ve depolanması,	X		
5	Baharatların sterilizasyonu, fumigasyonu ve ışınlanması,	X		
6	Baharatların depolanmasında karşılaşılan sorunlar, ,	X		
7	Baharatların raf ömürleri	X		
8	Baharat tuzları ve baharatlı çeşni ürünleri,	X		
9	Kekik, kırmızıbiber, karabiber	X		
10	Hardal, karanfil, defne, tarçın, kakule, nane	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sekeroglu@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Araştırma Yöntem ve Teknikleri	NTGK029	Zorunlu	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Ayşe SEVGİLİ																		
Dersin Amacı	Öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme ve bilimsel etik konularında bilinç kazanmaları amaçlanmaktadır.																		
Dersin Hedefi	Öğrencilerin nitel ve nicel araştırma teknikleri konusunda temel bilgi edinmeleri ve akademik araştırmalarda etik ilkelere uygun hareket etmeleri hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Bilimsel Araştırma Süreci ve Hipotez Geliştirme, Araştırma Tasarımları: Keşfedici, Tanımlayıcı ve Nedensel Araştırmalar, Veri Türleri Ve Kaynak Taraması, Kalitatif (Nitel) Araştırma, Kantitatif (Nicel) Araştırma, Örneklem Süreci ve Yöntemleri, Ölçekleme ve Ölçek Türleri, Anket Formu Tasarımı, Bilimsel Araştırmalarda Hata ve Güvenirlik, Bilimsel Araştırmalarda Geçerlilik, Veri Hazırlama ve Veri Analizi, Bilimsel Araştırma Raporunun Hazırlanması, Bilimsel Araştırma Etiği.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Araştırma yöntem ve teknikleri konusunda bilgi sahibi olacaktır. ÖÇ2: Kaynak taraması, literatür analizi yapacaktır. ÖÇ3: Bilimsel araştırma raporunu hazırlayacaktır.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)																			
Öğretim yöntem ve teknikleri	Soru-cevap yöntemi, proje tabanlı öğrenme																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Karasar, N. (2022). <i>Bilimsel Araştırma Yöntemi</i> . Nobel Yayıncılık.																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	-																		
Güncelleme Tarihi	23.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				X	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					

6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.			x		
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuusal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Bilimsel Araştırma Süreci ve Hipotez Geliştirme	X		
2	Araştırma Tasarımları: Keşfedici, Tanımlayıcı Ve Nedensel Araştırmalar	X		
3	Veri Türleri ve Kaynak Taraması	X		
4	Veri Türleri ve Kaynak Taraması	X		
5	Kalitatif (Nitel) Araştırma	X		
6	Kantitatif (Nicel) Araştırma	X		
7	Örnekleme Süreci ve Yöntemleri	X		
8	Ölçekleme ve Ölçek Türleri	X		
9	Anket Formu Tasarımı, Bilimsel Araştırmalarda Hata ve Güvenirlik	X		
10	Bilimsel Araştırmalarda Geçerlilik, Veri Hazırlama ve Veri Analizi	X		
11	Bilimsel Araştırma Raporunun Hazırlanması	X		
12	Bilimsel Araştırma Etiği	X		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	aysesevgili@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İletişim	NTGK030	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilere kişisel ve mesleki yaşamlarında başarılı olabilmeleri için gerekli olan iletişim becerilerini kazandırmaktır.																		
Dersin Hedefi	Öğrencilerin etkili iletişim kurmalarını sağlamak, iletişimin temel ilkeleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak ve iletişim engellerini aşma becerisi kazandırmak hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	İletişimin tanımı, İletişimin Özellikleri, İletişim Süreci, İletişim Unsurları İletişim Türleri, Sözlü İletişim, Sözsüz İletişim, Yazılı İletişim, İletişimin Sınıflandırılması, İletişim Engelleri, İletişim Engellerini Aşma Yolları, Empatik İletişim, Örgütsel İletişim, Yazışma Türleri, Resmi Yazılar, İş Yazıları, Form Yazıları, Özel Yazılar, Grafik İletişim, Şemalar.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:İletişim sürecini ve unsurlarını açıklar. ÖÇ2:Sözlü, yazılı ve sözsüz iletişim türlerini ayırt eder. ÖÇ3Etkin dinleme ve empati becerileri geliştirir. ÖÇ4:Topluluk önünde etkili konuşma yapabilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi ve beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><td>Etkinlikler</td><td>Adet</td><td>Katkı Yüzdesi</td></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yok																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
N	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					

3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.				x	
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.				x	
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyu analizi yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	İletişim Türleri: Sözlü, yazılı ve sözsüz iletişim			
2	İletişim Süreci: Kaynak, mesaj, kanal, alıcı, geri bildirim			
3	İletişim Türleri: Sözlü, yazılı ve sözsüz iletişim			
4	Sözsüz İletişim: Beden dili, mimikler, jestler, mekân kullanımı			
5	Dinleme Türleri ve Etkin Dinleme Teknikleri			
6	Empati Kurma ve Etkili Geri Bildirim			
7	Algı Yönetimi ve İletişimde Algının Rolü			
8	İletişim Engelleri ve Çözüm Yolları			
9	Topluluk Önünde Konuşma: Hazırlık ve uygulama			
10	Kültürel Farklılıklar ve Etkileşimsel İletişim			
11	Çatışma Durumlarında İletişim ve İkna Yöntemleri			
12	Mesleki Yaşamda İletişim: Mülakat, e-posta, işyeri yazışmaları			

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İlk Yardım	NTGK031	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Süleyman BAYAR																		
Ders Koordinatörü	Öğr. Gör. Dr. Süleyman BAYAR																		
Dersin Amacı	İlkyardımın amacını ve temel uygulamalarını, yetişkinlerde, çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteğini sağlayabilmek. Hasta/yaralının durumuna göre ilkyardım uygulamalarını öğrenmek.																		
Dersin hedefi	İlkyardımın amacını ve temel uygulamalarını öğrenme, Yetişkinlerde, çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteğini öğrenme, Kanamalarda ve yaralanmalarda ilkyardımı uygulayabilme, Kırık, çıkık ve burkulmalarda ilkyarımda bulunma, Yanık, donma ve sıcak çarpmasında ilkyardımı uygulayabilme, Bilinç bozukluklarında ilkyardımı yapabilme, Zehirlenmelerde ve hayvan ısırıklarında ilkyarımda bulunabilme, Boğulmalarda müdahale, Hasta/yaralı taşıma tekniklerini öğrenme yeterliklerinin kazandırılması.																		
Dersin İçeriği	İlkyardımın amacı ve temel uygulamaları, hasta/yaralı ve olay yerinin değerlendirilmesi, Yetişkinlerde, çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği, Kanamalarda ve yaralanmalarda ilkyardım, Kırık, çıkık ve burkulmalarda ilkyardım, Yanık, donma ve sıcak çarpmasında ilkyardım, Bilinç bozukluklarında ilkyardım, Zehirlenmelerde ve hayvan ısırıklarında ilkyardım, Göz, kulak ve buruna yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım, Boğulmalarda ilkyardım, Hasta/yaralı taşıma teknikleri																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: İlkyardımın amacını ve temel uygulamaları bilir. ÖÇ2: Yetişkinlerde, çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteğini sağlayabilir. ÖÇ3: Yaralanmalarda ilkyardım yapmayı bilir ÖÇ4: Hasta/yaralı taşıma tekniklerini bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Sözlü Anlatım, Vdeo, Uygulama																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev		0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev		0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	1. Sağlık Bakanlığı İlkyardım Kitapçığı 2. Öğretim Elemanı ders notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yoktur																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	Katkı Düzeyi
--	--------------

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.			X		
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmışık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklar ve uygular					
13	Gıda endüstrisinde kalite yönetim sistemlerini ve kalite güvence protokollerini uygular					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	İlkyardımın amacı ve temel uygulamaları	x		
2	Hasta/yaralı ve olay yerinin değerlendirilmesi	x	x	
3	Yetişkinlerde, çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği	x	x	
4	Yetişkinlerde, çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği	x	x	
5	Kanamalarda ve yaralanmalarda ilkyardım	x	x	
6	Kırık, çıkık ve burkulmalarda ilkyardım	x	x	
7	Yanık, donma ve sıcak çarpmasında ilkyardım	x	x	
8	Bilinç bozukluklarında ilkyardım	x	x	
9	Zehirlenmelerde ve hayvan ısırıklarında ilkyardım	x	x	
10	Göz, kulak ve buruna yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım	x	x	
11	Boğulmalarda ilkyardım	x	x	
12	Hasta/yaralı taşıma teknikleri	x	x	

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sbayar@gantep.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Çevre Koruma	NTGK031	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilere ekoloji ve ekosistem ilişkileri temelinde çevresel sorunları tanıtmak; hava, su, toprak ve gürültü kirlilikleri hakkında bilinç kazandırmak; atık yönetimi, geri dönüşüm, çevre mevzuatları ve risk analizi konularında temel bilgi ve farkındalık sağlamaktır.																		
Dersin hedefi	Öğrencilere çevre koruma bilinci kazandırmayı, ekosistem dengesine zarar veren kirlilik türlerini tanıtmayı ve atıkların azaltılması, geri dönüşüm, enerji-çevre ilişkisi gibi konularda sürdürülebilir yaklaşımlar geliştirmeyi hedefler.																		
Dersin İçeriği	Ekoloji, Ekosistem, atıklar, geri dönüşüm, hava kirliliği, su kirliliği, toprak kirliliği, gürültü kirliliği, enerji çevre ilişkisi, atık azaltılması ve depolanması, çevre mevzuatları bilgisi, risk analizi.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Ekoloji ve ekosistem kavramlarını tanımlar. ÖÇ2: Farklı atık türlerini ve geri dönüşüm süreçlerini açıklar. ÖÇ3: Atık azaltma, geri kazanım ve depolama yöntemlerini tanımlar ÖÇ4: Çevre koruma konusunda bireysel ve toplumsal sorumluluk bilinci geliştirir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Sözlü Anlatım, Vdeo, Uygulama																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev		0	Ara Sınav	1	40	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev		0																	
Ara Sınav	1	40																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Genel Çevre Bilgisi – İ. Dursun Yıldız Çevre ve Ekoloji – Hüseyin Toros																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yoktur																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.			X		
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.)					

	etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklar ve uygular					
13	Gıda endüstrisinde kalite yönetim sistemlerini ve kalite güvence protokollerini uygular					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ekoloji ve ekosistem kavramları	x		
2	Doğal kaynaklar ve çevresel sürdürülebilirlik	x		
3	Atık türleri ve sınıflandırılması	x		
4	Geri dönüşüm ve yeniden kullanım süreçleri	x	x	
5	Hava kirliliği: Nedenleri, etkileri ve kontrol yöntemleri	x	x	
6	Su kirliliği: Kaynaklar, etkiler ve arıtım teknolojileri	x	x	
7	Toprak kirliliği ve tarımda kimyasal kullanımının etkileri	x	x	
8	Gürültü kirliliği ve insan sağlığı üzerindeki etkileri	x	x	
9	Enerji tüketimi ve çevresel etkileri	x		
10	Atık azaltma, geri kazanım ve depolama yöntemleri	x	x	
11	Türkiye’de çevre mevzuatları ve çevre ile ilgili yasal düzenlemeler	x		
12	Çevresel risk analizi ve örnek olay uygulamaları	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Gıdalarda Coğrafi İşaretleme ve İzlenebilirlik	NTGK033	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüz yüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Gülten ŞEKEROĞLU																		
Dersin Amacı	Coğrafi işaretlemenin kavramı ve önemini, Coğrafi işaretin türlerini; coğrafi işaretlere ilişkin ulusal mevzuatlar ve sınai mülkiyet hakları, coğrafi işaretlerde uluslararası anlaşmalar ve düzenlemeleri, Türkiye'de ve dünyada coğrafi işaretlenen ürünleri ve coğrafi işaretlemede yaşanan sorunları öğrenmektir.																		
Dersin Hedefi	Dersin tamamlanması ile öğrencilere; Coğrafi işaret kavramı ve önemi, Coğrafi işaretin türleri; menşe adı ve mahreç işaretleme, coğrafi işaret tescili ve önemi, coğrafi işaretlere ilişkin ulusal mevzuatlar ve sınai mülkiyet hakları, coğrafi işaretlerde uluslararası anlaşmalar ve düzenlemeler, coğrafi işaretli ürünlerde izlenebilirlik ve takip sistemleri, Türkiye'de tescil süresi ve denetim sistemi, Türkiye'de coğrafi işaretlenen geleneksel ürünler, dünyada coğrafi işaretlenen geleneksel ürünler, coğrafi işaretlemede yaşanan sorunlara dair yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.																		
Dersin İçeriği	Coğrafi işaret kavramı ve önemi, Coğrafi işaretin türleri; menşe adı ve mahreç işaretleme, coğrafi işaret tescili ve önemi, coğrafi işaretlere ilişkin ulusal mevzuatlar ve sınai mülkiyet hakları, coğrafi işaretlerde uluslararası anlaşmalar ve düzenlemeler, coğrafi işaretli ürünlerde izlenebilirlik ve takip sistemleri, Türkiye'de tescil süresi ve denetim sistemi, Türkiye'de coğrafi işaretlenen geleneksel ürünler, dünyada coğrafi işaretlenen geleneksel ürünler, coğrafi işaretlemede yaşanan sorunlar																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Coğrafi işaret kavramı ve önemini bilir. ÖÇ2: Coğrafi işaretlere ilişkin ulusal mevzuatlar ve sınai mülkiyet hakları, coğrafi işaretlerde uluslararası anlaşmalar ve düzenlemeleri bilir. ÖÇ3: Türkiye'de ve dünyada coğrafi işaretlenen geleneksel ürünleri bilir. ÖÇ4: Coğrafi işaretlemede yaşanan sorunlara dair bilgi sahibi olur.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi, beceri ve yetkinlik																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Yüz Yüze,																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	- Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı, Prof. Dr. Habip Aslan, Gonca Ilıcalı																		

Ön koşul dersler ve Koşullar	YOK
Güncelleme Tarihi	

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.	x				
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.	x				
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuusal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ders giriş ve ders planının anlatımı. Coğrafi işaret kavramı ve önemi	x		
2	Coğrafi işaretin türleri; menşe adı ve mahreç işaretleme	x		
3	Coğrafi işaret tescili ve önemi,	x		
4	Coğrafi işaretlere ilişkin ulusal mevzuatlar ve sınai mülkiyet hakları	x		
5	Coğrafi işaretlerde uluslararası anlaşmalar ve düzenlemeler	x		
6	Coğrafi işaretli ürünlerde izlenebilirlik ve takip sistemleri	x		
7	Coğrafi işaretli ürünlerde izlenebilirlik ve takip sistemleri	x		
8	Türkiye'de tescil süresi ve denetim sistemi	x		
9	Türkiye'de coğrafi işaretlenen geleneksel ürünler	x		
10	Türkiye'de coğrafi işaretlenen geleneksel ürünler	x		
11	Dünyada coğrafi işaretlenen geleneksel ürünler	x		
12	Coğrafi işaretlemede yaşanan sorunlar	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	sekeroglu@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İnovatif Yağ Rafinasyon Teknikleri	NTGK034	Seçmeli	3	3	3	0

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Ders Koordinatörü	Dr. Öğr Üyesi Ş. Selçuk SEÇİLMİŞ																		
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, bitkisel yağların rafinasyon süreçlerine ilişkin temel bilgileri kazandırmak, geleneksel yöntemlerin yanı sıra modern ve inovatif rafinasyon tekniklerini tanıtmak ve öğrencilerin sürdürülebilir, enerji verimli ve yüksek kaliteli ürünler elde etmeye yönelik teknolojik gelişmeleri takip edebilmesini sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Endüstriyel uygulamalarda karşılaşılan problemleri analiz edip çözüm önerileri geliştirme yetkinliği kazandırmak. Literatür tarama, bilimsel araştırma ve teknik raporlama becerilerini geliştirmek.																		
Dersin İçeriği	Yağın tanımı, yağın bileşimi, gıda sanayinde yağ teknolojisinin yeri, yağ rafinasyonunun amacı, yağ rafinasyonunda yenilikçi yaklaşımlar (yapışkan maddelerin giderilmesi, nötralizasyon, ağartma, vinterizasyon, deodorizasyon), minimal rafinasyon yaklaşımı, yağ rafinasyonunun fonksiyonel bileşenler üzerine etkileri, zararlı bileşenlerin önlenmesi ve azaltılması için uygulanan teknikler.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Yağ rafinasyonu sırasında oluşan zararlı bileşenlerin tanınması ÖÇ2:Yağ rafinasyonunun etkilerinin öğrenilmesi ÖÇ3:Minimal rafinasyon yaklaşımının kavranması ÖÇ4:Yağ rafinasyonunda yenilikçi yaklaşımlar hakkında bilgi sahibi olmak ÖÇ5:Yağ rafinasyonunda biyo-materyallerin kullanımı																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi-beceri																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td></td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev		10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev		10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Yazılı ve görsel kaynaklar																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi	28.05.2025																		

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.				x	
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi					

	olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.				x	
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.		x			
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.				x	
13	Gıdaların kalitesini duyuşanal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.				x	

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Yağın tanımı, yağın bileşimi, gıda sanayinde yağ teknolojisinin yeri	x		
2	Yağ rafinasyonunun amacı	x		
3	Yağ rafinasyonunda yenilikçi yaklaşımlar	x		
4	Degumming teknikleri	x		
5	Nötralizasyon teknikleri	x		
6	Ağartma teknikleri	x		
7	Vinterizasyon teknikleri	x		
8	Deodorizasyon teknikleri	x		
9	Minimal rafinasyon kavramı	x		
10	Yağ rafinasyonunun fonksiyonel bileşenler üzerine etkileri	x		
11	Yağ rafinasyonunun fonksiyonel bileşenler üzerine etkileri	x		
12	Yağ tipine göre rafinasyon	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Temel Spor Uygulamaları	GOS112		1	0	1	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin spor psikolojisinin temel kavramlarını öğrenmeleri, sporunun zihinsel süreçlerini anlamaları ve spor biliminde psikolojik etkenlerin rolünü kavramalarını sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Psikolojik kuramların spora nasıl uygulandığını öğretmek, öğrencilerin sporda motivasyon, stres, dikkat, benlik algısı gibi psikolojik faktörleri analiz edebilmesini ve bilimsel araştırmalara temel oluşturacak bilgi ve becerileri kazanmasını hedeflemektedir.																		
Dersin İçeriği	Spor psikolojisinin tanımı ve özelliklerini, Spor biliminin psikolojik boyutlarının anlaşılması, psikolojinin birçok boyutunun spor bilimine uygulanmasındaki temel belirleyicileri. Spor psikolojisinin temel konularını, kavramlarını ve alt alanlarını tanımlama ve spor ile psikoloji konularında araştırmaların nasıl yapılabileceğini öğrenme																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Öğrenciler, psikoloji kuramlarını sporla ilgili konulara uygulayabilirler. ÖÇ2:Öğrenciler, psikolojik kavramları ve araştırma bulgularını sporcuların performanslarını artırmak için uygulayabilirler. ÖÇ3:Öğrenciler, sporcular için performans artırmaya yönelik psikolojik eğitim programları hazırlayabilirler.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><th>Etkinlikler</th><th>Adet</th><th>Katkı Yüzdesi</th></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Öğretim elemanı notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

		Katkı Düzeyi				
No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi					

	olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülme karmasık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Spor Psikolojisine Giriş	X		
2	Kişilik ve Spor	X		
3	Motivasyon	X		
4	Sporda Uyarılmışlık, Stres ve Kaygı	X		
5	Grup ve Takım Dinamikleri, Liderlik	X		
6	Sporda İletişim	X		
7	Zihinde Canlandırma	X		
8	Performans Profili Uygulaması	X		
9	Sporda Hedef Belirleme	X		
10	Sporda Sakatlanma, Tedavi ve Spora Dönüş Sürecinde	X		
11	Sporda Şiddet	X		
12	Değerlendirme	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Sağlıklı Yaşam ve Spor	GOS118		1	0	1	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere sağlığı geliştirme kavramını tarihsel ve toplumsal bağlamda tanıtmak, bireysel ve çevresel faktörlerin sağlık üzerindeki etkilerini kavratmak, sağlıklı yaşam biçimi davranışlarının önemini öğretmek ve öğrencilerin yaşamlarında sağlığı geliştirmeye yönelik bilinçli tercihler yapmalarını sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Bu dersin hedefi, öğrencilerin sağlığı geliştirme kavramını çok yönlü olarak kavramalarını, bireysel ve çevresel etkenlerin sağlık üzerindeki rolünü fark etmelerini, sağlıklı yaşam biçimi davranışlarını benimsemelerini ve yaşam boyu sağlığı koruma ve geliştirmeye yönelik bilinçli seçimler yapabilme becerisi kazanmalarını sağlamaktır.																		
Dersin İçeriği	Doğal ve sağlıklı beslenme; obezite ile mücadele, gıda katkı maddeleri; sağlıklı yaşam ve egzersiz; büyüme ve gelişme; sağlıklı cinsel yaşam; bağımlılıkla mücadele (tütün, alkol, madde bağımlılığı vb.); trafik, afet ve ilkyardım konuları ile ilgili bilgi kazandırmak																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1: Öğrenciler doğal ve sağlıklı beslenmeyle ilgili bilgilerini açıklar ve obezite ile mücadelede farkındalığa sahip olur. ÖÇ2:Öğrenciler büyüme ve gelişme ile ilgili kavramaları bilir ve sağlıklı bir cinsel yaşam için gerekli bilgilere sahip olur. ÖÇ3:Öğrenciler bağımlılıkla mücadele yöntemlerini bilir, açıklar ÖÇ4:Öğrenciler trafik, afet ve ilkyardıma ilişkin farkındalığa sahip olur. ÖÇ5:Öğrenciler sağlıklı yaşamın ve egzersizin önemini bilir.																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><td>Etkinlikler</td><td>Adet</td><td>Katkı Yüzdesi</td></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Öğretim elemanı notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5

1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeleyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.					
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Dersin tanıtımı, Öğrenim Hedefleri	X		
2	Sağlığı geliştirme kavramının tarihçesi	X		
3	Sağlığın geliştirilmesini etkileyen faktörler: Bireysel Özellikler	X		
4	Sağlığın geliştirilmesini etkileyen faktörler: Çevre, Medya ve	X		
5	Düzenli egzersiz	X		
6	Beslenme ve sağlığın geliştirilmesi	X		
7	AIDS ve sağlıklı cinsel yaşam	X		
8	Tütün, alkol ve madde kullanımı ve sağlığın geliştirilmesi	X		
9	Sağlık sorumluluğu	X		
10	Kişiler arası İlişkiler	X		
11	Sağlık Yönetimi	X		
12	Sağlıklı Yaşam Biçimi Davranışları-Stres Yönetimi	x		

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr

DERS İZLENESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
Sanat Tarihi	GOS122	Zorunlu	1	0	1	1

Yüzyüze/Uzaktan	Yüzyüze																		
Ders Yürütücüsü																			
Ders Koordinatörü																			
Dersin Amacı	Öğrencilerin sanatın tarihsel gelişimini kavramasını, farklı dönem ve medeniyetlerde ortaya çıkan sanat anlayışlarını tanımasını ve sanatı yorumlama becerisi kazanmasını sağlamaktır.																		
Dersin Hedefi	Öğrencilerin kültürel miras bilinci edinmesi, estetik anlayışlarını geliştirmesi ve sanat eserlerine eleştirel bakabilmesi hedeflenmektedir.																		
Dersin İçeriği	Sanatın anlamı; bir sanat olgusunda ifade bulan temel unsurlar olan sanatçı, eser, alıcı (izleyici) ve toplum açılarından sanatın farklı tanımları; sanatçının yaratım sürecindeki psikolojiyi, kaygıyı (veya bilinçli kaygısızlığı) anlama çabaları; bir eserin nasıl incelenmesi gerektiği ile ilgili pratikler.																		
Dersin Öğrenim Çıktıları	ÖÇ1:Sanat ve sanat tarihi ile ilgili temel kavramların içeriğini öğrenir ve eser inceleme konusunda deneyim kazanır ÖÇ2:Sanatın geçmişten günümüze tarihsel serüveni hakkında bilgi sahibi olur ÖÇ3 Genel sanat tarihi bilgisi ve temel öğretiler hakkında bilgi sahibi olmakta, yetkin bir genel sanat tarihi eğitimi almaktadırlar ÖÇ4:Türk sanatının önemli eserlerini tanımak ÖÇ5:Önemli sanatçılarımız hakkında bilgi sahibi olmak																		
Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)	Bilgi																		
Öğretim yöntem ve teknikleri	Görsel ve karşılıklı soru cevap yöntemi uygulanmaktadır																		
Ölçme Değerlendirme	<table><tr><td>Etkinlikler</td><td>Adet</td><td>Katkı Yüzdesi</td></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Ödev</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>30</td></tr><tr><td>Yıl içi</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Final</td><td>1</td><td>60</td></tr></table>	Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi	Küçük Sınav			Ödev	1	10	Ara Sınav	1	30	Yıl içi		40	Final	1	60
Etkinlikler	Adet	Katkı Yüzdesi																	
Küçük Sınav																			
Ödev	1	10																	
Ara Sınav	1	30																	
Yıl içi		40																	
Final	1	60																	
Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)	Öğretim elemanı notları																		
Ön koşul dersler ve Koşullar	Yok																		
Güncelleme Tarihi																			

Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	1	2	3	4	5

2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.					
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.					
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.					
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.					
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.					
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülmeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.					
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.				x	
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
11	Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.					
12	Alanı ile ilgili laboratuvarlarda kimyasal, fiziksel, enstrümantal ve kalite kontrol analizleri için gerekli alet ekipmanları kullanır.					
13	Gıdaların kalitesini duyuşsal analiz yöntemlerini kullanarak değerlendirir.					

Haftalık İşlenen Konular (12 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Sanat nedir?	X		
2	Sanat nasıl ortaya çıktı?	X		
3	Sanatın gelişme aşamaları.	X		
4	Kültür devirleri ve akımları.	X		
5	Bilimsel gelişmelerin toplumu ve sanatı değiştirmesi.	X		
6	Sanat Tarihi'nin ortaya çıkışı.	X		
7	Rönesans'a kadar Sanat Tarihi gelişmeleri.	X		
8	Aydınlanma Çağı'nda Sanat Tarihi gelişmeleri.	X		
9	Modern Sanat Tarihi	X		
10	Türk Sanatı Kavramı ve Türkiye'de Sanat Tarihi	X		
11	Türk Sanatı'nın arkeolojik boyutu.	X		
12	Türk-İslam sanatının genel özellikleri	x	X	

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	selcuksecilmis@gantep.edu.tr