

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ	
Ders Kodu / Course Code	BIT001	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu derste öğrencilere temel bilgisayar konuları, işletim sistemleri, ofis programları ve ağ-internet uygulamaları kullanabilme yetisi kazandırılması amaçlanmaktadır.	In this course, it is aimed to provide students with the ability to use basic computer subjects, operating systems, office programs and network-internet applications.
İçeriği / Content	Bilişim teknolojilerini tanıtmak, genel prensipleri hakkında bilgi vermek, işletim sistemi, kelime işlem, hesap tablosu, sunu vb. programları gibi bazı ofis uygulamalarının (MS Word, MS Excel, Power Point vb.) kullanımını göstermek, bilgisayar ağları, nesnelerin interneti ve bulut bilişim, internet uygulamalarının mesleki çalışmalarda önemini aktarmak.	Introducing information technologies, giving information about general principles, operating system, word processing, spreadsheet, presentation etc. To show the use of some office applications such as programs (MS Word, MS Excel, Power Point etc.), to convey the importance of computer networks, internet of things and cloud computing, internet applications in professional studies.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Derse gelmeden önce ön hazırlık önerilmektedir.	Preliminary preparation is recommended before coming to class.
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ders notları	Lecture notes
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hüseyin KARAOSMANOĞLU Öğr.Gör.Abdulkadir SAYLAN Öğr.Gör.Hümeysra TUNÇER	Lec. Hüseyin HARMANCI Lec. Abdulkadir SAYLAN Lec. Hümeysra TUNÇER

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Bilgi Teknolojilerine ait kavramları tartışır.	Discusses the concepts of Information Technologies.
2	Bilgisayar sistemindeki donanım ve yazılım bileşenlerini aktif kullanır.	Actively uses the hardware and software components in the computer system.
3	Bir işletim sisteminin temel özelliklerini ayarlar ve kullanır.	Sets up and uses the core features of an operating system.
4	Kelime işlemci yazılımını, alanına uygun ve yeterli düzeyde kullanır.	Uses word processing software appropriately and adequately.
5	Elektronik tablolama yazılımını, alanına uygun ve yeterli düzeyde kullanır.	Uses spreadsheet software appropriately and adequately.
6	Sunu yazılımını, alanına uygun ve yeterli düzeyde kullanır.	Uses presentation software appropriately and adequately.
7	Ağ teknolojilerinde kullanılan araçları tartışır.	Discusses the tools used in network technologies.
8	Nesnelerin interneti ve bulut bilişim hakkındaki temel konularda tartışır.	Discusses the fundamental issues about the internet of things and cloud computing.
9	İnternet teknolojilerini verimli kullanır ve sanal ortamdaki tehditlere karşı önlemini alır.	Uses internet technologies efficiently and takes precautions against threats in the virtual environment.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilgi teknolojilerine giriş-I	Bilişim ve bilişim teknolojilerinin tanımları. Bilişim teknolojileri araçları. Tarihçe.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Introduction to information technologies-I	Definitions of information and information technologies. Information technology tools. History.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilgi teknolojilerine giriş-II	Derslerimizde kullanacağımız bilişim teknolojisi aracı bilgisayarın donanım parçalarının tanıtılması.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Introduction to information technologies-II	Basic hardware parts of the computer.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilgi teknolojilerine giriş-III	Bilgisayarın yazılımının temel kavramları.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Introduction to information technologies-III	Basic concepts of computer software.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Windows işletim sistemi W10 - I	Bilgisayarın temel programı olan işletim sisteminin tanıtılması, sürücü, klasör, dosya kavramları	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Windows Operating System W10 -I	Introduction of the operating system, which is the basic program of the computer, the concepts of drive, folder, file	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Windows işletim sistemi W10 - II	İşletim sistemi kullanımı, komutları, Denetim Masası, Aygıt Yöneticisi, Bölge ve Dil Seçenekleri, Klavye Ayarları, Programlar Menüsü tanıtımı	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Windows Operating System W10 - II	Operating system usage, commands, Control Panel, Device Manager, Regional and Language Options, Keyboard Settings, Programs Menu introduction	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Microsoft Word - I	Kelime işlem programının tanıtımı ve uygulamaları -yeni belge oluşturma; Seçme /kesme/kopyalama/yapıştırma işlemleri; kelime, satır, cümle, paragraf, bölüm ve tüm belgeyi düzenleme; madde imi(işareti) ve numara kullanma, sayfa düzenleme, yazım denetimi, sayfa görüntüleme seçenekleri.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Microsoft Word -I	Introduction and applications of word processing program - creation of new documents; Select/cut/copy/paste operations; edit word, line, sentence, paragraph, chapter and whole document; using bullets and numbers, page editing, spell checking, page display options.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Microsoft Word - II	Denklem editörü, dil değiştirme, yazım denetimi, değişiklikleri izleme. Sayfa, bölüm sonu ekleme, sayfa numarası, resim, sembol, dipnot ve son not, metin kutusu, çizim, grafik, alt bilgi ve üst bilgi ekleme. Tablolarla çalışma (ekleme, dönüştürme, biçim özelliklerini değiştirme vb.), baskı ön izleme ve yazıcı çıktısı alma.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Microsoft Word - II	Equation editor, language switching, spell checking, tracking changes. Add pages, section breaks, page numbers, images, symbols, footnotes and endnotes, text boxes, illustrations, graphics, footers, and headers. Working with tables (inserting, converting, changing format properties, etc.), print preview and printout.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations

8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Microsoft Excel - I	Excel Programı; Tanıtımı, görünüm ve özelleştirilmesi, yeni hesap tablosu oluşturma, kaydetme, farklı kaydetme, sayfa özellikleri, hücre, satır ve sütunlarla çalışma, veri girişi, düzeltme, taşıma, kopyalama, özel yapıştırma, çalışma sayfası ekleme, taşıma, kopyalama, isim değiştirme, yardım alma, baskı ön izleme ve yazıcı çıktısı alma.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Microsoft Excel - I	Excel Program; Introduction, view and customization, create new spreadsheet, save, save as, sheet properties, work with cells, rows and columns, data entry, edit, move, copy, paste special, add worksheet, move, copy, rename, help printing, previewing and printing.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Microsoft Excel - II	Excel Programı; Tanıtımı, görünüm ve özelleştirilmesi, yeni hesap tablosu oluşturma, kaydetme, farklı kaydetme, sayfa özellikleri, hücre, satır ve sütunlarla çalışma, veri girişi, düzeltme, taşıma, kopyalama, özel yapıştırma, çalışma sayfası ekleme, taşıma, kopyalama, isim değiştirme, yardım alma, baskı ön izleme ve yazıcı çıktısı alma.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Microsoft Excel - II	Excel Program; Introduction, view and customization, create new spreadsheet, save, save as, sheet properties, work with cells, rows and columns, data entry, edit, move, copy, paste special, add worksheet, move, copy, rename, help printing, previewing and printing.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations

10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Microsoft Power Point - I	Powerpoint Programı; Tanıtımı, görünüm ve özelleştirilmesi, yeni sunu oluşturma, kaydetme, slayt ekleme, silme, taşıma kopyalama, biçim özelliklerini değiştirme, baskı ön izleme ve yazıcı çıktısı alma. Asıl slayt kullanarak tasarım şablonu yaratma, mevcut tasarım şablonlarını değiştirme.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Microsoft Power Point - I	Powerpoint Program; Introduce, view and customize, create new presentations, save, add slides, delete, move copy, change format properties, print preview and print out. Creating a design template using a master slide, modifying existing design templates.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Microsoft Power Point - II	Powerpoint Programı; Tanıtımı, görünüm ve özelleştirilmesi, yeni sunu oluşturma, kaydetme, slayt ekleme, silme, taşıma kopyalama, biçim özelliklerini değiştirme, baskı ön izleme ve yazıcı çıktısı alma. Asıl slayt kullanarak tasarım şablonu yaratma, mevcut tasarım şablonlarını değiştirme.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Microsoft Power Point - II	Powerpoint Program; Introduce, view and customize, create new presentations, save, add slides, delete, move copy, change format properties, print preview and print out. Creating a design template using a master slide, modifying existing design templates.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilgisayar Ağları	Bilgisayar Ağları temel konuları olan; Ağ Tarihçesi, Ağ Araçları, Ölçeklerine Göre Ağlar, Kablosuz Bağlantı Çeşitleri konuları.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Computer Networks	Computer Networks are the basic subjects; Network History, Network Tools, Networks by Scale, Wireless Connection Types topics.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nesnelerin İnterneti ve Bulut Bilişim	Nesnelerin İnterneti, Nesnelerin İnterneti Cihazlarının Faydaları, Bulut Bilişim, Bulut Bilişimin Gelişimi, Bulut Bilişimin Özellikleri, Bulut Bilişim Kurulum Modelleri, Bulut Bilişim Avantajları ve Sınırlılıkları, Google Drive.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Internet of Things and Cloud Computing	Internet of Things, Benefits of Internet of Things Devices, Cloud Computing, Development of Cloud Computing, Features of Cloud Computing, Cloud Computing Installation Models, Cloud Computing Advantages and Limitations, Google Drive.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnternet ve Toplum	İnternet ve Toplum temel konuları olan; İnternet Nedir?, İnternetin Hayatımızdaki Yeri, E-Devlet, İnternetteki Tehditler, Güvenli İnternet, İnternet Bağımlılığı, İnternet ve Etik, Telif Hakları.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Internet and Society	Internet and Society are the main subjects; What is the Internet?, The Role of the Internet in Our Lives, E-Government, Threats on the Internet, Safe Internet, Internet Addiction, Internet and Ethics, Copyrights.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Ev Ödevi / Homework	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	5	1,00	5,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Tartışma / Discussion	5	1,00	5,00
Bireysel Çalışma / Self Study	9	1,00	9,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	14,00	14,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	5	1,00	5,00
Toplam / Total:	40	22,00	81,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 81,00/25,00 = 3,24 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 81,00 / 25,00 = 3,24 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Bilgi Teknolojilerine ait kavramları tartışır. / Discusses the concepts of Information Technologies.						5				
2.Bilgisayar sistemindeki donanım ve yazılım bileşenlerini aktif kullanır. / Actively uses the hardware and software components in the computer system.						5				
3.Bir işletim sisteminin temel özelliklerini ayarlar ve kullanır. / Sets up and uses the core features of an operating system.						5				
4.Kelime işlemci yazılımını, alanına uygun ve yeterli düzeyde kullanır. / Uses word processing software appropriately and adequately.						4				
5.Elektronik tablola yazılımını, alanına uygun ve yeterli düzeyde kullanır. / Uses spreadsheet software appropriately and adequately.						4				
6.Sunu yazılımını, alanına uygun ve yeterli düzeyde kullanır. / Uses presentation software appropriately and adequately.							5			
7.Ağ teknolojilerinde kullanılan araçları tartışır. / Discusses the tools used in network technologies.						4				
8.Nesnelerin interneti ve bulut bilişim hakkındaki temel konularda tartışır. / Discusses the fundamental issues about the internet of things and cloud computing.						4				
9.İnternet teknolojilerini verimli kullanır ve sanal ortamdaki tehditlere karşı önlemini alır. / Uses internet technologies efficiently and takes precautions against threats in the virtual environment.						5				

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	
Ders Kodu / Course Code	GDT111	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda endüstrisinde uygulanan temel işlemlerin öğretilmesi.	Teaching the basic processes applied in the food industry.
İçeriği / Content	Haftalık planda sunulmuştur	Presented in weekly schedule
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ibarz, A., Barbosa-Canovas, C. V. (2003) Unit Operations in Food Engineering, CRC Press	Ibarz, A., Barbosa-Canovas, C. V. (2003) Unit Operations in Food Engineering, CRC Press
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Nurcan DOĞAN.	Assoc. Prof. Dr. Nurcan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda işlemede kullanılan fiziksel ve kimyasal prensipleri açıklar.	Explains the physical and chemical principles used in food processing.
2	Gıda hammaddelerine uygulanan ön işlemleri kullanır.	Uses pretreatments applied to food raw materials.
3	Gıdaların bozulma nedenlerini tartışır.	Discusses the causes of food spoilage.
4	Gıdaları muhafaza tekniklerinin prensiplerini açıklar.	Explains the principles of food preservation techniques.
5	Gıda üretiminde uygun olan yöntemi belirler.	Determines the appropriate method in food production.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işlemenin tarihçesi, gıda işlemede hammaddelerin önemi, hammaddenin hasadı, taşınması ve dikkat edilecek hususlar.	•Anlatım: Gıda işlemenin tarihçesi, hammadde yönetimi ve taşıma süreçlerinin teorik açıklaması yapılacaktır. •Soru-Cevap: Gıda işlemede hammaddenin taşınmasında dikkat edilmesi gerekenler üzerine sorular sorulacaktır. •Görsel Materyaller: Hammaddenin hasat ve taşıma süreçleri grafiklerle desteklenecektir. •Tartışma: Gıda işlemede hammaddelerin önemi ve hasat sonrası işlemlerin etkisi tartışılacaktır.	Öğrencilerden gıda işlemenin tarihçesi ve hammaddelerin önemi üzerine kısa bir okuma yapmaları istenecektir.
	History of food processing, importance of raw materials in food processing, harvesting, transportation of raw materials and points to be considered.	•Lecture: The history of food processing, importance of raw materials, and transportation processes will be explained. •Q&A Session: Questions on the key considerations in handling and transporting raw materials will be discussed. •Visual Aids: Diagrams illustrating harvesting and transportation processes of raw materials. •Discussion: The importance of raw materials in food processing and the effects of post-harvest processes will be analyzed.	Students will be asked to read a short text about the history of food processing and the importance of raw materials.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hammaddenin sınıflandırılması, kontaminasyon kaynakları, kuru ve yaş temizlemenin önemi.	•Anlatım: Hammaddenin sınıflandırılması ve kontaminasyon kaynakları teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Kuru ve yaş temizlemenin önemi hakkında öğrencilere sorular yöneltiler. •Görsel Materyaller: Kuru ve yaş temizlik yöntemlerinin grafiklerle açıklanması. •Tartışma: Farklı temizleme tekniklerinin gıda kalitesine etkisi üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden hammaddenin sınıflandırılması ve kontaminasyon kaynakları hakkında kısa bir metin okumaları istenecektir.
	Classification of raw materials, sources of contamination, importance of dry and wet cleaning.	•Lecture: Classification of raw materials and contamination sources will be explained. •Q&A Session: Questions on the importance of dry and wet cleaning methods will be discussed. •Visual Aids: Diagrams explaining dry and wet cleaning methods. •Discussion: The impact of different cleaning techniques on food quality will be analyzed.	Students will be asked to read about the classification of raw materials and sources of contamination.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hammaddenin temizlenmesi, ayrılması, soyulması ve bu işlemlerde kullanılan makineler.	•Anlatım: Hammaddenin temizlenmesi, ayrılması ve soyulması süreçleri ile kullanılan makineler teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Temizleme ve soyma makinelerinin işleyişi hakkında sorular yöneltiler. •Görsel Materyaller: Temizleme, ayırma ve soyma makinelerinin şematik gösterimi yapılacaktır. •Grup Çalışması: Öğrenciler, farklı hammaddeler için uygun temizleme ve soyma makineleri üzerine çalışacaklardır.	Öğrencilerden gıda işleme makineleri hakkında temel bir metin okumaları istenecektir.
	Cleaning, separation, peeling of raw materials and machines used in these processes.	•Lecture: Processes of cleaning, sorting, and peeling of raw materials, along with the machines used in these processes, will be explained. •Q&A Session: Questions on the operation of cleaning and peeling machines will be discussed. •Visual Aids: Diagrams showing cleaning, sorting, and peeling machines. •Group Work: Students will work on identifying appropriate machines for different raw materials.	Students will be asked to read a basic text about food processing machines.

4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Filtrasyon ve Santrifüjleme	•Anlatım: Filtrasyon ve santrifüjleme yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı filtrasyon ve santrifüjleme teknikleri hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Filtrasyon ve santrifüj makinelerinin şematik gösterimleri yapılacaktır. •Örnek Olay İncelemesi: Farklı gıda ürünleri için filtrasyon ve santrifüjleme örnekleri sunulacaktır.	Öğrencilerden filtrasyon ve santrifüjleme tekniklerini inceleyen bir okuma yapmaları istenecek.
	Filtration and Centrifugation	•Lecture: Filtration and centrifugation methods will be explained theoretically. •Q&A Session: Questions will be asked about various filtration and centrifugation techniques. •Visual Aids: Diagrams of filtration and centrifugation machines will be presented. •Case Study: Examples of filtration and centrifugation processes for different food products will be analyzed.	Students will be asked to read about filtration and centrifugation techniques.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Boyut Küçültme	•Anlatım: Boyut küçültme işlemleri (öğütme, kırma, parçalama) teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Boyut küçültme işlemlerinin gıda kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacaktır. •Görsel Materyaller: Boyut küçültme makineleri (öğütücüler, kırıcılar) görsel olarak sunulacaktır. •Grup Çalışması: Öğrenciler, belirli gıdalar için uygun boyut küçültme yöntemlerini belirleyecek.	Öğrencilerden boyut küçültme makineleri ve teknikleri hakkında okuma yapmaları istenecek.
	Size Reduction	•Lecture: Size reduction processes (grinding, crushing, cutting) will be explained theoretically. •Q&A Session: Discussion on the effects of size reduction on food quality. •Visual Aids: Visual representation of size reduction machines (grinders, crushers). •Group Work: Students will determine appropriate size reduction methods for specific food products.	Students will be asked to read about size reduction machines and techniques.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karıştırma	•Anlatım: Karıştırma işlemi ve farklı karıştırıcı türleri teorik olarak açıklanacaktır. •Soru-Cevap: Karıştırmanın homojenliği ve ürün kalitesi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Farklı karıştırıcı türleri ve karıştırma yöntemleri görsel olarak sunulacaktır. •Grup Çalışması: Öğrenciler, belirli bir gıda ürünü için en uygun karıştırma yöntemini tartışacak.	Öğrencilerden karıştırma işlemleri ve karıştırıcılar hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Mixing techniques	•Lecture: Explanation of the mixing process and different types of mixers. •Q&A Session: Questions about the effect of mixing on homogeneity and product quality. •Visual Aids: Visual presentation of different mixer types and mixing techniques. •Group Work: Students will discuss the best mixing method for a specific food product.	Students will be asked to read about mixing processes and different types of mixers.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Damıtma	•Anlatım: Damıtma işlemi ve kullanılan ekipmanlar teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Damıtmanın gıdalardaki saflık ve kalite üzerindeki etkileri tartışılacak. •Görsel Materyaller: Damıtma kolonları ve damıtma işleminin aşamaları görsel olarak gösterilecek. •Tartışma: Damıtma sürecinin farklı gıda ürünlerindeki rolü tartışılacak.	Öğrencilerden damıtma işlemleri ve ekipmanları hakkında okuma yapmaları istenecek.
	Distillation	•Lecture: Distillation process and the equipment used will be explained theoretically. •Q&A Session: Discussion on the effects of distillation on food purity and quality. •Visual Aids: Visual presentation of distillation columns and stages of the distillation process. •Discussion: The role of distillation in various food products will be analyzed.	Students will be asked to read about distillation processes and equipment.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Emülsifikasyon	•Anlatım: Emülsifikasyon ve emülsiyonların oluşumu teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Emülsifikasyonun gıda ürünlerindeki işlevleri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Farklı emülsiyon tipleri ve emülsifikasyon işlemi görsellerle açıklanacak. •Tartışma: Emülsiyon stabilitesinin gıda kalitesi üzerindeki etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden emülsifikasyon ve emülsiyon stabilitesi hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Emulsification	•Lecture: Explanation of emulsification and the formation of emulsions. •Q&A Session: Questions on the functions of emulsification in food products. •Visual Aids: Visuals of different emulsion types and the emulsification process. •Discussion: Discussion on the impact of emulsion stability on food quality.	Students will be asked to read about emulsification and emulsion stability.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Isıl işlemler (Pastörizasyon, sterilizasyon), Soğutma, Dondurma	•Anlatım: Pastörizasyon, sterilizasyon, soğutma ve dondurma işlemlerinin teorik olarak anlatılması. •Soru-Cevap: Isıl işlemlerin gıda güvenliği ve raf ömrü üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Pastörizasyon, sterilizasyon, soğutma ve dondurma makinelerinin şematik gösterimi yapılacak. •Tartışma: Isıl işlemlerin farklı gıdalarda uygulama biçimleri ve sonuçları tartışılacak.	Öğrencilerden pastörizasyon, sterilizasyon ve dondurma işlemlerini ele alan bir okuma yapmaları istenecek.
	Heat treatments (Pasteurization, sterilization), Cooling, Freezing	•Lecture: Explanation of pasteurization, sterilization, cooling, and freezing processes. •Q&A Session: Discussion on the effects of thermal processes on food safety and shelf life. •Visual Aids: Diagrams of pasteurization, sterilization, cooling, and freezing machines. •Discussion: Analysis of how thermal processes are applied to different food products and their outcomes.	Students will be asked to read about pasteurization, sterilization, and freezing processes.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurutma Teknolojisi	•Anlatım: Kurutma teknolojisi ve kurutma yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı kurutma yöntemlerinin gıda kalitesi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kurutma makineleri ve kurutma tekniklerinin şematik gösterimi yapılacaktır. •Grup Çalışması: Öğrenciler, farklı gıda ürünleri için uygun kurutma tekniklerini belirleyecek. Quiz	Öğrencilerden kurutma teknolojisi ve yöntemlerini inceleyen bir metin okumaları istenecek.
	Drying Technology	•Lecture: Explanation of drying technology and drying methods. •Q&A Session: Discussion on the effects of different drying methods on food quality. •Visual Aids: Diagrams of drying machines and drying techniques. •Group Work: Students will determine suitable drying techniques for different food products. Quiz	Students will be asked to read about drying technology and methods.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Evaporasyon, Ekstrüzyon	•Anlatım: Evaporasyon ve ekstrüzyon işlemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu işlemlerin gıda ürünlerine etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Evaporasyon ve ekstrüzyon makinelerinin şematik gösterimi yapılacaktır. •Grup Çalışması: Öğrenciler, evaporasyon ve ekstrüzyon işlemlerinin hangi gıdalarda kullanıldığı üzerine çalışmalar yapacak.	Öğrencilerden evaporasyon ve ekstrüzyon işlemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Evaporation, Extrusion	•Lecture: Explanation of evaporation and extrusion processes. •Q&A Session: Discussion on the effects of these processes on food products. •Visual Aids: Diagrams of evaporation and extrusion machines. •Group Work: Students will work on identifying which food products use evaporation and extrusion processes.	Students will be asked to gather information on evaporation and extrusion processes.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kristalizasyon	•Anlatım: Kristalizasyon işlemi ve bu işlemin gıda ürünlerindeki kullanımı teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kristalizasyonun gıda kalitesine etkileri hakkında sorular sorulacaktır. •Görsel Materyaller: Kristalizasyon süreçleri ve kristalleşme makineleri görsellerle desteklenecek. •Grup Çalışması: Öğrenciler, kristalizasyon sürecinin hangi gıda ürünlerinde kullanıldığı üzerine çalışmalar yapacak.	Öğrencilerden kristalizasyon işlemi ile ilgili temel bir metin okumaları istenecek.
	Crystallization	•Lecture: Explanation of the crystallization process and its applications in food products. •Q&A Session: Questions about the impact of crystallization on food quality. •Visual Aids: Visuals of crystallization processes and machines. •Group Work: Students will identify food products where crystallization is used.	Students will be asked to read a basic text on the crystallization process.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Haşlama ve Pişirme Teknikleri	•Anlatım: Haşlama ve pişirme tekniklerinin teorik açıklaması yapılacaktır. •Soru-Cevap: Farklı haşlama ve pişirme yöntemlerinin gıda özelliklerine etkileri tartışılacaktır. •Görsel Materyaller: Haşlama ve pişirme yöntemleri grafiklerle desteklenecektir. •Grup Çalışması: Öğrenciler, belirli gıda ürünleri için en uygun pişirme yöntemlerini tartışacak.	Öğrencilerden haşlama ve pişirme teknikleri üzerine kısa bir okuma yapmaları istenecektir.
	Boiling and Cooking Techniques	•Lecture: Explanation of boiling and cooking techniques. •Q&A Session: Discussion on how different boiling and cooking methods affect food properties. •Visual Aids: Diagrams of boiling and cooking techniques. •Group Work: Students will discuss the best cooking methods for specific food products.	Students will be asked to read a short text about boiling and cooking techniques.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentasyon	•Anlatım: Fermentasyon süreçleri ve fermentasyonun gıdalardaki rolü teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Fermentasyonun besin değerine etkileri hakkında sorular yöneltilecektir. •Görsel Materyaller: Farklı fermentasyon yöntemleri grafiklerle desteklenecektir. •Grup Çalışması: Öğrenciler, belirli gıdalar için uygun fermentasyon teknikleri üzerine çalışacak.	Öğrencilerden fermentasyon süreci ve teknikleri hakkında bilgi edinmeleri istenecektir.
	Fermentation	•Lecture: Explanation of fermentation processes and their role in food products. •Q&A Session: Questions about the effects of fermentation on nutritional value. •Visual Aids: Diagrams of different fermentation methods. •Group Work: Students will work on identifying appropriate fermentation techniques for specific food products.	Students will be asked to gather information about fermentation processes and techniques.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	1,00	14,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10,00	10,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	2,00	14,00
Okuma / Reading	5	2,00	10,00
Toplam / Total:	44	21,00	93,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 93,00/25,00 = 3,72 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 93,00 / 25,00 = 3,72 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Gıda işlemede kullanılan fiziksel ve kimyasal prensipleri açıklar. / Explains the physical and chemical principles used in food processing.	5		4							
2.Gıda hammaddelerine uygulanan ön işlemleri kullanır. / Uses pretreatments applied to food raw materials.	4		5							
3.Gıdaların bozulma nedenlerini tartışır. / Discusses the causes of food spoilage.	5	4			4					
4.Gıdaları muhafaza tekniklerinin prensiplerini açıklar. / Explains the principles of food preservation techniques.	5	4	4							
5.Gıda üretiminde uygun olan yöntemi belirler. / Determines the appropriate method in food production.	4		5		4					

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT112	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	1,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin sonunda öğrenci gıda mikrobiyolojisinin temel esaslarını öğrenecektir. Gıda mikrobiyolojisinde yararlı ve zararlı mikroorganizmalar, gıdaların mikrobiyal olarak bozulması, gıda muhafaza yöntemleri ve temel ilkeleri konularında bilgi sahibi olacaktır. Ayrıca dersin laboratuvar uygulamasında ise söz konusu teorik bilgileri laboratuvar ortamında pratik olarak da deneyimleyecektir.	At the end of this course the student will learn the basic principles of food microbiology. They will have knowledge about useful and harmful microorganisms in food microbiology, microbial degradation of foods, food preservation methods and basic principles. In addition, in the course of laboratory practice, the subject will also experience the theoretical knowledge practically in the laboratory environment.
İçeriği / Content	•Mikroorganizmalar ve gıda •Gıdalarda bozulmaya sebep olan iç ve dış faktörler •Gıdalarda bozulmaya sebep olan mikroorganizmalar •Gıdalarda bulunan indikatör mikroorganizmalar •Gıda kaynaklı hastalıklar ve hastalığa yol açan mikroorganizmalar Gıda muhafaza yöntemleri ve temel ilkeleri	• Microorganisms and food • Internal and external factors that cause deterioration in food • Microorganisms causing deterioration in food • Indicator microorganisms in food • Food-borne diseases and disease-causing microorganisms Food preservation methods and basic principles
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-Gıda Mikrobiyolojisi, Prof.Dr. Osman Erkmen, Eflatun Yayınevi, Ankara 2010. -Gıda Mikrobiyolojisi, Prof. Dr. Ünlütürk ve Prof. Dr. Turantaş, Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, İzmir, 2003.	-Gıda Mikrobiyolojisi, Prof.Dr. Osman Erkmen, Eflatun Yayınevi, Ankara 2010. -Gıda Mikrobiyolojisi, Prof. Dr. Ünlütürk ve Prof. Dr. Turantaş, Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, İzmir, 2003.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Cemhan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Cemhan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Bu dersin sonunda öğrenci gıda mikrobiyolojisinin temel esaslarını öğrenecektir.	At the end of this course the student will learn the basic principles of food microbiology.
2	Gıda mikrobiyolojisinde yararlı ve zararlı mikroorganizmalar, gıdaların mikrobiyal olarak bozulması, gıda muhafaza yöntemleri ve temel ilkeleri konularında bilgi sahibi olacaktır.	They will have knowledge about useful and harmful microorganisms in food microbiology, microbial degradation of foods, food preservation methods and basic principles.
3	Ayrıca dersin laboratuvar uygulamasında ise söz konusu teorik bilgileri laboratuvar ortamında pratik olarak da deneyimleyecektir.	In addition, in the course of laboratory practice, the subject will also experience the theoretical knowledge practically in the laboratory environment.
4	Gıda patojenlerini ve gıda kaynaklı besin zehirlenmelerini açıklar.	Explain food pathogens and food poisoning.
5	Gıdalarda mikroorganizma gelişimini teşvik eden ve engelleyen koşullar belirlenir.	Conditions that promote and inhibit the growth of microorganisms in foods are determined.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikroorganizmalar ve gıda	Yok	•Anlatım: Mikroorganizmaların sınıflandırılması ve gıda ile etkileşimlerinin teorik olarak anlatılması. •Soru-Cevap: Mikroorganizmaların gıda üzerindeki etkileri üzerine sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Mikroorganizmaların gıdalardaki varlığı ve yayılım yolları görsellerle desteklenecek. •Grup Çalışması: Öğrenciler, farklı mikroorganizmaların gıdalardaki rolünü tartışacak.	Öğrencilerden mikroorganizmaların gıdalar üzerindeki etkilerini inceleyen kısa bir metin okumaları istenecek.
	Microorganisms and food	None	•Lecture: Classification of microorganisms and their interactions with food will be explained. •Q&A Session: Questions about the effects of microorganisms on food will be discussed. •Visual Aids: Visuals showing the presence and spread of microorganisms in food. •Group Work: Students will discuss the role of various microorganisms in food.	Students will be asked to read a short text about the effects of microorganisms on food.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda bozulmaya sebep olan mikroorganizmalar	Yok	•Anlatım: Gıdalarda bozulmaya sebep olan mikroorganizmaların türleri ve etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bozulmaya yol açan mikroorganizmaların özellikleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gıdalarda bozulmaya neden olan mikroorganizmaların görselleri ve süreçleri gösterilecek. •Grup Çalışması: Öğrenciler, belirli gıdalar üzerinde mikroorganizma türlerinin bozulmaya etkilerini tartışacak.	Öğrencilerden gıdalarda bozulmaya neden olan mikroorganizmalar hakkında bir makale okumaları istenecek.
	Microorganisms causing deterioration in plants	None	•Lecture: Types of microorganisms that cause spoilage in food and their effects will be explained. •Q&A Session: Questions on the characteristics of spoilage-causing microorganisms will be discussed. •Visual Aids: Visuals showing spoilage-causing microorganisms and their effects on food. •Group Work: Students will discuss how different microorganisms affect spoilage in specific foods.	Students will be asked to read an article about microorganisms that cause food spoilage.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda bozulmaya sebep olan mikroorganizmalar	Yok	•Anlatım: Gıda bozulmalarına neden olan mikroorganizmaların özellikleri daha detaylı olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı gıdalarda görülen bozulma süreçleri ve mikroorganizmalar hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Mikroorganizmaların neden olduğu bozulma belirtileri grafiklerle gösterilecek. •Grup Çalışması: Öğrenciler, bozulmaya en yatkın gıda türleri üzerine çalışacak ve mikroorganizma etkilerini tartışacak.	Öğrencilerden, belirli mikroorganizmaların hangi gıdalarda bozulmaya sebep olduğunu incelemeleri istenecek.
	Microorganisms causing deterioration in plants	None	•Lecture: In-depth explanation of spoilage-causing microorganisms and their characteristics. •Q&A Session: Questions on spoilage processes in various foods and microorganisms involved. •Visual Aids: Graphs illustrating signs of spoilage caused by microorganisms. •Group Work: Students will analyze the most spoilage-prone food types and discuss microbial effects.	Students will be asked to research specific microorganisms and their role in food spoilage.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda bozulmaya sebep olan iç ve dış faktörler	Yok	•Anlatım: Gıdalarda bozulmaya neden olan iç ve dış faktörler teorik olarak açıklanacak. •Soru-Cevap: Bozulmayı etkileyen çevresel ve kimyasal faktörler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: İç ve dış faktörlerin gıda üzerindeki etkilerini gösteren grafikler ve diyagramlar sunulacak. •Grup Çalışması: Öğrenciler, belirli gıdalar için iç ve dış bozulma faktörlerini belirleyip tartışacak.	Öğrencilerden, gıdalarda bozulmayı etkileyen iç ve dış faktörler hakkında kısa bir okuma yapmalarını istenecek.
	Internal and external factors that cause deterioration in plants	None	•Lecture: Internal and external factors contributing to food spoilage will be explained theoretically. •Q&A Session: Questions will focus on environmental and chemical factors that affect spoilage. •Visual Aids: Diagrams and charts showing the impact of internal and external factors on food spoilage. •Group Work: Students will analyze internal and external spoilage factors for specific food products.	Students will be asked to read about internal and external factors affecting food spoilage.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda bozulmaya sebep olan iç ve dış faktörler	Yok	•Anlatım: Gıdalarda bozulmaya neden olan iç ve dış faktörler daha ayrıntılı olarak açıklanacak. •Soru-Cevap: Farklı gıda ürünlerinde bozulma süreçlerini etkileyen faktörler tartışılacak. •Görsel Materyaller: İç ve dış faktörlerin gıda bozulmasına etkilerini gösteren diyagramlar kullanılacak. •Tartışma: Öğrenciler, belirli gıdalarda bozulmayı hızlandıran çevresel ve kimyasal faktörler üzerine tartışacak.	Öğrencilerden, gıda bozulmasını etkileyen iç ve dış faktörlerle ilgili daha ayrıntılı bilgi edinmeleri istenecek.
	Internal and external factors that cause deterioration in plants	None	•Lecture: Detailed explanation of internal and external factors contributing to food spoilage. •Q&A Session: Discussion on how various food products are affected by spoilage factors. •Visual Aids: Diagrams illustrating the effects of internal and external factors on food spoilage. •Discussion: Students will discuss environmental and chemical factors that accelerate spoilage in specific foods.	Students will be asked to gather more detailed information on internal and external factors affecting food spoilage.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda bulunan indikatör mikroorganizmalar	Yok	•Anlatım: Gıdalarda bulunan indikatör mikroorganizmalar ve bunların işlevleri teorik olarak açıklanacak. •Soru-Cevap: İndikatör mikroorganizmaların gıda güvenliği açısından rolü hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: İndikatör mikroorganizmaların tespit yöntemleri ve gıdalardaki rolleri görsellerle açıklanacak. •Tartışma: İndikatör mikroorganizmaların gıdalarda kalite ve güvenliği nasıl etkilediği tartışılacak.	Öğrencilerden, indikatör mikroorganizmaların gıda güvenliği açısından önemi hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Indicator microorganisms found in fresh	None	•Lecture: Explanation of indicator microorganisms in food and their functions. •Q&A Session: Questions on the role of indicator microorganisms in food safety will be discussed. •Visual Aids: Visuals showing detection methods and the roles of indicator microorganisms in food. •Discussion: Students will discuss how indicator microorganisms affect food quality and safety.	Students will be asked to read a short text about the importance of indicator microorganisms for food safety.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı hastalıklar ve hastalığa yol açan mikroorganizmalar	Yok	•Anlatım: Gıda kaynaklı hastalıklar ve bunlara yol açan mikroorganizmalar teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı mikroorganizmaların sebep olduğu hastalıklar ve semptomlar tartışılacak. •Görsel Materyaller: Gıda kaynaklı hastalıklara neden olan mikroorganizmaların görsel sunumları yapılacaktır. •Grup Çalışması: Öğrenciler, belirli mikroorganizmaların neden olduğu hastalıkları tartışacak ve semptomlarını analiz edecek.	Öğrencilerden, gıda kaynaklı hastalıklar ve hastalığa neden olan mikroorganizmalar hakkında bir okuma yapmaları istenecek.
	Foodborne diseases and disease-causing microorganisms	None	•Lecture: Explanation of foodborne diseases and the microorganisms that cause them. •Q&A Session: Discussion on the symptoms and diseases caused by different microorganisms. •Visual Aids: Visual presentation of microorganisms that cause foodborne diseases. •Group Work: Students will discuss diseases caused by specific microorganisms and analyze their symptoms.	Students will be asked to read about foodborne diseases and the microorganisms responsible for them.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı hastalıklar ve hastalığa yol açan mikroorganizmalar	Yok	•Anlatım: Gıda kaynaklı hastalıklara yol açan mikroorganizmaların özellikleri ve yayılma yolları anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı gıdalarda hangi mikroorganizmaların hastalıklara yol açtığı hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Hastalığa neden olan mikroorganizmaların gıdalar üzerindeki etkileri grafiklerle sunulacak. •Tartışma: Farklı gıdalarda hastalık yapan mikroorganizmaların yayılma yolları üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan mikroorganizmaların yayılma yolları hakkında araştırma yapmaları istenecek.
	Foodborne diseases and disease-causing microorganisms	None	•Lecture: Explanation of the characteristics and transmission methods of foodborne disease-causing microorganisms. •Q&A Session: Questions on which microorganisms cause diseases in different food products. •Visual Aids: Graphs showing the impact of disease-causing microorganisms on food. •Discussion: Discussion on the transmission methods of microorganisms in different food products.	Students will be asked to research the transmission methods of microorganisms responsible for foodborne diseases.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı hastalıklar ve hastalığa yol açan mikroorganizmalar	Yok	•Anlatım: Hastalığa yol açan mikroorganizmaların etkileri ve bu mikroorganizmaların kontrol yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi için hangi mikroorganizmalara dikkat edilmesi gerektiği sorulacak. •Görsel Materyaller: Hastalık kontrolü ve gıda güvenliği için alınacak önlemler grafiklerle desteklenecek. •Tartışma: Gıda kaynaklı hastalıkların azaltılması için mikroorganizmaların nasıl kontrol edileceği tartışılacak.	Öğrencilerden, gıda kaynaklı hastalıkları kontrol etme yolları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Foodborne diseases and disease-causing microorganisms	None	•Lecture: Explanation of the effects of disease-causing microorganisms and methods of controlling them. •Q&A Session: Questions on which microorganisms to focus on to prevent foodborne diseases. •Visual Aids: Graphs showing disease control methods and food safety measures. •Discussion: Discussion on how to control microorganisms to reduce foodborne diseases.	Students will be asked to gather information on ways to control foodborne diseases.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda muhafaza yöntemleri ve temel ilkeleri	Yok	•Anlatım: Gıda muhafaza yöntemleri (soğutma, kurutma, tuzlama vb.) ve temel ilkeleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı muhafaza yöntemlerinin avantaj ve dezavantajları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Muhafaza yöntemlerinin gıdalar üzerindeki etkileri grafiklerle gösterilecek. •Grup Çalışması: Öğrenciler, belirli gıdalar için en uygun muhafaza yöntemini tartışacak.	Öğrencilerden gıda muhafaza yöntemleri ve ilkeleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Food preservation methods and basic principles	None	•Lecture: Explanation of food preservation methods (cooling, drying, salting, etc.) and basic principles. •Q&A Session: Discussion on the advantages and disadvantages of different preservation methods. •Visual Aids: Graphs illustrating the effects of preservation methods on food. •Group Work: Students will discuss the most appropriate preservation method for specific food products.	Students will be asked to read a short text about food preservation methods and principles.

11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda muhafaza yöntemleri ve temel ilkeleri	Yok	•Anlatım: Gıda muhafaza yöntemlerinin (konserveleme, vakum paketleme vb.) detayları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Konserveleme ve vakum paketleme yöntemlerinin gıda güvenliğine etkileri üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Konserveleme ve vakum paketlemenin gıdalar üzerindeki etkileri grafiklerle gösterilecek. •Tartışma: Farklı muhafaza tekniklerinin raf ömrü ve besin değeri üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden konserveleme ve vakum paketleme yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food preservation methods and basic principles	None	•Lecture: Detailed explanation of food preservation methods (canning, vacuum packaging, etc.). •Q&A Session: Discussion on the impact of canning and vacuum packaging on food safety. •Visual Aids: Graphs illustrating the effects of canning and vacuum packaging on food products. •Discussion: Analysis of how different preservation techniques affect shelf life and nutritional value.	Students will be asked to gather information on canning and vacuum packaging methods.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda muhafaza yöntemleri ve temel ilkeleri	Yok	•Anlatım: Gıda muhafaza yöntemlerinin (fermentasyon, dondurulmuş gıdalar vb.) temel ilkeleri anlatılacak. •Soru-Cevap: Fermentasyon ve dondurulmuş gıdaların muhafaza yöntemleri üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Fermentasyon ve dondurma süreçlerinin grafiksel gösterimleri sunulacak. •Tartışma: Gıdaların fermentasyon ve dondurulması yöntemlerinin avantajları ve dezavantajları tartışılacak.	Öğrencilerden fermentasyon ve dondurulmuş gıdalar hakkında bir okuma yapmaları istenecek.
	Food preservation methods and basic principles	None	•Lecture: Explanation of food preservation methods (fermentation, frozen foods, etc.) and their basic principles. •Q&A Session: Questions on preservation methods like fermentation and freezing will be discussed. •Visual Aids: Graphs illustrating fermentation and freezing processes. •Discussion: Advantages and disadvantages of fermenting and freezing food products will be analyzed.	Students will be asked to read about fermentation and frozen food preservation methods.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve Gıdalarda Mikrobiyolojik Bozulmalar	Yok	•Anlatım: Konserve gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaların nedenleri ve bu bozulmaları önleme yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Konserve gıdalarda bozulmaya neden olan mikroorganizmalar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Konserve gıdalarda bozulma süreçleri ve mikroorganizmalar görsel olarak sunulacak. •Grup Çalışması: Öğrenciler, konserve gıdalarda karşılaşılan mikrobiyolojik bozulmaları analiz edecek.	Öğrencilerden, konserve gıdalarda bozulmaya neden olan mikroorganizmalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Microbiological Spoilage in Canned Foods	None	•Lecture: Explanation of the causes of microbiological spoilage in canned foods and methods to prevent them. •Q&A Session: Questions on microorganisms causing spoilage in canned foods will be discussed. •Visual Aids: Visuals showing spoilage processes and microorganisms in canned foods. •Group Work: Students will analyze microbiological spoilage in canned foods.	Students will be asked to gather information on microorganisms responsible for spoilage in canned foods.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve Sebze ve Meyve Sebze Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar	Yok	•Anlatım: Meyve sebze ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaların sebepleri ve bu bozulmaların önlenmesi anlatılacak. •Soru-Cevap: Meyve sebzelerde yaygın olarak görülen mikroorganizmalar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Meyve sebzelerde bozulmaya neden olan mikroorganizmaların grafikleri sunulacak. •Tartışma: Farklı meyve ve sebze türlerinde mikrobiyolojik bozulmaların nasıl önenebileceği tartışılacak.	Öğrencilerden, meyve ve sebzelerde mikrobiyolojik bozulmalar hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Microbiological Spoilage in Fruit and Vegetable Products	None	•Lecture: Explanation of the causes of microbiological spoilage in fruits, vegetables, and their products. •Q&A Session: Questions on common microorganisms found in fruits and vegetables will be discussed. •Visual Aids: Graphs illustrating microorganisms causing spoilage in fruits and vegetables. •Discussion: Discussion on how to prevent microbiological spoilage in various types of fruits and vegetables.	Students will be asked to read a short text about microbiological spoilage in fruits and vegetables.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	2,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	4,00	4,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10,00	10,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	16	2,00	32,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	4,00	4,00
Toplam / Total:	34	25,00	94,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Bu dersin sonunda öğrenci gıda mikrobiyolojisinin temel esaslarını öğrenecektir. / At the end of this course the student will learn the basic principles of food microbiology.	5		4							
2.Gıda mikrobiyolojisinde yararlı ve zararlı mikroorganizmalar, gıdaların mikrobiyal olarak bozulması, gıda muhafaza yöntemleri ve temel ilkeleri konularında bilgi sahibi olacaktır. / They will have knowledge about useful and harmful microorganisms in food microbiology, microbial degradation of foods, food preservation methods and basic principles.	5	4	4	4						
3.Ayrıca dersin laboratuvar uygulamasında ise söz konusu teorik bilgileri laboratuvar ortamında pratik olarak da deneyimleyecektir. / In addition, in the course of laboratory practice, the subject will also experience the theoretical knowledge practically in the laboratory environment.	4		5			4				
4.Gıda patojenlerini ve gıda kaynaklı besin zehirlenmelerini açıklar. / Explain food pathogens and food poisoning.	5	4		4	4					
5.Gıdalarda mikroorganizma gelişimini teşvik eden ve engelleyen koşullar belirlenir. / Conditions that promote and inhibit the growth of microorganisms in foods are determined.	4	4	5	4	4					

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA KİMYASI	
Ders Kodu / Course Code	GDT113	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	None
Amacı / Purpose	Gıda bileşenleri hakkında bilgi sahibi olmak ve gıdaların üretimi sırasında meydana gelen kimyasal ve biyokimyasal değişimler ile gıda üretimi arasındaki ilişkileri aydınlatmak	To have knowledge about food components and to illuminate the relationships between chemical and biochemical changes during food production and food production.
İçeriği / Content	Gıdalarda makro (su, karbohidratlar) ve mikro (pigmentler, tat ve koku maddeleri) yapıtaşlarının kimyası, reaksiyonları ve bu bileşenlerde meydana gelebilecek değişikliklerin gıda üzerindeki etkileri	The chemistry and reactions of macro (water, carbohydrates) and micro (pigments, flavor and odor substances) building blocks in foods and the effects of changes that may occur in these components on food
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Saldamlı İ. 1998. Gıda Kimyası. H.Ü. Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Hacettepe Üniversitesi Yayınları Fennema O.R. 1996.Food Chemistry (Third Edition). Marcel Dekker Inc., New York	Saldamlı İ. 1998. Gıda Kimyası. H.Ü. Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Hacettepe Üniversitesi Yayınları Fennema O.R. 1996.Food Chemistry (Third Edition). Marcel Dekker Inc., New York
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıdalarda bulunan bileşenlerin kimyasal yapısını açıklar.	Explains the chemical structure of the components found in foods.
2	Gıdaların üretimi sırasında meydana gelen kimyasal ve biyokimyasal değişimleri ayırt eder.	Distinguish between chemical and biochemical changes that occur during the production of foods.
3	Gıdalarda meydana gelen olumlu ya da olumsuz bu değişimlerin kontrolünü tasarlar.	Designs the control of these positive or negative changes that occur in foods.
4	Gıdaların yapısında bulunan bileşenleri karşılaştırır.	Compares the components found in the structure of foods.
5	Gıda bileşenlerinin insan sağlığı üzerindeki etkilerini açıklar.	Explains the effects of food components on human health.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların makro ,mikro bileşenleri ve genel özellikleri	•Anlatım: Gıdaların makro ve mikro bileşenlerinin (karbonhidratlar, proteinler, lipidler, vitaminler, mineraller) teorik olarak anlatılması. •Soru-Cevap: Gıda bileşenlerinin sağlık üzerindeki etkileri ve fonksiyonları hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Gıdalardaki makro ve mikro bileşenlerin şematik gösterimi yapılacaktır. •Tartışma: Farklı gıdaların bileşenlerinin gıda kalitesine etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden, gıdaların bileşenlerini tanıtan bir makale okumaları istenecek.
	Macro, micro components and general properties of foods	•Lecture: Explanation of macro and micro components of food (carbohydrates, proteins, lipids, vitamins, minerals). •Q&A Session: Discussion on the health effects and functions of food components. •Visual Aids: Diagrams showing the macro and micro components of various foods. •Discussion: Analysis of how food components affect food quality.	Students will be asked to read an article introducing the components of food.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda bulunan suyun kimyasal özellikleri ve su aktivitesinin önemi	•Anlatım: Gıdalardaki suyun kimyasal özellikleri ve su aktivitesinin (aw) gıda muhafazası üzerindeki önemi teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Su aktivitesinin gıdalardaki mikrobiyolojik bozulmalar üzerindeki rolü hakkında sorular sorulacaktır. •Görsel Materyaller: Su aktivitesi ve gıdalardaki nem içeriği arasındaki ilişki grafiklerle açıklanacaktır. •Tartışma: Su aktivitesinin gıda raf ömrü üzerindeki etkisi tartışılacaktır.	Öğrencilerden, suyun gıdalardaki rolü ve su aktivitesinin önemi hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Chemical properties of water in foods and the importance of water activity	•Lecture: Explanation of the chemical properties of water in foods and the importance of water activity (aw) in food preservation. •Q&A Session: Discussion on the role of water activity in microbiological spoilage of foods. •Visual Aids: Diagrams illustrating the relationship between water activity and moisture content in foods. •Discussion: Analysis of the effect of water activity on the shelf life of foods.	Students will be asked to read a short text about the role of water in food and the importance of water activity.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karbonhidratların genel özellikleri ve yapısal işlevleri	•Anlatım: Karbonhidratların kimyasal yapısı, sınıflandırılması ve gıdalardaki yapısal işlevleri teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Karbonhidratların enerji kaynağı olarak rolü ve fonksiyonları hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Karbonhidratların kimyasal yapısı ve fonksiyonlarını açıklayan grafikler kullanılacaktır. •Tartışma: Farklı karbonhidrat türlerinin gıda işleme süreçlerine etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden karbonhidratların kimyasal yapıları ve fonksiyonları üzerine bir okuma yapmaları istenecek.
	General properties and structural functions of carbohydrates	•Lecture: Explanation of the chemical structure, classification, and structural functions of carbohydrates in foods. •Q&A Session: Discussion on the role of carbohydrates as an energy source and their functions in food. •Visual Aids: Diagrams explaining the chemical structure and functions of carbohydrates. •Discussion: Analysis of how different types of carbohydrates affect food processing.	Students will be asked to read about the chemical structures and functions of carbohydrates.

4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karbonhidratların indirgenme ve yükseltgenme reaksiyonları	•Anlatım: Karbonhidratların indirgenme ve yükseltgenme reaksiyonları ile bu reaksiyonların gıdalardaki önemi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Karbonhidratların oksidasyon ve indirgenme süreçleri ve gıdalara etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Karbonhidratların redoks reaksiyonlarını açıklayan şemalar sunulacak. •Tartışma: Karbonhidratların redoks reaksiyonlarının gıda kalitesine etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden, karbonhidratların redoks reaksiyonları ile ilgili bir makale okumaları istenecek.
	Reduction and oxidation reactions of carbohydrates	•Lecture: Explanation of the reduction and oxidation reactions of carbohydrates and their importance in foods. •Q&A Session: Questions on the oxidation and reduction processes of carbohydrates and their effects on food. •Visual Aids: Diagrams explaining redox reactions of carbohydrates. •Discussion: Analysis of how redox reactions of carbohydrates affect food quality.	Students will be asked to read an article about the redox reactions of carbohydrates.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Maillard reaksiyonları ve enzimatik esmerleşme reaksiyonları	•Anlatım: Maillard reaksiyonları ve enzimatik esmerleşme reaksiyonlarının kimyasal süreçleri ve gıdalardaki etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Maillard reaksiyonlarının ve enzimatik esmerleşmenin gıdaların lezzet, renk ve besin değeri üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Maillard reaksiyonu ve enzimatik esmerleşme süreçlerinin aşamalarını gösteren grafikler sunulacak. •Tartışma: Farklı gıdalarda esmerleşme reaksiyonlarının nasıl gerçekleştiği ve bu süreçlerin gıda kalitesine etkileri tartışılacak. Quiz	Öğrencilerden Maillard reaksiyonları ve enzimatik esmerleşme hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Maillard reactions and enzymatic browning reactions	•Lecture: Explanation of the chemical processes involved in Maillard reactions and enzymatic browning reactions and their effects on food. •Q&A Session: Questions on how Maillard reactions and enzymatic browning affect the flavor, color, and nutritional value of food. •Visual Aids: Diagrams showing the stages of Maillard reactions and enzymatic browning processes. •Discussion: Analysis of how browning reactions occur in different foods and their impact on food quality. Quiz	Students will be asked to read a short text about Maillard reactions and enzymatic browning.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lipidlerin tanımı, sınıflandırılması ve mono-, di ve trigliseritlerin gıdalardaki işlevsel özellikleri	•Anlatım: Lipidlerin tanımı ve sınıflandırılması, mono-, di-, trigliseritlerin işlevsel özellikleri ile Maillard ve enzimatik esmerleşme reaksiyonları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Lipidlerin gıdalardaki işlevleri ve Maillard reaksiyonlarının gıdalara etkileri üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Lipidlerin yapısal özellikleri ve esmerleşme reaksiyonları grafiklerle açıklanacak. •Tartışma: Lipidlerin gıda teknolojisindeki işlevsel rolleri ve esmerleşme reaksiyonlarının gıda kalitesine etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden lipidler ve Maillard reaksiyonları hakkında bir okuma yapmaları istenecek.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doymuş ,doymamış, omega ve esansiyel yağ asitlerinin kimyasal yapıları ve özellikleri	•Anlatım: Doymuş, doymamış, omega ve esansiyel yağ asitlerinin kimyasal yapıları ve gıdalardaki işlevleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı yağ asitlerinin beslenme ve sağlık üzerindeki etkileri hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Yağ asitlerinin kimyasal yapısını gösteren grafikler ve şemalar kullanılacak. •Tartışma: Farklı yağ asitlerinin besin değerine ve sağlık üzerindeki etkilerine dair tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden doymuş ve doymamış yağ asitleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Chemical structures and properties of saturated, unsaturated, omega and essential fatty acids	•Lecture: Explanation of the chemical structures and functions of saturated, unsaturated, omega, and essential fatty acids. •Q&A Session: Questions on the nutritional and health effects of different fatty acids. •Visual Aids: Graphs and diagrams illustrating the chemical structures of fatty acids. •Discussion: Discussion on the nutritional value and health effects of various fatty acids.	Students will be asked to read about saturated and unsaturated fatty acids.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lipidlerde oluşan bozulma tepkimeleri, lipidlerin kimyasal ve enzimatik hidrolizasyonu ve lipid oksidasyonları	•Anlatım: Lipidlerde meydana gelen bozulma tepkimeleri, kimyasal ve enzimatik hidrolizasyon ile oksidasyon süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Lipid oksidasyonunun gıdalara olan etkileri ve oksidasyonun nasıl önlenebileceği üzerine sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Lipidlerin oksidasyon ve hidrolizasyon süreçleri grafiklerle gösterilecek. •Tartışma: Lipid oksidasyonunun gıda kalitesi üzerindeki etkileri ve bu süreçlerin nasıl kontrol edileceği tartışılacak.	Öğrencilerden lipid oksidasyonu ve hidrolizasyonu hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Degradation reactions in lipids, chemical and enzymatic hydrolyzation of lipids and lipid oxidation	•Lecture: Explanation of lipid degradation reactions, chemical and enzymatic hydrolysis, and lipid oxidation processes. •Q&A Session: Discussion on the effects of lipid oxidation on foods and how to prevent it. •Visual Aids: Diagrams illustrating lipid oxidation and hydrolysis processes. •Discussion: Analysis of how lipid oxidation affects food quality and methods to control these processes.	Students will be asked to read a short text about lipid oxidation and hydrolysis.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aminoasit, peptid ve proteinlerin kimyasal yapıları ve sınıflandırmalar	•Anlatım: Aminoasit, peptid ve proteinlerin kimyasal yapıları ve sınıflandırmaları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Aminoasitlerin sınıflandırılması ve proteinlerin yapısal özellikleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Aminoasitlerin ve proteinlerin kimyasal yapıları grafiklerle sunulacak. •Grup Çalışması: Öğrenciler, belirli bir protein yapısının fonksiyonel özelliklerini tartışacak.	Öğrencilerden, aminoasitler ve proteinlerin yapısal özellikleri hakkında bir okuma yapmaları istenecek.
	Chemical structures and classifications of amino acids, peptides and proteins	•Lecture: Explanation of the chemical structures and classifications of amino acids, peptides, and proteins. •Q&A Session: Discussion on the classification of amino acids and the structural properties of proteins. •Visual Aids: Diagrams illustrating the chemical structures of amino acids and proteins. •Group Work: Students will discuss the functional properties of a specific protein structure.	Students will be asked to read about the structural properties of amino acids and proteins.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proteinlerin üç boyutlu yapıları ve özellikleri	•Anlatım: Proteinlerin birincil, ikincil, üçüncül ve dördüncül yapıları teorik olarak açıklanacak. •Soru-Cevap: Proteinlerin üç boyutlu yapılarının fonksiyonlarına etkileri hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Proteinlerin üç boyutlu yapılarının şematik gösterimleri sunulacak. •Grup Çalışması: Öğrenciler, proteinlerin üç boyutlu yapılarının gıda fonksiyonlarına etkilerini tartışacak.	Öğrencilerden, proteinlerin üç boyutlu yapıları hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Three-dimensional structures and properties of proteins	•Lecture: Explanation of the primary, secondary, tertiary, and quaternary structures of proteins. •Q&A Session: Questions on how the three-dimensional structures of proteins affect their functions. •Visual Aids: Diagrams showing the three-dimensional structures of proteins. •Group Work: Students will discuss how the three-dimensional structures of proteins impact their functional roles in food.	Students will be asked to read a short text about the three-dimensional structures of proteins.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Protein denatürasyonu, proteinlerin reaksiyonları ve Proteinlerin işlevsel özellikleri	•Anlatım: Protein denatürasyonu, proteinlerin kimyasal reaksiyonları ve işlevsel özellikleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Protein denatürasyonunun gıda kalitesine etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Protein denatürasyonu ve işlevsel özellikleri grafiklerle açıklanacak. •Tartışma: Proteinlerin denatürasyonu ve bu sürecin gıda ürünleri üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden, protein denatürasyonu ve işlevsel özellikleri hakkında bir makale okumaları istenecek.
	Protein denaturation, reactions of proteins and functional properties of proteins	•Lecture: Explanation of protein denaturation, protein reactions, and functional properties of proteins. •Q&A Session: Questions on how protein denaturation affects food quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating protein denaturation and functional properties. •Discussion: Discussion on the denaturation of proteins and its effects on food products.	Students will be asked to read an article about protein denaturation and functional properties.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enzimlerin genel özellikleri	•Anlatım: Enzimlerin genel özellikleri, protein denatürasyonu ve işlevsel özellikleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Enzimlerin katalizlediği reaksiyonlar ve proteinlerin işlevsel özellikleri hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Enzimlerin çalışma mekanizması ve protein reaksiyonları grafiklerle sunulacak. •Tartışma: Enzimlerin gıdalardaki rolü ve protein denatürasyonunun gıda ürünlerine etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden, enzimler ve protein denatürasyonu hakkında bir okuma yapmaları istenecek.
	General properties of enzymes	•Lecture: Explanation of the general properties of enzymes, protein denaturation, and functional properties of proteins. •Q&A Session: Questions on enzyme-catalyzed reactions and the functional properties of proteins. •Visual Aids: Diagrams illustrating enzyme mechanisms and protein reactions. •Discussion: Discussion on the role of enzymes in food and the effects of protein denaturation on food products.	Students will be asked to read about enzymes and protein denaturation.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vitaminler ve Minerallerin genel özellikleri, beslenme açısından önemi	•Anlatım: Vitaminler ve minerallerin kimyasal yapıları, fonksiyonları ve beslenme açısından önemi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı vitamin ve minerallerin insan sağlığı üzerindeki etkileri hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Vitaminlerin ve minerallerin gıdalardaki kaynakları grafiklerle açıklanacak. •Grup Çalışması: Öğrenciler, belirli vitamin ve minerallerin eksikliklerinin sağlık üzerindeki etkilerini tartışacak.	Öğrencilerden, vitaminler ve minerallerin beslenme açısından önemini açıklayan bir okuma yapmaları istenecek.
	General properties of Vitamins and Minerals, their importance in terms of nutrition	•Lecture: Explanation of the chemical structures, functions, and nutritional importance of vitamins and minerals. •Q&A Session: Discussion on the health effects of different vitamins and minerals. •Visual Aids: Diagrams illustrating the food sources of vitamins and minerals. •Group Work: Students will discuss the effects of deficiencies of specific vitamins and minerals on health.	Students will be asked to read about the nutritional importance of vitamins and minerals.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fenolik Bileşikler	•Anlatım: Fenolik bileşiklerin yapısı, fonksiyonları ve antioksidan özellikleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Fenolik bileşiklerin gıdalardaki rolü ve sağlık üzerindeki etkileri hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Fenolik bileşiklerin kimyasal yapısı ve antioksidan mekanizmaları grafiklerle sunulacak. •Tartışma: Fenolik bileşiklerin gıda teknolojisindeki kullanım alanları tartışılacak.	Öğrencilerden, fenolik bileşikler ve antioksidan özellikleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Phenolic Compounds	•Lecture: Explanation of the structure, functions, and antioxidant properties of phenolic compounds. •Q&A Session: Questions on the role of phenolic compounds in food and their health effects. •Visual Aids: Diagrams illustrating the chemical structure and antioxidant mechanisms of phenolic compounds. •Discussion: Discussion on the applications of phenolic compounds in food technology.	Students will be asked to read about phenolic compounds and their antioxidant properties.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	2,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10,00	10,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	12,00	12,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	10,00	10,00
Toplam / Total:	19	38,00	64,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Gıdalarda bulunan bileşenlerin kimyasal yapısını açıklar. / Explains the chemical structure of the components found in foods.	5				4					
2.Gıdaların üretimi sırasında meydana gelen kimyasal ve biyokimyasal değişimleri ayırt eder. / Distinguish between chemical and biochemical changes that occur during the production of foods.	4		5							
3.Gıdalarda meydana gelen olumlu ya da olumsuz bu değişimlerin kontrolünü tasarlar. / Designs the control of these positive or negative changes that occur in foods.			5	5	4					
4.Gıdaların yapısında bulunan bileşenleri karşılaştırır. / Compares the components found in the structure of foods.	4				4					
5.Gıda bileşenlerinin insan sağlığı üzerindeki etkilerini açıklar. / Explains the effects of food components on human health.	4							5		

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT114 - GIDA ANALİZLERİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA ANALİZLERİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT114	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	1,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	None
Amacı / Purpose	Gıda ürünlerinde yapılan temel analizleri öğrenmek, uygulamak	To learn and apply basic analyzes in food products
İçeriği / Content	Nem, kuru madde, kül, yağ, protein, yağ, ph, asitlik analizleri	Moisture, dry matter, ash, oil, protein, fat, ph, acidity analysis
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Bekir Cemeroğlu. 2010. Gıda Analizleri.	Bekir Cemeroğlu. 2010. Gıda Analizleri.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Laboratuvarda Güvenli Çalışma Ortamını sağlar.	Provides a Safe Working Environment in the Laboratory.
2	Laboratuvar temel analiz tekniklerini uygular	Applies basic laboratory analysis techniques
3	Gıdalarda yapılan temel analizleri uygular	Applies basic analysis on foods
4	Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapar	Performs pre/post analysis operations
5	Analiz sonuçlarını yorumlar	Interprets analysis results

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarın ve laboratuvar tekniğinin tanımlanması, Gıda laboratuvarlarında yapılan işlerin tanımlanması	Yok	•Anlatım: Laboratuvarın tanımı, laboratuvar teknikleri ve gıda laboratuvarlarında yapılan işlemler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıda laboratuvarlarında uygulanan temel işlemler hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Gıda laboratuvarlarında kullanılan cihazlar ve yapılan işlemleri gösteren görsel materyaller sunulacak. •Tartışma: Farklı laboratuvar tekniklerinin gıda analizlerindeki önemi tartışılacak.	Öğrencilerden, gıda laboratuvarlarında kullanılan temel teknikler hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Definition of the laboratory and laboratory technique, definition of the work done in food laboratories	None	•Lecture: Explanation of laboratory techniques and the types of work carried out in food laboratories. •Q&A Session: Questions on the basic processes applied in food laboratories. •Visual Aids: Visuals showing the equipment and processes used in food laboratories. •Discussion: Analysis of the importance of different laboratory techniques in food analysis.	Students will be asked to read a short text about basic techniques used in food laboratories.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri	Yok	•Anlatım: Laboratuvarda alınması gereken genel güvenlik önlemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Güvenlik önlemlerinin neden önemli olduğu ve hangi durumlarda gerekli olduğu tartışılacak. •Görsel Materyaller: Laboratuvar güvenliği için gerekli ekipman ve işaretler grafiklerle gösterilecek. •Grup Çalışması: Öğrenciler, laboratuvarda güvenlik önlemleri konusunda bir güvenlik planı hazırlayacak.	Öğrencilerden laboratuvar güvenliği ile ilgili temel kurallar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Laboratory General Safety Precautions	None	•Lecture: Explanation of general safety measures to be taken in the laboratory. •Q&A Session: Discussion on why safety measures are important and when they are necessary. •Visual Aids: Visuals showing safety equipment and signs used in laboratories. •Group Work: Students will prepare a safety plan for laboratory practices.	Students will be asked to gather information on basic laboratory safety rules.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nem tayini ve hesaplama	Yok	•Anlatım: Gıdalarda nem tayini yöntemleri ve bu yöntemlerin uygulamaları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Nem tayini yöntemlerinin hangi gıdalarda nasıl uygulandığına dair sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Nem tayini işlemlerinin adımlarını gösteren şemalar ve grafikler kullanılacak. •Uygulamalı Çalışma: Öğrenciler nem tayini hesaplama yöntemlerini laboratuvarında uygulayacak.	Öğrencilerden, nem tayini yöntemleri ve hesaplama adımları hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Moisture determination and calculation	None	•Lecture: Explanation of moisture determination methods in foods and their applications. •Q&A Session: Discussion on how moisture determination methods are applied to different food products. •Visual Aids: Diagrams and graphs showing the steps of moisture determination procedures. •Practical Work: Students will practice calculating moisture content in the laboratory.	Students will be asked to read a short text about moisture determination methods and calculation steps.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kuru madde tayini ve hesaplama	Yok	•Anlatım: Gıdalarda kuru madde tayini yöntemleri ve hesaplama işlemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kuru madde tayininin gıda kalitesine etkileri hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Kuru madde tayini işlemleri ve hesaplama yöntemlerini gösteren şemalar sunulacak. •Uygulamalı Çalışma: Öğrenciler laboratuvarında kuru madde tayini ve hesaplama işlemini uygulayacak.	Öğrencilerden, kuru madde tayini yöntemleri ve hesaplama adımları hakkında bir metin okumaları istenecek.
	Dry matter determination and calculation	None	•Lecture: Explanation of dry matter determination methods in foods and calculation procedures. •Q&A Session: Discussion on the effects of dry matter determination on food quality. •Visual Aids: Diagrams showing the procedures for dry matter determination and calculation methods. •Practical Work: Students will practice determining and calculating dry matter in the laboratory.	Students will be asked to read about dry matter determination methods and calculation steps.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kül Tayini	Yok	•Anlatım: Kül tayini yöntemleri ve gıdalarda uygulama alanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kül tayini ile elde edilen verilerin gıdalardaki mineral içeriğine etkisi tartışılacak. •Görsel Materyaller: Kül tayini işlem aşamaları ve kullanılan cihazlar grafiklerle gösterilecek. •Uygulamalı Çalışma: Öğrenciler kül tayini işlemini laboratuvarı uygulayacak. Quiz	Öğrencilerden kül tayini yöntemleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Determination of Ash	None	•Lecture: Explanation of ash determination methods and their applications in foods. •Q&A Session: Discussion on how ash determination affects the mineral content of food. •Visual Aids: Diagrams showing the steps of ash determination procedures and the equipment used. •Practical Work: Students will practice performing ash determination in the laboratory. Quiz	Students will be asked to read a short text about ash determination methods.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kül Tayini hesaplama	Yok	•Anlatım: Kül tayini hesaplama yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kül tayini hesaplamalarının farklı gıda ürünlerinde nasıl uygulandığı hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kül tayini hesaplamalarını gösteren şemalar ve grafikler kullanılacak. •Uygulamalı Çalışma: Öğrenciler kül tayini hesaplamalarını laboratuvarı uygulayacak.	Öğrencilerden, kül tayini hesaplama yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Calculation of Ash Determination	None	•Lecture: Explanation of ash determination calculation methods. •Q&A Session: Questions on how ash determination calculations are applied to different food products. •Visual Aids: Diagrams and graphs showing ash determination calculations. •Practical Work: Students will practice calculating ash content in the laboratory.	Students will be asked to gather information on ash determination calculation methods.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağ tayini	Yok	•Anlatım: Yağ tayini yöntemleri ve gıdalarda yağ miktarının belirlenmesi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yağ tayini işleminin farklı gıdalarda nasıl uygulandığı hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Yağ tayini işlem aşamaları ve kullanılan cihazlar grafiklerle açıklanacak. •Uygulamalı Çalışma: Öğrenciler laboratuvarında yağ tayini işlemini uygulayacak.	Öğrencilerden yağ tayini yöntemleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Fat/oil determination	None	•Lecture: Explanation of fat determination methods and the measurement of fat content in foods. •Q&A Session: Questions on how fat determination is applied to different food products. •Visual Aids: Diagrams showing the steps of fat determination procedures and the equipment used. •Practical Work: Students will practice fat determination in the laboratory.	Students will be asked to read a short text about fat determination methods.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağ tayini hesaplama	Yok	Anlatım: Yağ tayini hesaplama yöntemleri teorik olarak anlatılacak. • Soru-Cevap: Yağ tayini hesaplamalarının farklı gıda ürünlerinde nasıl uygulandığı hakkında sorular yöneltilecek. • Görsel Materyaller: Yağ tayini hesaplamalarını gösteren şemalar ve grafikler kullanılacak. • Uygulamalı Çalışma: Öğrenciler yağ tayini hesaplamalarını laboratuvarında uygulayacak.	Öğrencilerden yağ tayini hesaplama yöntemleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Fat/oil determination calculation	None	Lecture: Fat determination calculation methods will be explained theoretically. • Question-Answer: Questions will be asked about how fat determination calculations are applied to different food products. • Visual Materials: Diagrams and graphs showing fat determination calculations will be used. • Practical Work: Students will apply fat determination calculations in the laboratory.	Students will be asked to read briefly about fat determination calculation methods.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Protein tayini	Yok	•Anlatım: Protein tayini yöntemleri ve gıdalarda protein miktarının belirlenmesi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Protein tayini işleminin farklı gıdalarda nasıl uygulandığına dair sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Protein tayini işlemlerini gösteren grafikler ve şemalar kullanılacak. •Uygulamalı Çalışma: Öğrenciler laboratuvarında protein tayini işlemini uygulayacak.	Öğrencilerden protein tayini yöntemleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Protein determination	None	•Lecture: Explanation of protein determination methods and measurement of protein content in foods. •Q&A Session: Questions on how protein determination is applied to different food products. •Visual Aids: Diagrams showing the steps of protein determination procedures. •Practical Work: Students will practice performing protein determination in the laboratory.	Students will be asked to read a short text about protein determination methods.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Protein tayini hesaplama	Yok	•Anlatım: Protein tayini hesaplama yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Protein tayini hesaplamalarının farklı gıdalarda nasıl uygulandığı hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Protein tayini hesaplamalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulamalı Çalışma: Öğrenciler laboratuvarında protein tayini hesaplamalarını uygulayacak.	Öğrencilerden protein tayini hesaplama yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Protein determination calculation	None	•Lecture: Explanation of protein determination calculation methods. •Q&A Session: Questions on how protein determination calculations are applied to different food products. •Visual Aids: Graphs illustrating protein determination calculations. •Practical Work: Students will practice calculating protein content in the laboratory.	Students will be asked to gather information on protein determination calculation methods.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asit tayini	Yok	•Anlatım: Asit tayini yöntemleri ve gıdalarda asit miktarının belirlenmesi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Asit tayini işleminin gıdalarda nasıl yapıldığına dair sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Asit tayini işlemlerini gösteren grafikler ve şemalar sunulacak. •Uygulamalı Çalışma: Öğrenciler laboratuvarında asit tayini işlemini uygulayacak.	Öğrencilerden asit tayini yöntemleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Determination of acidity	None	•Lecture: Explanation of acid determination methods and measurement of acid content in foods. •Q&A Session: Questions on how acid determination is performed in different food products. •Visual Aids: Diagrams and graphs illustrating the steps of acid determination procedures. •Practical Work: Students will practice performing acid determination in the laboratory.	Students will be asked to read a short text about acid determination methods.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asit tayini hesaplama	Yok	•Anlatım: Asit tayini hesaplama yöntemleri ve bu yöntemlerin gıdalarda nasıl uygulandığı teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Asit tayini hesaplamalarının farklı gıdalarda nasıl yapıldığına dair sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Asit tayini hesaplama işlemlerini gösteren grafikler ve şemalar kullanılacak. •Uygulamalı Çalışma: Öğrenciler laboratuvarında asit tayini hesaplamalarını uygulayacak.	Öğrencilerden asit tayini hesaplama yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Acid determination calculation	None	•Lecture: Explanation of acid determination calculation methods and their applications in food products. •Q&A Session: Questions on how acid determination calculations are performed in different food products. •Visual Aids: Diagrams and graphs illustrating acid determination calculations. •Practical Work: Students will practice calculating acid content in the laboratory.	Students will be asked to gather information on acid determination calculation methods.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	pH tayini	Yok	•Anlatım: pH tayini yöntemleri ve gıdalarda pH seviyesinin ölçülmesi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: pH tayini işleminin gıda güvenliği üzerindeki rolü hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: pH tayini işlemlerini ve kullanılan cihazları gösteren grafikler sunulacak. •Uygulamalı Çalışma: Öğrenciler laboratuvarında pH tayini işlemini uygulayacak.	Öğrencilerden pH tayini yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	pH determination	None	•Lecture: Explanation of pH determination methods and measurement of pH levels in foods. •Q&A Session: Questions on the role of pH determination in food safety. •Visual Aids: Diagrams showing pH determination procedures and the equipment used. •Practical Work: Students will practice performing pH determination in the laboratory.	Students will be asked to gather information on pH determination methods.

14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Tekrar	Yok	•Anlatım: Ders boyunca işlenen temel konuların ve analiz yöntemlerinin kısa bir özeti yapılacaktır. •Soru-Cevap: Öğrenciler, önceki haftalarda öğrendikleri analiz yöntemleri ve hesaplamalar üzerine sorular soracaklar ve eksik kalan noktalar tartışılacaktır. •Görsel Materyaller: Önceki konulara ait temel şemalar ve grafikler tekrar gözden geçirilecektir. •Grup Çalışması: Öğrenciler, farklı analiz yöntemlerini içeren bir vaka çalışması üzerinde çalışacaklardır.	Öğrencilerden, derste işlenen tüm analiz yöntemlerini gözden geçirmeleri ve anlamadıkları noktaları belirlemeleri istenecektir.
	General Review	None	•Lecture: A brief summary of key topics and analysis methods covered throughout the course. •Q&A Session: Students will ask questions about analysis methods and calculations learned in previous weeks, and discuss any remaining uncertainties. •Visual Aids: Review of key diagrams and graphs from previous topics. •Group Work: Students will work on a case study involving different analysis methods.	Students will be asked to review all the analysis methods covered in the course and identify any areas of uncertainty.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	2,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Problem Çözümü / Problem Solving	2	5,00	10,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	6,00	48,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	10,00	10,00
Toplam / Total:	41	28,00	114,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 114,00/25,00 = 4,56 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 114,00 / 25,00 = 4,56 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Laboratuvar Güvenli Çalışma Ortamını sağlar. / Provides a Safe Working Environment in the Laboratory.		5						4		
2.Laboratuvar temel analiz tekniklerini uygular / Applies basic laboratory analysis techniques	4		5							
3.Gıdalarda yapılan temel analizleri uygular / Applies basic analysis on foods			5	4						
4.Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapar / Performs pre/post analysis operations			4		5					
5.Analiz sonuçlarını yorumlar / Interprets analysis results					5		4			

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT115 - BESLENME İLKELERİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	BESLENME İLKELERİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT115	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bu dersin herhangi bir ön koşulu bulunmamaktadır.	There is no precondition for this course.
Amacı / Purpose	Bu derste beslenmeyle ilgili temel kavramların, yeterli ve dengeli beslenme ilkelerinin, makro ve mikro besin öğelerinin (karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller, su), besin gruplarının tanıtılmasıyla birlikte özel durumlarda beslenme ilkelerinin aktarılması hedeflenmektedir.	In this course, it is aimed to introduce the basic concepts of nutrition, the principles of adequate and balanced nutrition, macro and micro nutrients (carbohydrates, proteins, fats, vitamins, minerals, water), food groups and to convey the principles of nutrition in special situations.
İçeriği / Content	Bu ders beslenme bilimine giriş, yeterli ve dengeli beslenme, makro ve mikro besin öğeleri, besin grupları ve özel durumlarda beslenme üzerine bir içeriğe sahiptir.	This course includes an introduction to nutrition science, adequate and balanced nutrition, macro and micro nutrients, food groups and nutrition in special situations.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Beslenme. Baysal A., Hatiboğlu Yayınevi, 14. Baskı, Ankara, 2012. 2. Toplu Beslenme Servisi Sağlıklı Yönetim Rehberi. Kutluay Mirdol T., Hatiboğlu Yayınevi, 3. Baskı, 2017. 3. Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu. Yasemin Beyhan Y., Ankara Nobel Tıp Kitabevi, 2 Baskı, Ankara, 2019. 4. Beslenme İlkeleri Ve Mönü Planlama. Bulduk S., Detay Yayıncılık, 4. Baskı, Ankara, 2018. 5. Türkiye Beslenme Rehberi 2015 (TÜBER)	1. Beslenme. Baysal A., Hatiboğlu Yayınevi, 14. Baskı, Ankara, 2012. 2. Toplu Beslenme Servisi Sağlıklı Yönetim Rehberi. Kutluay Mirdol T., Hatiboğlu Yayınevi, 3. Baskı, 2017. 3. Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu. Yasemin Beyhan Y., Ankara Nobel Tıp Kitabevi, 2 Baskı, Ankara, 2019. 4. Beslenme İlkeleri Ve Mönü Planlama. Bulduk S., Detay Yayıncılık, 4. Baskı, Ankara, 2018. 5. Türkiye Beslenme Rehberi 2015 (TÜBER)
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Nurcan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Nurcan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Beslenme ile ilgili temel kavramları tanımlar.	Defines the basic concepts of nutrition.
2	Besin gruplarının önemi ve fonksiyonlarını öğrenir.	Learn the importance and functions of food groups
3	Makro besin öğelerinin özelliklerini ve vücuttaki fonksiyonlarını açıklar.	Explain the properties of macro nutrients and their functions in the body.
4	Mikro besin öğelerinin özelliklerini ve vücuttaki fonksiyonlarını açıklar.	Explain the properties of micro nutrients and their functions in the body.
5	Besin gruplarını ve özelliklerini tanımlar.	Defines food groups and their properties.
6	Sağlıklı beslenme modellerini ve özelliklerini açıklar.	Explains healthy eating patterns and characteristics.
7	Özel durumlarda beslenme ilkelerini bilir.	Knows the principles of nutrition in special situations.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenmenin önemi, beslenme sağlık ilişkisi	Yok	Anlatım: Beslenmenin önemi ve sağlıkla ilişkisi teorik olarak sunulacak. Soru-Cevap: Konunun pekiştirilmesi için öğrencilere sorular sorulacak. Görsel Materyaller: Sunumlar ve grafiklerle desteklenecek. Tartışma: Farklı sağlık durumlarıyla beslenme ilişkisi tartışılacak. Örnek Olay İncelemesi: Gerçek örneklerle konu somutlaştırılacak.	Öğrencilerden beslenme ve sağlık ilişkisiyle ilgili temel kavramları incelemeleri, ayrıca sağlıklı beslenmeye dair kısa bir makale okumaları istenecek.
	Importance of nutrition, relationship between nutrition and health	None	Lecture: The importance of nutrition and its relationship with health will be presented theoretically. Question-Answer: Questions will be asked to students to reinforce the topic. Visual Materials: It will be supported with presentations and graphics. Discussion: The relationship between nutrition and different health conditions will be discussed. Case Study: The topic will be concretized with real examples.	Students will be asked to review basic concepts related to nutrition and health, as well as read a short article on healthy eating.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenmede temel kavramlar, yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri	Yok	Anlatım: Temel beslenme kavramları ve yeterli-dengeli beslenme ilkeleri hakkında teorik bilgi verilecek. Soru-Cevap: Öğrencilere temel kavramlar ve ilkelerle ilgili sorular sorularak konu pekiştirilecek. Görsel Materyaller: Besin grupları ve dengeli beslenme piramidi grafiklerle gösterilecek. Grup Çalışması: Öğrenciler, dengeli bir günlük beslenme planı oluşturmak için grup halinde çalışacak. Örnek Olay İncelemesi: Gerçek yaşamdan beslenme örnekleri üzerinden dengeli ve yetersiz beslenme karşılaştırılacak.	Öğrencilerden besin öğeleri ve dengeli beslenme ile ilgili kısa bir okuma yapmaları ve dengeli bir diyetin nasıl olması gerektiği üzerine düşünceleri istenecek. Ayrıca besin piramidi hakkında bilgi edinmeleri önerilecek.
	Basic concepts in nutrition, principles of adequate and balanced nutrition	None	Lecture: Theoretical information will be given about basic nutrition concepts and adequate-balanced nutrition principles. Question-Answer: The subject will be reinforced by asking students questions about basic concepts and principles. Visual Materials: Food groups and balanced nutrition pyramid will be shown with graphics. Group Work: Students will work in groups to create a balanced daily nutrition plan. Case Study: Balanced and inadequate nutrition will be compared through real-life nutrition examples.	Students will be asked to read a short text about nutrients and balanced nutrition and to think about what a balanced diet should be like. They will also be advised to learn about the food pyramid.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Makro besin öğeleri I (Karbonhidratlar)	yok	•Anlatım: Karbonhidratların türleri, vücutta kullanım şekilleri teorik olarak sunulacak. •Soru-Cevap: Karbonhidratların işlevleri ve metabolizmaları üzerine tartışmalar yapılacak. •Görsel Materyaller: Karbonhidratların kimyasal yapısı ve sindirim süreci grafiklerle açıklanacak. •Grup Çalışması: Öğrenciler, günlük karbonhidrat tüketimiyle ilgili örnekler sunacak. •Örnek Olay İncelemesi: Karbonhidrat alımının eksik veya fazla olduğu diyetlerle ilgili vaka incelemeleri yapılacaktır.	Öğrencilerden karbonhidratların yapısı ve vücutta kullanımına dair temel bilgileri okumaları, ayrıca karbonhidratların enerji metabolizmasına katkısını incelemeleri istenecek.
4	Macro nutrients I (Carbohydrates)	none	•Lecture: The types and functions of carbohydrates, and how they are metabolized, will be presented. •Q&A Session: Students will engage in discussions about the role of carbohydrates in health and energy metabolism. •Visual Aids: Chemical structure and digestion process of carbohydrates will be illustrated. •Group Work: Students will create examples of daily carbohydrate intake. •Case Study: Real-life cases of carbohydrate deficiency or excess in diets will be analyzed.	Students will be asked to read basic information on the structure and function of carbohydrates, and explore their role in energy metabolism.
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Makro besin öğeleri II (Proteinler)	Yok	•Anlatım: Proteinlerin vücutta kullanım şekli, amino asitler ve protein sentezi üzerine teorik bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Proteinlerin vücutta farklı işlevleri üzerine öğrencilere sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Protein sentezi ve amino asitlerin yapısı grafiklerle açıklanacak. •Tartışma: Protein eksikliği ve aşırı tüketiminin sonuçları tartışılacak. •Örnek Olay İncelemesi: Gerçek yaşamdan örneklerle farklı protein kaynaklarının karşılaştırılması yapılacaktır.	Öğrencilerden proteinler ve amino asitler hakkında kısa bir metin okumaları ve protein senteziyle ilgili temel süreçleri incelemeleri istenecek.
	Macro nutrients II (Proteins)	None	•Lecture: Presentation on how proteins are used in the body, focusing on amino acids and protein synthesis. •Q&A Session: Discussion of the various functions of proteins in the human body. •Visual Aids: Illustration of protein synthesis and the structure of amino acids. •Discussion: Analysis of the effects of protein deficiency and excess in diets. •Case Study: Comparison of different protein sources using real-life examples.	Students will be asked to read about proteins and amino acids, and study the basic processes involved in protein synthesis.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Makro besin öğeleri III (Yağlar)	Yok	•Anlatım: Yağların türleri ve vücutta kullanım şekilleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yağların enerji kaynağı olarak rolü ve sağlık üzerindeki etkileri üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Yağların sindirimi ve depolanması süreçleri grafiklerle desteklenecek. •Grup Çalışması: Farklı yağ türlerinin sağlık üzerindeki etkileri hakkında grup çalışması yapılacaktır. •Tartışma: Doymuş ve doymamış yağların sağlık üzerindeki farkları tartışılacaktır.	Öğrencilerden yağların türleri ve sağlık üzerindeki etkileri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Macro nutrients III (Fats)	None	•Lecture: Explanation of different types of fats and how they are utilized in the body. •Q&A Session: Questions will focus on the role of fats as an energy source and their health effects. •Visual Aids: Diagrams will show the digestion and storage processes of fats. •Group Work: Students will collaborate to discuss the health impacts of various types of fats. •Discussion: Differences between saturated and unsaturated fats and their effects on health will be discussed.	Students will be asked to read about the types of fats and their effects on health.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikro besin öğeleri I (Vitaminler)	Yok	•Anlatım: Vitaminlerin sınıflandırılması, görevleri ve vücutta kullanım süreçleri anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Öğrenciler vitaminlerin sağlık üzerindeki etkileri ve eksiklik durumları hakkında sorularla katılım sağlayacak. •Görsel Materyaller: Vitaminlerin işlevleri ve eksiklik belirtileri grafiklerle sunulacaktır. •Örnek Olay İncelemesi: Vitamin eksikliği durumlarının vaka incelemeleri yapılacaktır. •Tartışma: Vitamin takviyelerinin gerekliliği üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden temel vitamin türleri ve işlevleri hakkında okuma yapmaları, ayrıca eksiklik durumlarını incelemeleri istenecek.
	Micronutrients I (Vitamins)	None	•Lecture: Classification of vitamins, their functions, and how they are used in the body will be presented. •Q&A Session: Students will discuss the health impacts of vitamins and deficiency cases. •Visual Aids: Diagrams will illustrate the functions and deficiency symptoms of vitamins. •Case Study: Real-life cases of vitamin deficiency will be analyzed. •Discussion: Debate on the necessity of vitamin supplements.	Students will be asked to read about basic types of vitamins and their functions, and explore deficiency cases.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikro besin öğeleri II (Mineraller)	Yok	•Anlatım: Minerallerin çeşitleri ve vücutta kullanım şekilleri teorik olarak sunulacak. •Soru-Cevap: Minerallerin sağlık üzerindeki etkileri ve eksiklik durumları öğrencilere sorulacak. •Görsel Materyaller: Minerallerin işlevleri ve eksiklik belirtileri grafiklerle gösterilecek. •Örnek Olay İncelemesi: Farklı mineral eksiklikleriyle ilgili vaka çalışmaları yapılacaktır. •Grup Çalışması: Öğrenciler, çeşitli minerallerin sağlık üzerindeki etkileri hakkında grup çalışması yapacak.	Öğrencilerden temel mineral türleri ve işlevleri hakkında okuma yapmaları ve eksiklik durumlarını araştırmaları istenecek.
	Micronutrients II (Minerals)	None	•Lecture: Presentation on the types of minerals and their roles in the body. •Q&A Session: Students will be asked questions regarding the health effects of minerals and deficiency conditions. •Visual Aids: Diagrams will explain the functions and deficiency symptoms of minerals. •Case Study: Real-life examples of mineral deficiencies will be analyzed. •Group Work: Group discussions on the health impacts of various minerals.	Students will be asked to read about basic mineral types and their functions, and research deficiency conditions.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ve metabolizma	Yok	•Anlatım: Suyun vücuttaki işlevleri ve metabolizma üzerindeki etkileri teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Su tüketiminin metabolizmayı nasıl etkilediği üzerine sorular sorulacaktır. •Görsel Materyaller: Su döngüsü ve metabolizma süreçleri grafiklerle desteklenecek. •Tartışma: Yetersiz su tüketiminin sağlık üzerindeki olumsuz etkileri tartışılacaktır. •Grup Çalışması: Öğrenciler, günlük su tüketim ihtiyaçlarına yönelik planlar hazırlayacaktır.	Öğrencilerden suyun metabolizma üzerindeki rolünü inceleyen kısa bir makale okumaları istenecek.
	Water and metabolism	None	•Lecture: Presentation on the role of water in the body and its effects on metabolism. •Q&A Session: Questions on how water intake affects metabolism will be discussed. •Visual Aids: Diagrams will illustrate water metabolism processes. •Discussion: The negative effects of insufficient water intake on health will be analyzed. •Group Work: Students will create plans for daily water intake needs.	Students will be asked to read a short article on the role of water in metabolism.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin grupları I	Yok	•Anlatım: Besin gruplarının tanıtımı ve her grubun vücuda sağladığı faydalar teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı besin gruplarının rollerini ve sağlığa etkilerini tartışmak için sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Besin piramidi ve yemek tabakları görselleriyle açıklanacak. •Grup Çalışması: Öğrenciler, her besin grubunun günlük tüketim miktarlarına dair planlar hazırlayacak. •Tartışma: Farklı diyet modellerindeki besin gruplarının oranları üzerine tartışılacak. Quiz	Öğrencilerden besin gruplarını tanıtan bir okuma yapmaları ve her grubun vücuda sağladığı temel faydaları incelemeleri istenecek.
10	Food groups I	None	•Lecture: Introduction to food groups and the benefits each group provides to the body. •Q&A Session: Questions will focus on the roles of different food groups and their health impacts. •Visual Aids: Food pyramid and plate models will be illustrated. •Group Work: Students will create plans for daily intake of each food group. •Discussion: Analysis of the proportions of food groups in different diet models. Quiz	Students will be asked to read about food groups and explore the basic benefits each group provides to the body.
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
10	Besin grupları II	Yok	•Anlatım: Besin gruplarının günlük diyette nasıl dengeli bir şekilde yer alması gerektiği teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Her besin grubunun günlük diyet içindeki ideal oranları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Günlük diyet planları ve besin gruplarının dengeli dağılımını gösteren grafikler sunulacak. •Grup Çalışması: Öğrenciler dengeli bir günlük diyet planı oluşturacaklar. •Tartışma: Farklı beslenme modellerinde besin gruplarının nasıl dağıtıldığı tartışılacak.	Öğrencilerden dengeli beslenme planlarının nasıl oluşturulacağını gösteren bir metin okumaları istenecek.
	Food groups II	None	•Lecture: Explanation of how to balance food groups in the daily diet. •Q&A Session: Questions will address the ideal proportions of food groups in a daily diet. •Visual Aids: Diagrams showing balanced daily diet plans and the distribution of food groups. •Group Work: Students will create a balanced daily diet plan. •Discussion: Discussion of how food groups are distributed in various dietary models.	Students will be asked to read about how to create a balanced diet plan.

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
11	Sağlıklı beslenme modelleri (besin piramidi, sağlıklı yemek tabağı)	Yok	•Anlatım: Besin piramidi ve sağlıklı yemek tabağı modellerinin teorik olarak anlatılması. •Soru-Cevap: Sağlıklı beslenme modellerinin pratikte nasıl uygulanacağı üzerine tartışma. •Görsel Materyaller: Besin piramidi ve sağlıklı yemek tabağı grafiklerle gösterilecek. •Tartışma: Farklı ülkelerdeki beslenme modelleri üzerine tartışma. •Grup Çalışması: Öğrenciler, sağlıklı bir yemek tabağı planı hazırlayacak.	Öğrencilerden besin piramidi ve sağlıklı yemek tabağı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Healthy eating models (food pyramid, healthy dinner plate)	None	•Lecture: Explanation of food pyramid and healthy plate models. •Q&A Session: Discussion on how to apply healthy eating models in practice. •Visual Aids: Diagrams of food pyramid and healthy eating plate will be shown. •Discussion: Analysis of dietary models from different countries. •Group Work: Students will create a healthy plate plan.	Students will be asked to gather information about the food pyramid and healthy eating plate.
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Özel durumlarda beslenme I	Yok	•Anlatım: Hamilelik ve emzirme dönemlerinde beslenme gereksinimlerinin anlatılması. •Soru-Cevap: Bu dönemlerde beslenmede dikkat edilmesi gereken noktalar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Özel durumlarda beslenme planları grafiklerle sunulacak. •Tartışma: Hamilelikte yetersiz veya fazla beslenmenin etkileri tartışılacak. •Grup Çalışması: Öğrenciler, hamilelik ve emzirme dönemlerine özel bir beslenme planı hazırlayacak.	Öğrencilerden hamilelik ve emzirme dönemlerinde beslenme ile ilgili kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Nutrition in special cases I	None	•Lecture: Explanation of nutritional requirements during pregnancy and breastfeeding. •Q&A Session: Questions on key considerations for nutrition during these periods. •Visual Aids: Diagrams of nutrition plans for special conditions. •Discussion: Discussion on the effects of undernutrition or overnutrition during pregnancy. •Group Work: Students will create a nutrition plan tailored for pregnancy and breastfeeding.	Students will be asked to read a short text about nutrition during pregnancy and breastfeeding.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel durumlarda beslenme II	Yok	•Anlatım: Sporcularda beslenme gereksinimleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Sporcular için gerekli olan besin öğeleri ve enerji ihtiyacı hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Sporcu diyetleri ve enerji dengesi grafiklerle açıklanacak. •Grup Çalışması: Sporcular için uygun bir beslenme planı oluşturulacak. •Tartışma: Farklı spor dallarına göre beslenme ihtiyaçları tartışılacak.	Öğrencilerden sporcuların beslenme ihtiyaçlarını ele alan bir metin okumaları istenecek.
	Nutrition in special cases II	None	•Lecture: Explanation of nutritional needs for athletes. •Q&A Session: Questions on essential nutrients and energy requirements for athletes. •Visual Aids: Diagrams of athlete diets and energy balance. •Group Work: Students will create a nutrition plan suitable for athletes. •Discussion: Analysis of nutrition needs for different types of sports.	Students will be asked to read a text discussing the nutritional needs of athletes.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel durumlarda beslenme III	Yok	•Anlatım: Yaşlılık döneminde beslenme ihtiyaçları ve yaşlanmaya bağlı değişiklikler anlatılacak. •Soru-Cevap: Yaşlılıkta enerji ve besin öğeleri gereksinimleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Yaşlılıkta beslenme planları grafiklerle gösterilecek. •Grup Çalışması: Yaşlılar için özel beslenme planları oluşturulacak. •Tartışma: Yaşlılıkta beslenmeye dair genel zorluklar ve çözümler tartışılacak.	Öğrencilerden yaşlılık döneminde beslenme gereksinimlerini inceleyen bir metin okumaları istenecek.
	Nutrition in special cases III	None	•Lecture: Explanation of nutritional needs in old age and the changes associated with aging. •Q&A Session: Questions on energy and nutrient requirements in the elderly. •Visual Aids: Diagrams showing nutrition plans for older adults. •Group Work: Students will create tailored nutrition plans for elderly individuals. •Discussion: Discussion of general challenges and solutions in nutrition for the elderly.	Students will be asked to read a text discussing nutritional needs during old age.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	1,00	14,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	36,00	36,00
Toplam / Total:	47	44,00	96,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 96,00/25,00 = 3,84 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 96,00 / 25,00 = 3,84 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Beslenme ile ilgili temel kavramları tanımlar. / Defines the basic concepts of nutrition.	5				4			4	4	
2.Besin gruplarının önemi ve fonksiyonlarını öğrenir. / Learn the importance and functions of food groups	5				4			4	4	
3.Makro besin öğelerinin özelliklerini ve vücuttaki fonksiyonlarını açıklar. / Explain the properties of macro nutrients and their functions in the body.	5				4			4	4	
4.Mikro besin öğelerinin özelliklerini ve vücuttaki fonksiyonlarını açıklar. / Explain the properties of micro nutrients and their functions in the body.	5				4			4	4	
5.Besin gruplarını ve özelliklerini tanımlar. / Defines food groups and their properties.	5				4			4	4	
6.Sağlıklı beslenme modellerini ve özelliklerini açıklar. / Explains healthy eating patterns and characteristics.	4				4			5	4	
7.Özel durumlarda beslenme ilkelerini bilir. / Knows the principles of nutrition in special situations.	4				5			4	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	HİJYEN VE SANİTASYON	
Ders Kodu / Course Code	HVS001	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu derste gıda hijyeninin temel prensipleri, gıdaların mikrobiyel ekolojisi, hayvansal gıdalardan kaynaklanan sağlık riskleri, gıda kaynaklı enfeksiyonların patogenezi, immun reaksiyonlar ve enfeksiyon ve intoksikasyonlar hakkında bilgi verilir.	In this course, basic principles of food hygiene, microbial ecology of food, health risks arising from animal foods, pathogenesis of foodborne infections, immune reactions and infections and intoxications are given.
İçeriği / Content	Bu ders, gıda hijyeni prensipleri, konak savunma mekanizmaları, olası gıda kontaminasyonları, risk faktörleri ve koruma/kontrol yaklaşımları gibi konuları kapsar	This course covers topics such as food hygiene principles, host defense mechanisms, possible food contaminations, risk factors, and prevention/control approaches.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Erol, İ. (2007). Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi, Ankara.	Erol, İ. (2007). Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi, Ankara.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıdaların mikrobiyel ekolojisi, hayvansal gıdalardan kaynaklanan sağlık risklerini açıklar.	Explains the microbial ecology of foods and the health risks from animal foods.
2	Gıda işletmelerinde hijyen, sanitasyon ve HACCP kurallarını uygular.	Applies hygiene, sanitation and HACCP rules in food businesses.
3	Gıdaların dayanıklılığını etkileyen teknolojik uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge about technological applications that affect the durability of foods.
4	Gıda kontaminasyonları ile gıda maddelerindeki sağlığa zararlı etken ve maddeler hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge about food contamination and harmful factors and substances in foodstuffs.
5	Gıda kaynaklı enfeksiyonların patogenezi bilir ve halk sağlığını korumaya yönelik halkı bilgilendirir.	Know the pathogenesis of foodborne infections and inform the public to protect public health.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda hijyeninin temel prensipleri.	•Anlatım: Gıda hijyeninin temel prensipleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıda hijyeninin önemi ve temel ilkeleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gıda hijyenine ilişkin grafikler ve görseller kullanılacak. •Tartışma: Gıda hijyeninin işletmelerde nasıl uygulandığı ve sonuçları tartışılacak.	Öğrencilerden, gıda hijyeninin temel ilkelerini açıklayan kısa bir metin okumaları istenecek.
	Basic principles of food hygiene.	•Lecture: Explanation of the basic principles of food hygiene. •Q&A Session: Questions on the importance of food hygiene and its core principles. •Visual Aids: Visuals and graphics related to food hygiene practices will be used. •Discussion: Discussion on how food hygiene is implemented in businesses and its outcomes.	Students will be asked to read a short text explaining the basic principles of food hygiene.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların mikrobiyel ekolojisi.	•Anlatım: Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ve mikrobiyel ekoloji teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların özellikleri ve rolleri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gıdaların mikrobiyel ekolojisi üzerine grafikler ve şemalar kullanılacak. •Tartışma: Farklı gıdalarda bulunan mikroorganizmaların ekosistem içindeki rolleri tartışılacak.	Öğrencilerden, gıdalarda bulunan mikroorganizmaların ekolojisi hakkında bir okuma yapmaları istenecek.
	Microbial ecology of foods.	•Lecture: Explanation of microorganisms in food and microbial ecology. •Q&A Session: Questions on the characteristics and roles of microorganisms in food. •Visual Aids: Diagrams and visuals explaining the microbial ecology of foods. •Discussion: Discussion on the roles of microorganisms in the ecosystem of different foods.	Students will be asked to read about the microbial ecology of foods.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hayvansal gıdalardan kaynaklı sağlık riskleri.	•Anlatım: Hayvansal gıdalardan kaynaklanan sağlık riskleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Hayvansal gıdalarla bulaşan patojenler ve bu patojenlerin riskleri tartışılacak. •Görsel Materyaller: Hayvansal gıdalarda yaygın patojenleri gösteren şemalar sunulacak. •Tartışma: Farklı hayvansal gıda ürünlerinde karşılaşılan sağlık riskleri tartışılacak.	Öğrencilerden, hayvansal gıdalardan kaynaklanan sağlık riskleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Health risks from animal foods.	•Lecture: Explanation of health risks associated with animal-based foods. •Q&A Session: Discussion on pathogens transmitted through animal foods and their risks. •Visual Aids: Diagrams illustrating common pathogens in animal foods. •Discussion: Analysis of health risks in various animal-based food products.	Students will be asked to read about health risks from animal-based foods.

4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı enfeksiyonların patogenezi.	•Anlatım: Gıda kaynaklı enfeksiyonların patogenezi, patojenlerin bulaşma yolları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıda kaynaklı enfeksiyonların bulaşma yolları ve hastalık belirtileri üzerine sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Gıda kaynaklı enfeksiyonların bulaşma süreçlerini gösteren grafikler sunulacak. •Tartışma: Farklı gıda kaynaklı enfeksiyonların patogenezi ve bulaşma yolları tartışılacak.	Öğrencilerden, gıda kaynaklı enfeksiyonların patogenezi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Pathogenesis of foodborne infections.	•Lecture: Explanation of the pathogenesis of foodborne infections and transmission routes of pathogens. •Q&A Session: Questions on the transmission routes and symptoms of foodborne infections. •Visual Aids: Diagrams showing the transmission processes of foodborne infections. •Discussion: Analysis of the pathogenesis and transmission routes of various foodborne infections.	Students will be asked to gather information on the pathogenesis of foodborne infections.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konak savunma mekanizmaları.	•Anlatım: Konak savunma mekanizmalarının gıda patojenlerine karşı nasıl işlediği teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Konak savunma mekanizmalarının gıda kaynaklı enfeksiyonlara karşı etkisi üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Konak savunma sistemlerinin işleyişini gösteren grafikler ve diyagramlar kullanılacak. •Tartışma: Farklı savunma mekanizmalarının gıda patojenlerine karşı etkinliği tartışılacak.	Öğrencilerden, konak savunma mekanizmaları hakkında bir metin okumaları istenecek.
	Host defense mechanisms.	•Lecture: Explanation of how host defense mechanisms work against foodborne pathogens. •Q&A Session: Questions on the effectiveness of host defense mechanisms against foodborne infections. •Visual Aids: Diagrams showing the functioning of host defense systems. •Discussion: Discussion on the effectiveness of various defense mechanisms against food pathogens.	Students will be asked to read about host defense mechanisms.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda enfeksiyonları ve intoksikasyonları	•Anlatım: Gıda enfeksiyonları ve gıda kaynaklı intoksikasyonlar teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıda enfeksiyonları ile intoksikasyonların farkları ve belirtileri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gıda enfeksiyonlarının ve intoksikasyonların oluşum süreçlerini gösteren şemalar sunulacak. •Tartışma: Farklı gıda patojenlerinin enfeksiyon ve intoksikasyonlara neden olma yolları tartışılacak.	Öğrencilerden, gıda enfeksiyonları ve intoksikasyonları hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Food infections and intoxications	•Lecture: Explanation of foodborne infections and food intoxications. •Q&A Session: Questions on the differences and symptoms of foodborne infections and intoxications. •Visual Aids: Diagrams showing the processes of foodborne infections and intoxications. •Discussion: Analysis of how different food pathogens cause infections and intoxications.	Students will be asked to read a short text about foodborne infections and intoxications.

	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
7	Salmonella spp., Shigella spp., Listeria monocytogenes, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens.	•Anlatım: Salmonella spp., Shigella spp., Listeria monocytogenes, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens gibi önemli gıda patojenleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu patojenlerin bulaşma yolları, belirtileri ve kontrol yöntemleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Bu patojenlerin bulaşma süreçleri ve insan sağlığına etkilerini gösteren grafikler sunulacak. •Tartışma: Farklı gıdalarda bu patojenlerin kontrol edilme yolları tartışılacak.	Öğrencilerden, bu patojenler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Salmonella spp., Shigella spp., Listeria monocytogenes, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens.	•Lecture: Explanation of key foodborne pathogens such as Salmonella spp., Shigella spp., Listeria monocytogenes, Clostridium botulinum, and Clostridium perfringens. •Q&A Session: Questions on the transmission, symptoms, and control methods of these pathogens. •Visual Aids: Diagrams showing the transmission processes and health effects of these pathogens. •Discussion: Discussion on how these pathogens can be controlled in different foods.	Students will be asked to gather information on these pathogens.
	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
8	Campylobacter jejuni, Yersinia enterocolitica, E. coli	•Anlatım: Campylobacter jejuni, Yersinia enterocolitica ve E. coli gibi gıda patojenleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu mikroorganizmaların bulaşma yolları ve enfeksiyon belirtileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Bu mikroorganizmaların insan sağlığı üzerindeki etkilerini gösteren şemalar sunulacak. •Tartışma: Farklı gıdalarda Campylobacter jejuni, Yersinia enterocolitica ve E. coli'nin kontrol edilme yolları tartışılacak.	Öğrencilerden, Campylobacter jejuni, Yersinia enterocolitica ve E. coli hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Campylobacter jejuni, Yersinia enterocolitica, E. coli	•Lecture: Explanation of foodborne pathogens such as Campylobacter jejuni, Yersinia enterocolitica, and E. coli. •Q&A Session: Questions on the transmission routes and infection symptoms of these microorganisms. •Visual Aids: Diagrams showing the health effects of these microorganisms. •Discussion: Discussion on how these pathogens can be controlled in different food products.	Students will be asked to gather information on Campylobacter jejuni, Yersinia enterocolitica, and E. coli.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aeromonas hydrophila, Plesiomonas, Shigelloides, Brusella spp.	•Anlatım: Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides, Brusella spp. gibi patojenlerin tanımı ve gıdalardaki etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu mikroorganizmaların bulaşma yolları, semptomları ve kontrol yöntemleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides ve Brusella spp.'nin insan sağlığına etkilerini gösteren grafikler sunulacak. •Tartışma: Bu patojenlerin gıdalarda neden olduğu tehlikelerin nasıl önlenebileceği tartışılacak.	Öğrencilerden Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides ve Brusella spp. hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aeromonas hydrophila, Plesiomonas, Shigelloides, Brusella spp.	•Lecture: Explanation of pathogens such as Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides, and Brusella spp., and their impact on food. •Q&A Session: Questions on the transmission, symptoms, and control methods for these microorganisms. •Visual Aids: Diagrams showing the health impacts of Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides, and Brusella spp. •Discussion: Discussion on how to prevent the dangers these pathogens pose in foods.	Students will be asked to gather information on Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides, and Brusella spp.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bacillus cereus, Vibrionaceae, Staphylococcus aureus	•Anlatım: Bacillus cereus, Vibrionaceae ve Staphylococcus aureus gibi yaygın gıda patojenlerinin özellikleri ve gıdalardaki etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu patojenlerin bulaşma yolları ve kontrol yöntemleri üzerine sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Bu mikroorganizmaların sağlık üzerindeki etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Bacillus cereus, Vibrionaceae ve Staphylococcus aureus'un gıda güvenliği üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden Bacillus cereus, Vibrionaceae ve Staphylococcus aureus hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bacillus cereus, Vibrionaceae, Staphylococcus aureus	•Lecture: Explanation of common foodborne pathogens such as Bacillus cereus, Vibrionaceae, and Staphylococcus aureus, and their impact on food. •Q&A Session: Questions on the transmission routes and control methods for these pathogens. •Visual Aids: Diagrams showing the health impacts of Bacillus cereus, Vibrionaceae, and Staphylococcus aureus. •Discussion: Discussion on the impact of these pathogens on food safety.	Students will be asked to gather information on Bacillus cereus, Vibrionaceae, and Staphylococcus aureus.

11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikotoksinler	•Anlatım: Mikotoksinler, oluşum süreçleri ve gıdalardaki tehlikeleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mikotoksinlerin sağlık üzerindeki etkileri ve kontrol yöntemleri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Mikotoksinlerin gıdalarda nasıl oluştuğunu ve insan sağlığına zararlarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Mikotoksinlerin gıdalardan nasıl uzaklaştırılabileceği ve önlenebileceği tartışılacak.	Öğrencilerden, mikotoksinlerin oluşum süreçleri ve zararları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	mycotoxins	•Lecture: Explanation of mycotoxins, their formation processes, and the dangers they pose in foods. •Q&A Session: Questions on the health effects of mycotoxins and how to control them. •Visual Aids: Diagrams illustrating how mycotoxins form in food and their health impacts. •Discussion: Discussion on how to remove or prevent mycotoxins in food.	Students will be asked to gather information on the formation processes and dangers of mycotoxins.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Viral ve paraziter gıda enfeksiyonları	•Anlatım: Viral ve paraziter gıda enfeksiyonlarının tanımı, bulaşma yolları ve kontrol yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı viral ve paraziter enfeksiyonların belirtileri ve korunma yöntemleri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Viral ve paraziter enfeksiyonların bulaşma süreçlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Farklı viral ve paraziter patojenlerin gıda kaynaklı enfeksiyonlardaki rolleri tartışılacak.	Öğrencilerden viral ve paraziter enfeksiyonlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Viral and parasitic food infections	•Lecture: Explanation of viral and parasitic foodborne infections, their transmission routes, and control methods. •Q&A Session: Questions on the symptoms and prevention methods of various viral and parasitic infections. •Visual Aids: Diagrams illustrating the transmission processes of viral and parasitic infections. •Discussion: Discussion on the roles of different viral and parasitic pathogens in foodborne infections.	Students will be asked to gather information on viral and parasitic infections.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda muhafazası, gıdalarda önem teşkil eden kalıntılar ve kontaminantlar.	•Anlatım: Gıda muhafaza yöntemleri, gıdalardaki kalıntılar ve kontaminantların sağlık üzerindeki etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıdalarda bulunan kalıntıların ve kontaminantların riskleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gıda muhafaza tekniklerini ve gıdalardaki kalıntıları gösteren grafikler sunulacak. •Tartışma: Gıdalarda kalıntıların ve kontaminantların nasıl kontrol edilebileceği tartışılacak.	Öğrencilerden, gıdalardaki kalıntılar ve kontaminantlar hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Food preservation, residues and contaminants of importance in food.	•Lecture: Explanation of food preservation methods, residues, and contaminants in food and their health impacts. •Q&A Session: Questions on the risks of residues and contaminants in foods. •Visual Aids: Diagrams illustrating food preservation techniques and residues in food. •Discussion: Discussion on how residues and contaminants in food can be controlled.	Students will be asked to read about residues and contaminants in foods.

14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temizlik, dezenfeksiyon ve personel hijyeni.	•Anlatım: Temizlik, dezenfeksiyon yöntemleri ve personel hijyeni teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Personel hijyeni ve temizlik-dezenfeksiyon uygulamalarının gıda güvenliği üzerindeki etkileri üzerine sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerini ve personel hijyeni uygulamalarını gösteren şemalar sunulacak. •Tartışma: Farklı işletmelerde temizlik ve hijyen uygulamalarının nasıl yapılması gerektiği tartışılacak.	Öğrencilerden temizlik, dezenfeksiyon ve personel hijyeni hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Cleaning, disinfection and personnel hygiene.	•Lecture: Explanation of cleaning and disinfection methods, and personnel hygiene in food safety. •Q&A Session: Questions on the impact of personnel hygiene and cleaning-disinfection practices on food safety. •Visual Aids: Diagrams illustrating cleaning, disinfection procedures, and personnel hygiene practices. •Discussion: Discussion on how cleaning and hygiene should be conducted in different food establishments.	Students will be asked to gather information on cleaning, disinfection, and personnel hygiene.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	2,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	4	8,00	32,00
Toplam / Total:	21	15,00	65,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 65,00/25,00 = 2,60 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 65,00 / 25,00 = 2,60 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Gıdaların mikrobiyel ekolojisi, hayvansal gıdalardan kaynaklanan sağlık risklerini açıklar. / Explains the microbial ecology of foodsand te health risks from animal foods.	5							4		
2.Gıda işletmelerinde hijyen, sanitasyon ve HACCP kurallarını uygular. / Applies hygiene, sanitation and HACCP rules in food businesses.		5		5						
3.Gıdaların dayanıklılığını etkileyen teknolojik uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge about technological applications that affect the durability of foods.			5						4	
4.Gıda kontaminasyonları ile gıda maddelerindeki sağlığa zararlı etken ve maddeler hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge about food contamination and harmful factors and substances in foodstuffs.	5				4					
5.Gıda kaynaklı enfeksiyonların patogenezi bilir ve halk sağlığını korumaya yönelik halkı bilgilendirir. / Know the pathogenesis of foodborne infections and inform the public to protect public health.							4	5		

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MATEMATİK	
Ders Kodu / Course Code	MAT001	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu derste, öğrencilerin matematiksel bir alt yapı oluşturması, çalışma alanlarıyla ilgili problemlerini tanımlaması ve analitik düşünme yeteneği kazanması amaçlanmaktadır.	In this course, it is aimed that students create a mathematical background, define their problems related to their fields of study and gain analytical thinking skills.
İçeriği / Content	Temel Kavramlar (Sayılar) Rasyonel Sayılar ve Ondalık Kesirler Sayı Sistemleri ve Basamak Kavramı Faktöriyel- Taban Aritmetiği Asal Çarpanlar ve Tam Bölen Sayısı Bölme ve Bölünebilme Kuralları EKOK-EBOB Basit Eşitsizlikler- Mutlak Değer Üslü Sayılar Köklü Sayılar Çarpanlara Ayırma ve Özdeşlikler Denklem Çözme Problemler Permütasyon- Kombinasyon- Olasılık	Basic Concepts (Numbers) Rational Numbers and Decimals Number Systems and Digit Concept Factorial-Base Arithmetic Prime Factors and Perfect Divisors Division and Divisibility Rules ECO-EBOB Simple Inequalities - Absolute Value Exponential numbers Radical numbers Factorization and Identities Equation Solving Problems Permutation - Combination - Probability
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Çelik, B., Cangül, İ.N., Çelik, N., Bizim, O., Öztürk, M., 2010. Temel Matematik. Dora Basım-Yayın, 5.Baskı. ISBN: 6059666558. Nobel Akademik Yayıncılık, Engin Bozacı, Sinan Çevik Meslek Yüksek Okulları İçin Matematik, Hüseyin Halilov	Çelik, B., Cangül, İ.N., Çelik, N., Bizim, O., Öztürk, M., 2010. basic math. Dora print release, 5.edition. ISBN: 6059666558. Nobel Akademik publishing, Engin Bozacı, Sinan Çevik Mathematics for Vocational Schools, Hüseyin Halilov
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sayılar ile ilgili cebirsel işlemleri mesleğine uygular.	Applies algebraic operations with numbers to their profession.
2	Oran, orantı problemleri ilgili işlemleri mesleğine uygular.	Applies operations related to ratio and proportion problems to their profession.
3	Birinci ve ikinci dereceden denklemler ile ilgili işlemleri mesleğine uygular.	Applies operations related to first- and second-degree equations to their profession.
4	Birinci ve ikinci dereceden eşitsizlikler ile ilgili işlemleri mesleğine uygular.	Applies operations related to first- and second-degree inequalities to their profession.
5	Lineer denklem sistemleri ile ilgili işlemleri mesleğine uygular.	Applies operations related to systems of linear equations to their profession.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel kavramlar (Sayılar)	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Basic concepts (Numbers)	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Rasyonel sayılar ve ondalık kesirler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Rational numbers and decimals	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sayı sistemleri ve basamak kavramı	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Number systems and digit concept	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Faktöriyel, taban aritmetiği	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Factorial, base arithmetic	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asal çarpanlar ve tam bölen sayısı	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği, Quiz	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Prime factors and perfect divisors	Narrative method, Question-answer technique, Quiz	Obtaining information from course resources
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bölme ve bölünebilme kuralları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Division and divisibility rules	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ortak katların en küçüğü ve en büyük ortak bölen	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Smallest common multiple and largest common divisor	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Basit eşitsizlikler, mutlak değer	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Simple inequalities, absolute value	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üslü sayılar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği, Quiz	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Exponential numbers	Narrative method, Question-answer technique, Quiz	Obtaining information from course resources
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Köklü sayılar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Radical numbers	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çarpanlara ayırma ve özdeşlikler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Factorization and identities	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Denklem çözme	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Equation solving	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Problemler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Problems	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Permütasyon, kombinasyon, olasılık	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Permutation, combination, probability	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3,00	42,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5,00	5,00
Toplam / Total:	32	14,00	92,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 92,00/25,00 = 3,68 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 92,00 / 25,00 = 3,68 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Sayılar ile ilgili cebirsel işlemleri mesleğine uygular. / Applies algebraic operations with numbers to their profession.	3				4					
2.Oran, orantı problemleri ilgili işlemleri mesleğine uygular. / Applies operations related to ratio and proportion problems to their profession.	3		4							
3.Birinci ve ikinci dereceden denklemler ile ilgili işlemleri mesleğine uygular. / Applies operations related to first- and second-degree equations to their profession.			4		5					
4.Birinci ve ikinci dereceden eşitsizlikler ile ilgili işlemleri mesleğine uygular. / Applies operations related to first- and second-degree inequalities to their profession.					5					
5.Lineer denklem sistemleri ile ilgili işlemleri mesleğine uygular. / Applies operations related to systems of linear equations to their profession.					5	3				

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT121 - MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT121	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Meyve ve sebzelerin bileşimleri, bozulma sebepleri, işleme gerekçeleri, soğukta, dondurarak, kurutarak, konserve ederek muhafazası ve salça üretimi konularında bilgi ve becerilerin kazandırılması	Gaining knowledge and skills on the composition of fruits and vegetables, causes of deterioration, reasons for processing, preservation by freezing, drying, canning, and tomato paste production.
İçeriği / Content	Meyve ve sebzelerin muhafaza edilmelerine ilişkin teknolojik bilginin sağlanması, teknolojik becerinin kazandırılması	Providing technological knowledge about the preservation of fruits and vegetables, gaining technological skills
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Meyve ve sebze işleme teknolojisi, Bekir Cemeroğlu, Ankara Üniversitesi, 2. Baskı, Ankara 2004	Meyve ve sebze işleme teknolojisi, Bekir Cemeroğlu, Ankara Üniversitesi, 2. Baskı, Ankara 2004
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç Dr. Nurcan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Nurcan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenciler meyve ve sebzelerin işleme gerekçelerini açıklar.	Students explain the reasons for processing fruits and vegetables.
2	Öğrenciler meyve ve sebzelerin soğukta muhafazasının fizyolojik temellerini açıklar.	Students explain the physiological basis of cold storage of fruits and vegetables.
3	Öğrenciler soğuk depo şartları kontrol eder.	Students check cold storage conditions.
4	Öğrenciler meyve ve sebzelerin dondurarak muhafazasının bilimsel ilkelerini açıklar.	Students explain the scientific principles of freezing and preserving fruits and vegetables.
5	Öğrenciler meyve ve sebzelerin hızlı dondurmanın faktörlerini ve başlıca dondurma yöntemlerini tartışır.	Students discuss the factors of quick freezing of fruits and vegetables and the main freezing methods.
6	Öğrenciler konservecilik ve konservecilikte ısı işlemin bilimsel temellerini açıklar.	Students will be able to explain the scientific basis of canning and heat treatment in canning.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Dersin genel tanıtımı, meyve sebzelerin bileşimi ve bileşimindeki değişkenliklerin nedenleri, karbonhidrat ve azotlu maddeler içeriği	Yok	•Anlatım: Meyve ve sebzelerin bileşimi, karbonhidrat ve azotlu maddeler içeriği ve bu bileşimlerdeki değişkenliklerin nedenleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Meyve ve sebzelerdeki bileşim değişkenliklerinin nedenleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Meyve ve sebzelerin bileşimini gösteren şemalar ve grafikler sunulacak. •Tartışma: Farklı meyve ve sebze türlerinde bileşimdeki farklılıkların nedenleri tartışılacak.	Öğrencilerden meyve ve sebzelerin bileşimleri ve değişkenlik nedenleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	General introduction to the course, composition of fruits and vegetables and reasons for changes in their composition, content of carbohydrates and nitrogenous substances	None	•Lecture: Explanation of the composition of fruits and vegetables, carbohydrate, and nitrogen content, and the reasons for variability in composition. •Q&A Session: Questions on why the composition of fruits and vegetables varies. •Visual Aids: Diagrams and charts illustrating the composition of fruits and vegetables. •Discussion: Discussion on the causes of variability in composition across different types of fruits and vegetables.	Students will be asked to read about the composition of fruits and vegetables and the reasons for variability.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lipidler, vitaminler, mineral maddeler, asitler, enzimler, fenolik maddeler, renk maddeleri.	Yok	•Anlatım: Lipidler, vitaminler, mineral maddeler, asitler, enzimler, fenolik maddeler ve renk maddelerinin meyve ve sebzelerdeki önemi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Meyve ve sebzelerde bulunan bu bileşenlerin işlevleri ve sağlık üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Meyve ve sebzelerde bulunan fenolik maddeler ve renk pigmentlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Farklı maddelerin meyve ve sebzelerin kalitesi ve besin değeri üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden meyve ve sebzelerdeki fenolik maddeler ve pigmentler hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Lipids, vitamins, minerals, acids, enzymes, phenolic substances, colorants.	None	•Lecture: Explanation of lipids, vitamins, minerals, acids, enzymes, phenolic compounds, and pigments in fruits and vegetables. •Q&A Session: Questions on the functions of these components and their effects on health. •Visual Aids: Diagrams showing phenolic compounds and pigments in fruits and vegetables. •Discussion: Analysis of the impact of different compounds on the quality and nutritional value of fruits and vegetables.	Students will be asked to read a short text on phenolic compounds and pigments in fruits and vegetables.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lezzet ve bunu sağlayan unsurlar. Meyve sebzelerin yapılarında bulunan bitkisel kökenli doğal toksinler, işlemede kullanılan başlıca katkı maddeleri	Yok	•Anlatım: Meyve ve sebzelerin lezzetini sağlayan bileşenler, bitkisel kökenli doğal toksinler ve işleme sırasında kullanılan katkı maddeleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Lezzeti etkileyen bileşenler ve toksinlerin gıda güvenliği üzerindeki etkileri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Lezzeti oluşturan unsurlar ve toksinlerin varlığını gösteren şemalar sunulacak. •Tartışma: Farklı meyve ve sebze türlerinde lezzet bileşenlerinin nasıl değiştiği tartışılacak.	Öğrencilerden meyve ve sebzelerdeki doğal toksinler ve lezzet bileşenleri hakkında bir metin okumaları istenecek.
	Flavor and the elements that provide it. Natural toxins of plant origin found in the structures of fruits and vegetables, the main additives used in processing	None	•Lecture: Explanation of the components responsible for flavor in fruits and vegetables, natural plant toxins, and additives used in processing. •Q&A Session: Questions on the role of flavor components and the impact of toxins on food safety. •Visual Aids: Diagrams showing flavor components and the presence of toxins. •Discussion: Discussion on how flavor components vary across different fruits and vegetables.	Students will be asked to read about natural toxins and flavor components in fruits and vegetables.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve ve sebzelerin bozulma nedenleri.	Yok	•Anlatım: Meyve ve sebzelerin bozulma nedenleri ve bozulma süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı bozulma nedenleri ve bozulmayı önleme yöntemleri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Bozulma süreçlerini gösteren şemalar ve grafikler kullanılacak. •Tartışma: Meyve ve sebzelerin bozulma nedenlerine dair çözüm önerileri tartışılacak.	Öğrencilerden meyve ve sebzelerin bozulma nedenleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Causes of spoilage of fruits and vegetables.	None	•Lecture: Explanation of the causes of spoilage in fruits and vegetables and the spoilage processes. •Q&A Session: Questions on spoilage causes and methods of prevention. •Visual Aids: Diagrams illustrating spoilage processes. •Discussion: Discussion on possible solutions to spoilage in fruits and vegetables.	Students will be asked to read about the causes of spoilage in fruits and vegetables.

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Konserve üretiminde uygulanan ön işlemler, dolum, hava alma yöntemleri, konserve kaplarının doldurulmaları, ısıtma işlem yönteminin belirlenmesi.	Yok	•Anlatım: Konserve üretiminde kullanılan ön işlemler, dolum ve hava alma yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Isıtma işlemin konserve güvenliği üzerindeki etkileri ve doğru yöntem seçimi hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Konserve üretim sürecini ve ısıtma işlemi gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Farklı ürünler için hangi ısıtma işlem yönteminin en uygun olduğuna dair tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden konserve üretiminde uygulanan işlemler ve ısıtma işlem hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Pre-treatments applied in canned food production, filling, deaeration methods, filling of canned food containers, determination of heat treatment method.	None	•Lecture: Explanation of the preliminary processes in canning, filling, deaeration methods, and the selection of thermal processing techniques. •Q&A Session: Questions on how thermal processing affects the safety of canned products and how to choose the right method. •Visual Aids: Diagrams illustrating the canning process and thermal processing. •Discussion: Discussion on which thermal processing method is most appropriate for different products.	Students will be asked to read about the processes involved in canning and thermal processing.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserveye ısıtma işlem uygulanması, Aseptik konservecilik.	Yok	•Anlatım: Konserveye uygulanan ısıtma işlem yöntemleri ve aseptik konservecilik teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Aseptik konserveciliğin avantajları ve gıda güvenliği üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Aseptik konservecilik ve ısıtma işlemleri gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Aseptik konserveciliğin farklı ürünlerde uygulanabilirliği tartışılacaktır.	Öğrencilerden aseptik konservecilik ve ısıtma işlem yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Heat treatment of canned food, Aseptic canning.	None	•Lecture: Explanation of thermal processing methods for canning and aseptic canning techniques. •Q&A Session: Questions on the benefits of aseptic canning and its impact on food safety. •Visual Aids: Diagrams illustrating aseptic canning and thermal processes. •Discussion: Discussion on the applicability of aseptic canning for different products.	Students will be asked to read about aseptic canning and thermal processing methods.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve ve sebze konservelerinde bozulmalar.	Yok	•Anlatım: Meyve ve sebze konservelerinde görülen bozulma türleri ve nedenleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Konservelerde bozulmaya neden olan faktörler ve bu bozulmaların nasıl önlenebileceği hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Konservelerde görülen bozulma süreçlerini gösteren grafikler ve şemalar kullanılacak. •Tartışma: Meyve ve sebze konservelerindeki bozulma süreçlerine karşı alınabilecek önlemler tartışılacak.	Öğrencilerden meyve ve sebze konservelerinde bozulma nedenleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Spoilage in canned fruits and vegetables.	None	•Lecture: Explanation of spoilage types and causes in canned fruits and vegetables. •Q&A Session: Questions on the factors causing spoilage in canned products and how to prevent them. •Visual Aids: Diagrams illustrating spoilage processes in canned foods. •Discussion: Discussion on preventive measures against spoilage in canned fruits and vegetables.	Students will be asked to read about spoilage causes in canned fruits and vegetables.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Salça üretim teknolojisi	Yok	•Anlatım: Salça üretim süreci, kullanılan yöntemler ve teknolojiler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Salça üretiminde karşılaşılan zorluklar ve kaliteyi artırma yolları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Salça üretim sürecini gösteren şemalar ve grafikler kullanılacak. •Tartışma: Salça üretiminde kaliteyi artırmak için kullanılabilecek teknolojiler tartışılacak.	Öğrencilerden salça üretim teknolojisi hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Tomato paste production technology	None	•Lecture: Explanation of the tomato paste production process, methods, and technologies used. •Q&A Session: Questions on challenges faced in tomato paste production and ways to improve quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the tomato paste production process. •Discussion: Discussion on technologies that can improve the quality of tomato paste production.	Students will be asked to read about tomato paste production technology.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Reçel, marmelat ve jöle üretim teknolojisi	Yok	•Anlatım: Reçel, marmelat ve jöle üretim süreçleri ve kullanılan yöntemler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Reçel, marmelat ve jöle üretiminde kaliteyi etkileyen faktörler ve kullanılan katkı maddeleri üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Reçel, marmelat ve jöle üretim süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Üretim süreçlerinde kaliteyi artırma yolları ve kullanılan katkı maddelerinin etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden reçel, marmelat ve jöle üretim süreçleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Jam, marmalade and jelly production technology	None	•Lecture: Explanation of jam, marmalade, and jelly production processes and methods used. •Q&A Session: Questions on factors affecting quality in jam, marmalade, and jelly production, and the additives used. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production processes of jam, marmalade, and jelly. •Discussion: Discussion on how to improve quality in production processes and the effects of additives used.	Students will be asked to read about the production processes of jam, marmalade, and jelly.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurutma Teknolojisi	Yok	•Anlatım: Kurutma teknolojisi, kullanılan yöntemler ve kurutma süreçlerinin teorik olarak anlatılması. •Soru-Cevap: Kurutma yöntemlerinin gıda kalitesi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Kurutma teknolojisini ve kullanılan ekipmanları gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Farklı kurutma tekniklerinin meyve ve sebzelerin besin değerine etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden kurutma teknolojisi hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Drying Technology	None	•Lecture: Explanation of drying technology, methods used, and the drying process. •Q&A Session: Questions on how different drying methods affect food quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating drying technology and equipment used. •Discussion: Discussion on the effects of different drying techniques on the nutritional value of fruits and vegetables.	Students will be asked to read about drying technology.

11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve ve sebze suyu üretimi hakkında tanımlar ve genel bilgi	Yok	•Anlatım: Meyve ve sebze suyu üretimine dair temel kavramlar ve üretim süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Meyve ve sebze suyu üretiminde kullanılan temel terimler ve süreçler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Meyve ve sebze suyu üretim süreçlerini gösteren şemalar ve grafikler kullanılacak. •Tartışma: Meyve ve sebze suyu üretiminin gıda kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden meyve ve sebze suyu üretimi hakkında temel kavramları içeren bir okuma yapmaları istenecek.
	Definitions and general information about fruit and vegetable juice production	None	•Lecture: Explanation of basic concepts and general information related to fruit and vegetable juice production. •Q&A Session: Questions on key terms and processes used in fruit and vegetable juice production. •Visual Aids: Diagrams illustrating fruit and vegetable juice production processes. •Discussion: Discussion on the impact of juice production on food quality.	Students will be asked to read about key concepts in fruit and vegetable juice production.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve ve sebze suyu üretim tekniği	Yok	•Anlatım: Meyve ve sebze suyu üretim teknikleri ve kullanılan teknolojiler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Meyve ve sebze suyu üretiminde kaliteyi artırmak için kullanılan yöntemler üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Meyve ve sebze suyu üretim aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Meyve ve sebze suyu üretiminde kullanılan tekniklerin kalitedeki rolü tartışılacak.	Öğrencilerden meyve ve sebze suyu üretim teknikleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Fruit and vegetable juice production technique	None	•Lecture: Explanation of the techniques and technologies used in fruit and vegetable juice production. •Q&A Session: Questions on methods used to enhance quality in juice production. •Visual Aids: Diagrams illustrating the stages of fruit and vegetable juice production. •Discussion: Discussion on the role of production techniques in maintaining quality.	Students will be asked to read about fruit and vegetable juice production techniques.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve ve sebze suyu üretim tekniği	Yok	•Anlatım: Meyve ve sebze suyu üretiminde kullanılan teknolojiler ve kaliteyi artırıcı işlemler üzerine detaylı teorik anlatım yapılacaktır. •Soru-Cevap: Meyve ve sebze suyu üretiminin işlenmesi, ambalajlanması ve saklanmasıyla ilgili sorular sorulacaktır. •Görsel Materyaller: Meyve ve sebze suyu üretim sürecini ve paketleme yöntemlerini gösteren grafikler kullanılacaktır. •Tartışma: Üretim sürecinde kaliteyi artırıcı ve bozulmayı engelleyici işlemler tartışılacaktır.	Öğrencilerden meyve ve sebze suyu üretim süreçlerini kapsayan bir okuma yapmaları istenecek.
	Fruit and vegetable juice production technique	None	•Lecture: Detailed explanation of technologies used in fruit and vegetable juice production and processes that enhance quality. •Q&A Session: Questions on processing, packaging, and storage of fruit and vegetable juices. •Visual Aids: Diagrams illustrating juice production and packaging methods. •Discussion: Discussion on processes that improve quality and prevent spoilage in juice production.	Students will be asked to read about the entire fruit and vegetable juice production process.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fenolik Bileşikler	Yok	•Anlatım: Fenolik bileşiklerin yapısı, meyve ve sebzelerdeki rolü ve sağlık açısından önemi teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Fenolik bileşiklerin antioksidan özellikleri ve gıda kalitesi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Fenolik bileşiklerin yapısı ve fonksiyonlarını gösteren grafikler kullanılacaktır. •Tartışma: Farklı meyve ve sebze türlerinde fenolik bileşiklerin rolü ve bu bileşiklerin korunması tartışılacaktır.	Öğrencilerden fenolik bileşiklerin yapısı ve işlevleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Phenolic Compounds	None	•Lecture: Explanation of the structure, role, and health importance of phenolic compounds in fruits and vegetables. •Q&A Session: Questions on the antioxidant properties of phenolic compounds and their impact on food quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the structure and functions of phenolic compounds. •Discussion: Discussion on the role of phenolic compounds in different types of fruits and vegetables and how to preserve them.	Students will be asked to read about the structure and functions of phenolic compounds.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	2,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	6,00	48,00
Toplam / Total:	39	14,00	95,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Öğrenciler meyve ve sebzelerin işleme gerekçelerini açıklar. / Students explain the reasons for processing fruits and vegetables.	5		4		4					
2.Öğrenciler meyve ve sebzelerin soğukta muhafazasının fizyolojik temellerini açıklar. / Students explain the physiological basis of cold storage of fruits and vegetables.	5	4	4							
3.Öğrenciler soğuk depo şartları kontrol eder. / Students check cold storage conditions.	4	4	5	4						
4.Öğrenciler meyve ve sebzelerin dondurarak muhafazasının bilimsel ilkelerini açıklar. / Students explain the scientific principles of freezing and preserving fruits and vegetables.	5	4	4							
5.Öğrenciler meyve ve sebzelerin hızlı dondurmanın faktörlerini ve başlıca dondurma yöntemlerini tartışır. / Students discuss the factors of quick freezing of fruits and vegetables and the main freezing methods.	4		5		4					
6.Öğrenciler konserveçilik ve konserveçilikte ısı işlemin bilimsel temellerini açıklar. / Students will be able to explain the scientific basis of canning and heat treatment in canning.	5	4	4	4						

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TAHIL TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT122	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.	With this course, students; It is aimed to gain the competencies to control the production of grain products in accordance with the legislation and the Turkish Food Codex.
İçeriği / Content	Un üretimi, irmik üretimi, bulgur üretimi, ekmek üretimi.	Flour production, semolina production, bulgur production, bread production.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Elgün, A ve Ertugay, Z., 2000. Tahıl İşleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Erzurum 2.ÖZTÜRK, S., 2013. Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojisi, Talay, M. 1997. Ekmek bilimi ve teknolojisi	1. Elgün, A ve Ertugay, Z., 2000. Tahıl İşleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Erzurum 2.ÖZTÜRK, S., 2013. Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojisi, Talay, M. 1997. Ekmek bilimi ve teknolojisi
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Cemhan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Cemhan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Un üretimini kontrol eder	Controls flour production
2	İrmik üretimini kontrol eder	Controls semolina production
3	Bulgur üretimini kontrol eder	Controls bulgur production
4	Ekmek üretimini kontrol eder	Controls bread production
5	Makarna üretimini kontrol eder	Controls pasta production

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buğday ve sınıflandırılması	Yok	•Anlatım: Buğdayın sınıflandırılması ve çeşitleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı buğday türlerinin sınıflandırılması ve kullanım alanları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Buğday türlerini gösteren şemalar ve grafikler kullanılacak. •Tartışma: Farklı buğday türlerinin hangi alanlarda kullanıldığı tartışılacak.	Öğrencilerden buğdayın sınıflandırılması ve çeşitleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Wheat and its classification	None	•Lecture: Explanation of wheat classification and varieties. •Q&A Session: Questions on the classification of different types of wheat and their applications. •Visual Aids: Diagrams and charts illustrating wheat varieties. •Discussion: Discussion on the uses of different types of wheat in various sectors.	Students will be asked to read a short text on wheat classification and varieties.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buğday tanesinin yapısı ve kimyasal bileşimi	Yabancı Madde Miktarı Tayini	•Anlatım: Buğday tanesinin yapısı ve kimyasal bileşimi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Buğdayın yapısal bileşenleri ve bu bileşenlerin işlevleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Buğday tanesinin yapısını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Yabancı madde miktarının tespiti ile ilgili laboratuvar çalışması yapılacaktır. •Tartışma: Buğdayın kimyasal bileşenlerinin işleme süreçlerine etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden buğday tanesinin yapısı ve kimyasal bileşimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Structure and chemical composition of the wheat grain	Determination of Foreign Matter Amount	•Lecture: Explanation of the structure and chemical composition of the wheat grain. •Q&A Session: Questions on the structural components of wheat and their functions. •Visual Aids: Diagrams illustrating the structure of the wheat grain. •Practical Work: Laboratory session on the determination of foreign matter amount. •Discussion: Discussion on how the chemical composition of wheat affects processing.	Students will be asked to read about the structure and chemical composition of wheat grain.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buğday alımı, ön temizleme	Hektolit ve Bin Tane Ağırlığı Tayini	•Anlatım: Buğday alımı ve ön temizleme süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Buğdayın işlenmeye hazırlanması ve temizleme yöntemleri üzerine sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Buğday alımı ve temizleme aşamalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Hektolit ve bin tane ağırlığı tayini yapılacaktır. •Tartışma: Temizleme sürecinin buğdayın kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden buğdayın ön temizleme süreçleri hakkında bir okuma yapmaları istenecek.
	Wheat intake, pre-cleaning	Determination of Hectoliter and Thousand Grain Weight	•Lecture: Explanation of wheat intake and pre-cleaning processes. •Q&A Session: Questions on the preparation and cleaning methods of wheat before processing. •Visual Aids: Diagrams illustrating wheat intake and cleaning processes. •Practical Work: Laboratory session on the determination of hectoliter and thousand grain weight. •Discussion: Discussion on how the cleaning process affects the quality of wheat.	Students will be asked to read about wheat intake and pre-cleaning processes.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tahılın depolanması	Tane İriliği ve Sertliği Tayini	•Anlatım: Tahılın depolanması ve depolama koşulları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Tahılın depolanması sırasında karşılaşılan zorluklar ve çözüm yolları üzerine sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Tahıl depolama süreçlerini ve gerekli koşulları gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Tane iriliği ve sertliği tayini yapılacaktır. •Tartışma: Farklı depolama koşullarının tahılın kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden tahıl depolama yöntemleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Storage of grain	Determination of Grain Coarseness and Hardness	•Lecture: Explanation of grain storage and storage conditions. •Q&A Session: Questions on challenges faced during grain storage and solutions to these challenges. •Visual Aids: Diagrams illustrating grain storage processes and conditions. •Practical Work: Laboratory session on the determination of grain coarseness and hardness. •Discussion: Discussion on the impact of different storage conditions on grain quality.	Students will be asked to read about grain storage methods.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Un değirmenciliği	Kül Tayini	•Anlatım: Un değirmenciliği ve un üretim süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Un değirmenciliğinde kullanılan teknolojiler ve yöntemler hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Un üretim aşamalarını gösteren şemalar ve grafikler kullanılacak. •Uygulama: Kül tayini yapılacak. •Tartışma: Un değirmenciliğinde kullanılan farklı teknolojilerin ürün kalitesine etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden un değirmenciliği ve kül tayini hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Flour milling	Ash Determination	•Lecture: Explanation of flour milling and the processes involved in flour production. •Q&A Session: Questions on the technologies and methods used in flour milling. •Visual Aids: Diagrams illustrating the stages of flour production. •Practical Work: Laboratory session on ash determination. •Discussion: Discussion on the impact of different technologies on flour quality.	Students will be asked to read about flour milling and ash determination.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buğdayın tavllanması	Ham Lif Tayini	•Anlatım: Buğdayın tavllanması ve bu süreçte uygulanan işlemler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Tavlama işleminin buğdayın öğütülmesi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Buğday tavlama sürecini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Ham lif tayini yapılacak. •Tartışma: Tavlama sürecinin buğdayın işlenebilirliği üzerindeki rolü tartışılacak.	Öğrencilerden buğdayın tavllanması ve ham lif tayini hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Tempering of wheat	Determination of Raw Fiber	•Lecture: Explanation of wheat tempering and the processes involved. •Q&A Session: Questions on the impact of tempering on the milling of wheat. •Visual Aids: Diagrams illustrating the tempering process of wheat. •Practical Work: Laboratory session on raw fiber determination. •Discussion: Discussion on the role of tempering in improving wheat processing.	Students will be asked to read about wheat tempering and raw fiber determination.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğütme ve öğütme elemanları	Nişasta Tayini	•Anlatım: Öğütme süreci ve kullanılan öğütme elemanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı öğütme elemanlarının buğday işlenmesi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Öğütme elemanlarını ve süreçlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Nişasta tayini yapılacaktır. •Tartışma: Farklı öğütme elemanlarının buğdayın öğütülmesi üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden öğütme elemanları ve nişasta tayini hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Grinding and grinding elements	Nişasta Tayini	•Lecture: Explanation of the grinding process and the elements involved. •Q&A Session: Questions on how different grinding elements affect the processing of wheat. •Visual Aids: Diagrams illustrating the grinding process and elements used. •Practical Work: Laboratory session on starch determination. •Discussion: Discussion on how different grinding elements affect wheat milling.	Students will be asked to read about grinding elements and starch determination.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğütmenin kontrolü	Gluten Tayini (Yaş ve Kuru Gluten)	•Anlatım: Öğütme sürecinin kontrolü ve bu süreçte dikkat edilmesi gereken unsurlar teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Öğütmenin kontrolü ve ürün kalitesine etkisi hakkında sorular sorulacaktır. •Görsel Materyaller: Öğütme sürecini kontrol eden aşamaları gösteren grafikler kullanılacaktır. •Uygulama: Gluten tayini (yaş ve kuru) yapılacaktır. •Tartışma: Öğütme sürecinin kontrolünün nihai ürün kalitesine etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden öğütmenin kontrolü ve gluten tayini hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Control of the grinder	Gluten Determination (Wet and Dry Gluten)	•Lecture: Explanation of the control of the grinding process and key factors involved. •Q&A Session: Questions on how the control of grinding affects product quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the control stages of the grinding process. •Practical Work: Laboratory session on gluten determination (wet and dry). •Discussion: Discussion on how controlling the grinding process impacts final product quality.	Students will be asked to read about the control of the grinding process and gluten determination.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik ve pastacılıkta kullanılan unsurlar	Sedimentasyon Değeri Tayini	•Anlatım: Ekmek ve pastacılıkta kullanılan temel unsurlar ve malzemeler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Ekmekçilik ve pastacılıkta kullanılan un çeşitleri ve diğer katkı maddeleri üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Ekmek ve pastacılık ürünlerinde kullanılan unları ve diğer malzemeleri gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Sedimentasyon değeri tayini yapılacaktır. •Tartışma: Farklı unların ve katkı maddelerinin ekmekçilik ve pastacılık ürünlerine etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden ekmekçilik ve pastacılıkta kullanılan malzemeler hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecektir.
	Elements used in bakery and pastry	Determination of Sedimentation Value	•Lecture: Explanation of the key ingredients and materials used in breadmaking and pastry. •Q&A Session: Questions on the types of flour and additives used in bakery and pastry products. •Visual Aids: Diagrams showing different types of flour and materials used in breadmaking and pastry. •Practical Work: Laboratory session on sedimentation value determination. •Discussion: Discussion on how different flours and additives affect bakery and pastry products.	Students will be asked to read about the ingredients used in breadmaking and pastry.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik ve pastacılıkta kullanılan unsurlar	Unun Reolojik Özelliklerinin Tayini (Farinograf-Mixograf)	•Anlatım: Ekmekçilik ve pastacılıkta kullanılan diğer temel unsurlar ve unun reolojik özellikleri teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Unun reolojik özellikleri ve bu özelliklerin ürün kalitesi üzerindeki etkileri hakkında sorular sorulacaktır. •Görsel Materyaller: Unun reolojik özelliklerini gösteren grafikler kullanılacaktır. •Uygulama: Farinograf-Mixograf kullanarak unun reolojik özelliklerinin tayini yapılacaktır. •Tartışma: Reolojik özelliklerin hamur işleme sürecindeki rolü tartışılacaktır.	Öğrencilerden unun reolojik özellikleri hakkında bilgi edinmeleri istenecektir.
	Elements used in bakery and pastry	Determination of Rheological Properties of Flour (Farinograph-Mixograph)	•Lecture: Explanation of other key ingredients used in bakery and pastry and the rheological properties of flour. •Q&A Session: Questions on the rheological properties of flour and how they affect product quality. •Visual Aids: Diagrams showing the rheological properties of flour. •Practical Work: Laboratory session on the determination of the rheological properties of flour using Farinograph-Mixograph. •Discussion: Discussion on the role of rheological properties in the dough processing stage.	Students will be asked to read about the rheological properties of flour.

11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmek üretimi	Unun Reolojik Özelliklerinin Tayini (Alveograf-Ekstensograf)	•Anlatım: Ekmek üretim süreci, kullanılan yöntemler ve kaliteyi artırma yolları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Ekmek üretiminde kullanılan un ve diğer bileşenlerin kalite üzerindeki etkileri hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Ekmek üretim sürecini ve kullanılan ekipmanları gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Unun reolojik özelliklerinin tayini Alveograf-Ekstensograf ile yapılacak. •Tartışma: Ekmek üretiminde kullanılan reolojik ölçümlerin kalite üzerindeki rolü tartışılacak.	Öğrencilerden ekmek üretim süreci ve kullanılan reolojik teknikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bread production	Determination of Rheological Properties of Flour (Alveograph-Extensograph)	•Anlatım: Ekmek üretim süreci, kullanılan yöntemler ve kaliteyi artırma yolları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Ekmek üretiminde kullanılan un ve diğer bileşenlerin kalite üzerindeki etkileri hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Ekmek üretim sürecini ve kullanılan ekipmanları gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Unun reolojik özelliklerinin tayini Alveograf-Ekstensograf ile yapılacak. •Tartışma: Ekmek üretiminde kullanılan reolojik ölçümlerin kalite üzerindeki rolü tartışılacak.	Students will be asked to read about the bread production process and the rheological techniques used.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Makarna üretimi	Makarnada Pişirme Testi	•Anlatım: Makarna üretim süreci, kullanılan un çeşitleri ve üretim teknolojileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Makarna üretiminde kaliteyi etkileyen unsurlar ve kullanılan teknolojiler hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Makarna üretim süreçlerini ve teknolojilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Makarnada pişirme testi yapılacak. •Tartışma: Makarna üretiminde kaliteyi artırıcı teknolojiler tartışılacak.	Öğrencilerden makarna üretim süreci ve kaliteyi artıran teknikler hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Pasta production	Pasta Cooking Test	•Lecture: Explanation of the pasta production process, types of flour used, and production technologies. •Q&A Session: Questions on the factors affecting pasta quality and the technologies used in production. •Visual Aids: Diagrams illustrating the pasta production processes and technologies. •Practical Work: Laboratory session on the pasta cooking test. •Discussion: Discussion on technologies that enhance pasta quality during production.	Students will be asked to read about pasta production processes and quality-enhancing techniques.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bisküvi, kek, kraker üretimi	Makarnada Tuz Miktarı Tayini	•Anlatım: Bisküvi, kek ve kraker üretim süreçleri, kullanılan malzemeler ve teknolojiler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bisküvi, kek ve kraker üretiminde kaliteyi etkileyen unsurlar ve kullanılan teknolojiler üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Bisküvi, kek ve kraker üretim süreçlerini gösteren şemalar ve grafikler kullanılacak. •Uygulama: Makarnada tuz miktarı tayini yapılacaktır. •Tartışma: Farklı üretim teknolojilerinin ürün kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden bisküvi, kek ve kraker üretimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Biscuit, cake, cracker production	Determination of Salt Content in Pasta	•Lecture: Explanation of the production processes of biscuits, cakes, and crackers, the materials used, and the technologies involved. •Q&A Session: Questions on the factors affecting the quality of biscuits, cakes, and crackers and the technologies used. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production processes of biscuits, cakes, and crackers. •Practical Work: Laboratory session on the determination of salt content in pasta. •Discussion: Discussion on the impact of different production technologies on product quality.	Students will be asked to read about the production processes of biscuits, cakes, and crackers.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahvaltılık tahılların üretimi	Teknik gezi	•Anlatım: Kahvaltılık tahılların üretim süreçleri, kullanılan yöntemler ve üretim teknolojileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kahvaltılık tahıl üretiminde kullanılan teknolojiler ve kalite üzerindeki etkileri hakkında sorular sorulacaktır. •Görsel Materyaller: Kahvaltılık tahıl üretim süreçlerini gösteren grafikler kullanılacaktır. •Uygulama: Teknik gezi yapılacaktır. •Tartışma: Kahvaltılık tahıl üretiminde kullanılan teknolojilerin gıda güvenliği ve kalite üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden kahvaltılık tahılların üretim süreçleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Production of breakfast cereals	Technical tour	•Lecture: Explanation of breakfast cereal production processes, methods, and technologies. •Q&A Session: Questions on the technologies used in breakfast cereal production and their impact on quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating breakfast cereal production processes. •Practical Work: A technical tour will be conducted. •Discussion: Discussion on the impact of technologies used in breakfast cereal production on food safety and quality.	Students will be asked to read about breakfast cereal production processes.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	4,00	24,00
Ödev Problemleri için Bireysel Çalışma / Individual Study for Homework Problems	5	2,00	10,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Toplam / Total:	52	14,00	99,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 99,00/25,00 = 3,96 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 99,00 / 25,00 = 3,96 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Un üretimini kontrol eder / Controls flour production	4		5	4	4					
2.İrmik üretimini kontrol eder / Controls semolina production	4		5	4	4					
3.Bulgur üretimini kontrol eder / Controls bulgur production	4		5	4	4					
4.Ekmek üretimini kontrol eder / Controls bread production	4		5	4	4					
5.Makarna üretimini kontrol eder / Controls pasta production	5		5	4	4					

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT123 - SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT123	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun yöresel peynir çeşitleri, yoğurt, ayran, kefir, tereyağı ve dondurma üretimini kontrol etmek yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.	In this lecture, it is aimed to make the students gain the abilities to control production of regional cheese varieties, yoghurt, ayran (drinking yoghurt), kefir, butter and ice cream in accordance with Turkish Food Codex and Turkish Standards.
İçeriği / Content	Farklı peynir çeşitleri üretimi, yoğurt üretimi, ayran ve kefir üretimi, tereyağı üretimi, dondurma üretimi.	Production of regional cheese varieties, yoghurt production, ayran and kefir production, butter production, ice cream production.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Üçüncü, M. (Ed). (2021) Süt ve Mamülleri Teknolojisi, Sıdaş Yayıncılık.	Üçüncü, M. (Ed). (2021) Süt ve Mamülleri Teknolojisi, Sıdaş Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Cemhan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Cemhan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yöresel peynir çeşitleri üretimini kontrol eder	Controls the production of regional cheese varieties
2	Yoğurt üretimini kontrol eder	Controls yoghurt production
3	Ayran ve kefir üretimini kontrol eder	Controls ayran and kefir production
4	Tereyağı üretimini kontrol eder	Controls butter production
5	Dondurma üretimini kontrol eder	Controls ice cream production

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çiğ sütün bileşimi, çiğ süt kalitesi	Yok	•Anlatım: Çiğ sütün bileşimi ve kalitesi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Çiğ sütün kalitesini belirleyen faktörler üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Çiğ sütün bileşimini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Farklı faktörlerin çiğ süt kalitesine etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden çiğ sütün bileşimi ve kalitesi hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Composition of raw milk, raw milk quality	None	•Lecture: Explanation of the composition of raw milk and its quality. •Q&A Session: Questions on the factors that determine raw milk quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the composition of raw milk. •Discussion: Discussion on the impact of various factors on raw milk quality.	Students will be asked to read about the composition and quality of raw milk.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süt sanayinde temel prosesler (depolama, ısıtma, homojenizasyon, seperasyon, deodorizasyon, standardizasyon)	Yok	•Anlatım: Süt sanayisinde kullanılan temel prosesler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Süt işlemede kullanılan temel proseslerin gıda kalitesi üzerindeki etkileri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Depolama, ısıtma, homojenizasyon gibi süreçleri gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Farklı süt işleme yöntemlerinin süt ürünlerinin kalitesine etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden süt sanayisinde kullanılan temel prosesler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic processes in the dairy industry (storage, heating, homogenization, separation, deodorization, standardization)	None	•Lecture: Explanation of basic processes in the dairy industry, including storage, heating, homogenization, and separation. •Q&A Session: Questions on how basic processes affect the quality of dairy products. •Visual Aids: Diagrams illustrating the processes of storage, heating, and homogenization. •Discussion: Discussion on the impact of different dairy processing techniques on product quality.	Students will be asked to read about the basic processes in the dairy industry.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tulum Peyniri Üretimi	Video ve slayt gösterimi	•Anlatım: Tulum peyniri üretim süreci teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Tulum peyniri üretiminde kullanılan teknikler ve kalite kontrol süreçleri üzerine sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Tulum peyniri üretim aşamalarını gösteren slaytlar ve videolar kullanılacak. •Tartışma: Tulum peyniri üretiminde kaliteyi artırıcı önlemler tartışılacak.	Öğrencilerden tulum peyniri üretimi hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Tulum cheese production	Video and slide show	•Lecture: Explanation of the tulum cheese production process. •Q&A Session: Questions on the techniques used in tulum cheese production and quality control. •Visual Aids: Video and slide show illustrating the stages of tulum cheese production. •Discussion: Discussion on quality-enhancing measures in tulum cheese production.	Students will be asked to read about tulum cheese production.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Civil Peyniri Üretimi, Mihaliç Peyniri Üretimi	Video ve slayt gösterimi	•Anlatım: Civil ve Mihaliç peynirlerinin üretim süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Civil ve Mihaliç peynirlerinin üretiminde kullanılan yöntemler ve kalite kontrol aşamaları üzerine sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Civil ve Mihaliç peyniri üretim süreçlerini gösteren slaytlar ve videolar kullanılacak. •Tartışma: Farklı peynir türlerinin üretim süreçlerinde kaliteyi artırma yolları tartışılacak.	Öğrencilerden civil ve Mihaliç peyniri üretimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Civil cheese production, Mihaliç cheese production	Video and slide show	•Lecture: Explanation of civil and Mihaliç cheese production processes. •Q&A Session: Questions on the methods and quality control stages used in civil and Mihaliç cheese production. •Visual Aids: Video and slide show illustrating the production of civil and Mihaliç cheese. •Discussion: Discussion on how to enhance quality in the production of different types of cheese.	Students will be asked to read about civil and Mihaliç cheese production.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mihaliç Peyniri Üretimi, Hellim Peyniri Üretimi	Video ve slayt gösterimi	•Anlatım: Mihaliç ve Hellim peynirlerinin üretim süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mihaliç ve Hellim peyniri üretiminde kullanılan yöntemler ve kalite kontrol süreçleri hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Mihaliç ve Hellim peyniri üretimini gösteren slaytlar ve videolar kullanılacak. •Tartışma: Mihaliç ve Hellim peyniri üretiminde kaliteyi artırıcı faktörler tartışılacak. Quiz	Öğrencilerden Mihaliç ve Hellim peynirlerinin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mihaliç cheese production, Halloumi cheese production	Video and slide show	•Lecture: Explanation of the production processes of Mihaliç and Halloumi cheese. •Q&A Session: Questions on the methods and quality control processes used in Mihaliç and Halloumi cheese production. •Visual Aids: Video and slide show illustrating the production of Mihaliç and Halloumi cheese. •Discussion: Discussion on quality-enhancing factors in Mihaliç and Halloumi cheese production. Quiz	Students will be asked to read about the production processes of Mihaliç and Halloumi cheese.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hellim Peyniri Üretimi, Van Otlı Peynir Üretimi	Teknik gezi	•Anlatım: Hellim ve Van Otlı peynirlerinin üretim süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Hellim ve Van Otlı peyniri üretiminde kullanılan teknikler üzerine sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Hellim ve Van Otlı peyniri üretim süreçlerini gösteren slaytlar ve videolar kullanılacak. •Uygulama: Teknik gezi yapılacaktır. •Tartışma: Hellim ve Van Otlı peyniri üretiminde kalite kontrol aşamaları tartışılacaktır.	Öğrencilerden Hellim ve Van Otlı peynirlerinin üretimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Halloumi cheese production, Van herby cheese production	Technical visit	•Lecture: Explanation of Halloumi and Van herby cheese production processes. •Q&A Session: Questions on the techniques used in Halloumi and Van herby cheese production. •Visual Aids: Video and slide show illustrating the production of Halloumi and Van herby cheese. •Practical Work: A technical visit will be organized. •Discussion: Discussion on the quality control stages in Halloumi and Van herby cheese production.	Students will be asked to read about the production of Halloumi and Van herby cheese.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sade Yoğurt Üretimi	Video ve slayt gösterimi	•Anlatım: Sade yoğurt üretim süreci teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yoğurt üretiminde kullanılan yöntemler ve kalite kontrol süreçleri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Sade yoğurt üretim aşamalarını gösteren slaytlar ve videolar kullanılacak. •Tartışma: Sade yoğurt üretiminde kaliteyi artırıcı teknikler tartışılacak.	Öğrencilerden sade yoğurt üretim süreci hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Plain yoghurt production	Video and slide show	•Lecture: Explanation of the plain yoghurt production process. •Q&A Session: Questions on the methods and quality control processes used in yoghurt production. •Visual Aids: Video and slide show illustrating the stages of plain yoghurt production. •Discussion: Discussion on quality-enhancing techniques in plain yoghurt production.	Students will be asked to read about the plain yoghurt production process.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yoğurttan Ayran Üretimi, Sütten Ayran Üretimi	Ayranda kurumadde tayini	•Anlatım: Yoğurttan ve sütten ayran üretim süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Ayran üretiminde kullanılan farklı yöntemler üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ayran üretim süreçlerini gösteren şemalar ve videolar kullanılacak. •Uygulama: Ayranda kuru madde tayini yapılacak. •Tartışma: Ayran üretiminde kaliteyi artırıcı faktörler ve üretim süreçleri tartışılacak.	Öğrencilerden ayran üretim süreçleri ve kuru madde tayini hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Ayran production from yoghurt, Ayran production from milk	Determination of dry matter in ayran	•Lecture: Explanation of ayran production from yoghurt and milk. •Q&A Session: Questions on the methods used in ayran production from yoghurt and milk. •Visual Aids: Diagrams and video illustrating ayran production processes. •Practical Work: Laboratory session on the determination of dry matter in ayran. •Discussion: Discussion on the factors that enhance the quality of ayran during production.	Students will be asked to read about ayran production and dry matter determination.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütten Ayran Üretimi, Kefir Üretimi	Video ve slayt gösterimi	•Anlatım: Sütten ayran üretim süreci teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Sütten ayran ve kefir üretiminde kullanılan teknikler üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Sütten ayran ve kefir üretim süreçlerini gösteren slaytlar ve videolar kullanılacak. •Tartışma: Kefir ve ayran üretiminde kaliteyi artırıcı önlemler tartışılacak.	Öğrencilerden kefir ve ayran üretim süreçleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Ayran production from milk, Kefir production	Video and slide show	•Lecture: Explanation of ayran production from milk and kefir production processes. •Q&A Session: Questions on the methods used in ayran and kefir production. •Visual Aids: Video and slide show illustrating ayran and kefir production processes. •Discussion: Discussion on the measures that enhance quality in ayran and kefir production.	Students will be asked to read about the production processes of ayran and kefir.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kefir Üretimi, Krema Üretimi, Kremaya Ön İşlemler Uygulanması	Laboratuvar koşullarında kefir yapılması	•Anlatım: Kefir ve krema üretim süreçleri, kremaya uygulanan ön işlemler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Krema üretiminde ve kremaya uygulanan ön işlemlerin kalite üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kefir ve krema üretim süreçlerini gösteren slaytlar ve videolar kullanılacak. •Uygulama: Laboratuvar ortamında kefir üretimi yapılacaktır. •Tartışma: Krema üretiminde kullanılan işlemlerin kalite üzerindeki rolü tartışılacaktır.	Öğrencilerden kefir ve krema üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Kefir production, Cream production, Pre-treating the cream	Making kefir in the laboratory	•Lecture: Explanation of kefir and cream production processes, and the pre-treatments applied to cream. •Q&A Session: Questions on how the production and pre-treatments of cream affect quality. •Visual Aids: Video and slide show illustrating kefir and cream production processes. •Practical Work: Laboratory session on making kefir. •Discussion: Discussion on the role of pre-treatments in enhancing cream quality.	Students will be asked to read about kefir and cream production processes.

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
11	Kremaya Ön İşlemler Uygulanması, Kremanın Olgunlaştırılması	Video ve slayt gösterimi	•Anlatım: Kremaya uygulanan ön işlemler ve kremanın olgunlaştırılması teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kremanın olgunlaştırılma süreçleri ve kalite üzerindeki etkileri hakkında sorular sorulacak. •Görsel Materyaller: Kremanın olgunlaştırılması ve ön işlemlerini gösteren slaytlar ve videolar kullanılacak. •Tartışma: Krema üretiminde olgunlaştırma sürecinin kalite üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden kremanın olgunlaştırılması hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Pre-treating the cream, Ripening the cream	Video and slide show	•Lecture: Explanation of the pre-treatments and ripening processes applied to cream. •Q&A Session: Questions on how cream ripening affects its quality. •Visual Aids: Video and slide show illustrating the ripening process of cream. •Discussion: Discussion on the impact of the ripening process on cream quality.	Students will be asked to read about the ripening process of cream.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kremanın Yayıklanması, Tereyağının Ambalajlanması ve Depolanması	Tereyağında yağ tayini	•Anlatım: Kremanın yayıklanması, tereyağı üretimi, ambalajlanması ve depolanması süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Tereyağı üretiminde ambalajlama ve depolama süreçlerinin kalite üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Tereyağı üretimi ve ambalajlama süreçlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Tereyağında yağ tayini yapılacaktır. •Tartışma: Tereyağı ambalajlama ve depolama süreçlerinin ürün kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden tereyağı üretimi ve yağ tayini hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Churning the cream, Packaging and storing the butter	Determination of fat content of butter	•Lecture: Explanation of cream churning, butter packaging, and storage processes. •Q&A Session: Questions on how butter packaging and storage affect product quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the processes of butter production and packaging. •Practical Work: Laboratory session on the determination of fat content in butter. •Discussion: Discussion on how packaging and storage processes impact butter quality.	Students will be asked to read about butter production and fat determination.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dondurma Karışımının Hazırlanması ve Kontrolü	Karışıma uygulanan ön işlemlerin kontrolü, Karışımın Dondurulması	•Anlatım: Dondurma karışımının hazırlanması ve kontrol süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Dondurma karışımında uygulanan ön işlemler ve bu işlemlerin kalite üzerindeki etkileri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Dondurma karışımının hazırlanmasını ve kontrolünü gösteren slaytlar ve videolar kullanılacak. •Uygulama: Karışıma uygulanan ön işlemlerin kontrolü ve karışımın dondurulması. •Tartışma: Dondurma üretiminde kaliteyi artırıcı işlemler tartışılacak.	Öğrencilerden dondurma karışımının hazırlanması ve kontrol süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Preparation and control of ice cream mix	Video and slide show	•Lecture: Explanation of the preparation and control of ice cream mix. •Q&A Session: Questions on the pre-treatments applied to ice cream mix and how they affect quality. •Visual Aids: Video and slide show illustrating the preparation and control of ice cream mix. •Practical Work: Control of pre-treatments and freezing the mix. •Discussion: Discussion on the processes that enhance quality in ice cream production.	Students will be asked to read about the preparation and control of ice cream mix.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karışıma uygulanan ön işlemlerin kontrolü, Karışımın Dondurulması	Dondurma miksi hesaplamaları	•Anlatım: Dondurma karışımına uygulanan ön işlemlerin kontrolü ve karışımın dondurulması süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Dondurma üretiminde dondurma karışımına uygulanan işlemler ve bu işlemlerin kalite üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Dondurma karışımının kontrolünü ve dondurulmasını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Dondurma miksi hesaplamaları yapılacaktır. •Tartışma: Dondurma karışımında uygulanan ön işlemlerin dondurma kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden dondurma miksi ve hesaplamaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Controlling the pre-treatments applied to mix, Freezing the mix	Calculations of cream mix	•Lecture: Explanation of the control of pre-treatments applied to ice cream mix and the freezing process. •Q&A Session: Questions on how the pre-treatments and freezing processes affect ice cream quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the control and freezing of ice cream mix. •Practical Work: Calculation of ice cream mix. •Discussion: Discussion on how the pre-treatments applied to ice cream mix affect its quality.	Students will be asked to read about ice cream mix and its calculations.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	2,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	8,00	8,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10,00	10,00
Toplam / Total:	47	28,00	93,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 93,00/25,00 = 3,72 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 93,00 / 25,00 = 3,72 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Yöresel peynir çeşitleri üretimini kontrol eder / Controls the production of regional cheese varieties	4		5	4	4					
2.Yoğurt üretimini kontrol eder / Controls yoghurt production	4		5	4	4					
3.Ayran ve kefir üretimini kontrol eder / Controls ayran and kefir production	4		5	4	4					
4.Tereyağı üretimini kontrol eder / Controls butter production	4		5	4	4					
5.Dondurma üretimini kontrol eder / Controls ice cream production	4		5	4	4					

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA KATKI MADDELERİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT124	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda katkı maddelerini tanıyarak kullanım alanlarını öğrenmek.	To learn about food additives and their areas of use.
İçeriği / Content	Katkı maddelerinin tanımlanması, gıdalardaki oksidatif bozulmalar, gıdalarda kullanılan katkı maddeleri (antioksidanlar, asitlik düzenleyiciler, renklendiriciler, tatlandırıcılar, gamlar, vb.)	Identification of additives, oxidative deterioration in foods, additives used in foods (antioxidants, acidity regulators, colorants, sweeteners, gums, etc.)
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Katkı Maddeleri (Ed: Prof.Dr. Tomris ALTUĞ ONOĞUR)	Food additives (Ed: Prof.Dr. Tomris ALTUĞ ONOĞUR)
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda katkı maddelerinin sahip olması gereken nitelikleri açıklar.	Explains the qualities that food additives should have.
2	Gıda katkı maddelerinin insan sağlığı üzerine etkilerini karşılaştırır.	Compares the effects of food additives on human health.
3	Gıda sanayinde sık kullanılan gıda katkı maddelerini listeler.	Lists food additives commonly used in the food industry.
4	Gıda katkı maddeleri kullanarak yeni ürün formülasyonları tasarlar.	Designs new product formulations using food additives.
5	Gıda katkı maddelerinin kullanım amaçlarını açıklar.	Explains the purposes of using food additives.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Katkı maddelerinin tanımı,kullanım amaçları, yasal düzenlemeler	•Anlatım: Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları ve yasal düzenlemeler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıda katkı maddelerinin kullanım amaçları ve mevzuatlar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Katkı maddelerinin sınıflandırılması ve yasal düzenlemelere dair grafikler kullanılacak. •Tartışma: Gıda güvenliği açısından katkı maddelerinin rolü ve yasal düzenlemelerin önemi tartışılacak.	Öğrencilerden gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Developments in food safety and hygiene practices	•Lecture: Explanation of the definition of food additives, their purposes, and legal regulations. •Q&A Session: Questions on the purpose of using food additives and relevant regulations. •Visual Aids: Diagrams illustrating the classification of additives and related legal frameworks. •Discussion: Discussion on the role of additives in food safety and the importance of regulations.	Students will be asked to read about legal regulations related to food additives.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Zehirlenmeler Gıda Enfeksiyonlarına Yol Açan Etmenler	•Anlatım: Gıda kaynaklı hastalıklar, zehirlenmeler ve enfeksiyonlara yol açan etmenler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıda katkı maddelerinin toksikolojik değerlendirilmesi, kullanım ilkeleri ve sınıflandırılması hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gıda kaynaklı hastalıkların nedenlerini ve katkı maddelerinin sınıflandırılmasını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Katkı maddelerinin kullanımındaki toksikolojik değerlendirmelerin önemi tartışılacak.	Öğrencilerden gıda kaynaklı hastalıklar ve katkı maddelerinin kullanım ilkeleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Toxicological evaluation of additives, basic principles of use, and classification	•Lecture: Explanation of foodborne diseases, poisonings, and factors causing food infections. •Q&A Session: Questions on the toxicological evaluation, basic principles, and classification of additives. •Visual Aids: Diagrams illustrating foodborne diseases and the classification of additives. •Discussion: Discussion on the importance of toxicological evaluations in the use of additives.	Students will be asked to read about foodborne diseases and the basic principles of additive use.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalardaki oksidatif bozulmalar	•Anlatım: Gıdalarda meydana gelen oksidatif bozulmalar ve bu süreçlerin nedenleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıdalardaki oksidatif bozulmaları önleme yolları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Oksidatif bozulmaların süreçlerini ve nedenlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Gıdalardaki oksidatif bozulmaların önlenmesi için katkı maddelerinin kullanımı tartışılacak.	Öğrencilerden oksidatif bozulma süreçleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Oxidative spoilage in foods	•Lecture: Explanation of oxidative spoilage in foods and its causes. •Q&A Session: Questions on how to prevent oxidative spoilage in foods. •Visual Aids: Diagrams illustrating the processes and causes of oxidative spoilage. •Discussion: Discussion on the use of additives to prevent oxidative spoilage in foods.	Students will be asked to read about oxidative spoilage processes in foods.

4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Antioksidanların fonksiyonları,etki mekanizmaları, sınıflandırılması	•Anlatım: Antioksidanların fonksiyonları, etki mekanizmaları ve sınıflandırılması teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Antioksidanların gıdalardaki rolü ve etkisi üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Antioksidanların sınıflandırılmasını ve etki mekanizmalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Farklı antioksidan türlerinin gıda kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden antioksidanların sınıflandırılması ve etki mekanizmaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Functions, mechanisms of action and classification of antioxidants	•Lecture: Explanation of the functions, mechanisms of action, and classification of antioxidants. •Q&A Session: Questions on the role and impact of antioxidants in foods. •Visual Aids: Diagrams illustrating the classification and mechanisms of action of antioxidants. •Discussion: Discussion on the effects of different types of antioxidants on food quality.	Students will be asked to read about the classification and mechanisms of action of antioxidants.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asitliği düzenleyicilerin etki mekanizmaları,sınıflandırılması,gıdalarda kullanım alanları	•Anlatım: Asitliği düzenleyicilerin etki mekanizmaları, sınıflandırılması ve gıdalardaki kullanım alanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Asitliği düzenleyicilerin gıdalardaki rolü ve etkileri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Asitliği düzenleyicilerin sınıflandırılması ve kullanım alanlarını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Asitliği düzenleyicilerin gıda kalitesi ve raf ömrü üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden asitliği düzenleyiciler ve kullanım alanları hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Mechanisms of action of acidity regulators, classification, areas of use in foods	•Lecture: Explanation of the mechanisms of action of acidity regulators, their classification, and areas of use in foods. •Q&A Session: Questions on the role and impact of acidity regulators in food products. •Visual Aids: Diagrams illustrating the classification and areas of use of acidity regulators. •Discussion: Discussion on how acidity regulators affect food quality and shelf life.	Students will be asked to read about the mechanisms of action and areas of use of acidity regulators.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda bulunan emülsiyon tipleri,karakteristikleri,stabilitesi	•Anlatım: Gıdalarda bulunan emülsiyon tipleri, karakteristikleri ve stabilitesi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Emülsiyonların gıda ürünlerinde sağladığı faydalar ve stabilite üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gıdalardaki emülsiyon tiplerini ve bu emülsiyonların stabilitesini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Emülsiyonların gıda ürünlerindeki işlevleri ve kalitedeki rolü tartışılacak.	Öğrencilerden gıdalarda bulunan emülsiyon tipleri ve stabilitesi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Types of emulsions in foods, their characteristics and stability	•Lecture: Explanation of the types of emulsions found in foods, their characteristics, and stability. •Q&A Session: Questions on the benefits emulsions provide in food products and their impact on stability. •Visual Aids: Diagrams illustrating the types and stability of emulsions in foods. •Discussion: Discussion on the role of emulsions in food quality and product functionality.	Students will be asked to read about the types and stability of emulsions in foods.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Emülgatörlerin etki mekanizması,sınıflandırılması kullanım alanları	•Anlatım: Emülgatörlerin etki mekanizması, sınıflandırılması ve gıdalarda kullanım alanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Emülgatörlerin gıdalardaki rolü ve etki mekanizmaları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Emülgatörlerin sınıflandırılması ve kullanım alanlarını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Emülgatörlerin gıda yapısındaki önemi ve kalitedeki rolü tartışılacak.	Öğrencilerden emülgatörlerin sınıflandırılması ve kullanım alanları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mechanism of action, classification and areas of use of emulsifiers	•Lecture: Explanation of the mechanisms of action of emulsifiers, their classification, and areas of use in foods. •Q&A Session: Questions on the role and impact of emulsifiers in food products. •Visual Aids: Diagrams illustrating the classification and areas of use of emulsifiers. •Discussion: Discussion on the importance of emulsifiers in food structure and quality.	Students will be asked to read about the classification and areas of use of emulsifiers.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gamların sınıflandırılması, gıdalarda kullanım alanları	•Anlatım: Gıdalarda kullanılan gamların sınıflandırılması ve kullanım alanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gamların gıdalardaki işlevi ve kullanım alanları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gamların sınıflandırılmasını ve gıdalardaki kullanım alanlarını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Gamların gıda yapısındaki etkileri ve stabilizasyon özellikleri tartışılacak.	Öğrencilerden gamların sınıflandırılması ve gıdalardaki kullanım alanları hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Classification of gums, areas of use in foods	•Lecture: Explanation of the classification of gums and their areas of use in foods. •Q&A Session: Questions on the function of gums in food products and their areas of use. •Visual Aids: Diagrams illustrating the classification and areas of use of gums in foods. •Discussion: Discussion on the role of gums in food structure and stabilization.	Students will be asked to read about the classification and areas of use of gums in foods.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların mikrobiyal ekolojisi ve mikrobiyal bozulma	•Anlatım: Gıdaların mikrobiyal ekolojisi ve mikrobiyal bozulma süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıdalarda mikrobiyal bozulmanın nedenleri ve korunma yöntemleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gıdalarda mikrobiyal bozulmayı gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Mikrobiyal bozulmaların gıdalar üzerindeki etkileri ve gıda güvenliğini sağlama yolları tartışılacak.	Öğrencilerden gıdalarda mikrobiyal bozulma ve korunma yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Microbial ecology of foods and microbial spoilage	•Lecture: Explanation of the microbial ecology of foods and microbial spoilage. •Q&A Session: Questions on the causes of microbial spoilage in foods and prevention methods. •Visual Aids: Diagrams illustrating microbial spoilage processes in foods. •Discussion: Discussion on the impact of microbial spoilage on food safety and how to prevent it.	Students will be asked to read about microbial spoilage and prevention methods in foods.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Antimikrobiyal maddelerin özellikleri ve etki mekanizmaları	•Anlatım: Antimikrobiyal maddelerin özellikleri ve etki mekanizmaları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Antimikrobiyal maddelerin gıdalardaki etkileri ve mikroorganizmalar üzerindeki işlevleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Antimikrobiyal maddelerin etki mekanizmalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Antimikrobiyal maddelerin gıda güvenliği üzerindeki rolü tartışılacak.	Öğrencilerden antimikrobiyal maddelerin özellikleri ve kullanım alanları hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Properties and mechanisms of action of antimicrobial agents	•Lecture: Explanation of the properties and mechanisms of action of antimicrobial agents. •Q&A Session: Questions on the role and impact of antimicrobial agents in food safety and their functions on microorganisms. •Visual Aids: Diagrams illustrating the mechanisms of action of antimicrobial agents. •Discussion: Discussion on the role of antimicrobial agents in ensuring food safety.	Students will be asked to read about the properties and mechanisms of action of antimicrobial agents.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anti mikrobiyal maddelerin sınıflandırılması ve gıdalarda kullanım alanları	•Anlatım: Antimikrobiyal maddelerin sınıflandırılması ve gıdalarda kullanım alanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Antimikrobiyal maddelerin sınıfları ve gıdalardaki uygulama alanları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Antimikrobiyal maddelerin sınıflandırılmasını ve kullanım alanlarını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Farklı antimikrobiyal maddelerin gıda ürünleri üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden antimikrobiyal maddelerin sınıfları ve gıdalardaki kullanım alanları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Classification of antimicrobial substances and their use in foods	•Lecture: Explanation of the classification of antimicrobial substances and their areas of use in foods. •Q&A Session: Questions on the different classes of antimicrobial substances and their applications in food products. •Visual Aids: Diagrams illustrating the classification and areas of use of antimicrobial agents in foods. •Discussion: Discussion on how different antimicrobial substances affect food products.	Students will be asked to read about the classification and areas of use of antimicrobial substances in foods.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda renk,renklendiricilerin sınıflandırılması,gıdalarda kullanımı	•Anlatım: Gıdalarda renk oluşumu, renklendiricilerin sınıflandırılması ve kullanım alanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Renklendiricilerin gıda ürünlerinde kullanım nedenleri ve sınıfları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gıdalarda kullanılan renklendiricilerin sınıflandırılmasını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Renklendiricilerin gıda ürünlerinin tüketici algısı üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden renklendiricilerin sınıflandırılması ve gıdalardaki kullanım nedenleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Color in foods, classification of colorants, use in foods	•Lecture: Explanation of color in foods, classification of colorants, and their use in foods. •Q&A Session: Questions on why colorants are used in food products and their different classifications. •Visual Aids: Diagrams illustrating the classification and use of colorants in foods. •Discussion: Discussion on the impact of colorants on consumer perception and food quality.	Students will be asked to read about the classification and use of colorants in food products.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şelatlaşma ve şelat ajanlarının etki mekanizması	•Anlatım: Şelatlaşma ve şelat ajanlarının gıdalardaki etki mekanizması teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Şelat ajanlarının gıdalarda kullanıma nedenleri ve etki mekanizmaları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Şelat ajanlarının etki mekanizmasını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Şelat ajanlarının gıdalardaki stabilizasyon ve kalite üzerindeki rolü tartışılacak.	Öğrencilerden şelat ajanlarının etki mekanizmaları hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Chelation and mechanism of action of chelating agents	•Lecture: Explanation of chelation and the mechanism of action of chelating agents. •Q&A Session: Questions on why chelating agents are used in food products and their mechanisms of action. •Visual Aids: Diagrams illustrating the mechanism of action of chelating agents. •Discussion: Discussion on the role of chelating agents in stabilizing and improving food quality.	Students will be asked to read about the mechanism of action of chelating agents in foods.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tatlandırıcılar	•Anlatım: Tatlandırıcıların sınıflandırılması ve gıdalardaki kullanım alanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Farklı tatlandırıcı türlerinin gıdalardaki rolü ve kullanım alanları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Tatlandırıcıların sınıflandırılması ve kullanım alanlarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Tatlandırıcıların tüketici sağlığı ve gıda kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden tatlandırıcılar ve gıdalardaki kullanım alanları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Sweeteners	•Lecture: Explanation of the classification of sweeteners and their areas of use in foods. •Q&A Session: Questions on the role of different types of sweeteners in food products and their areas of use. •Visual Aids: Diagrams illustrating the classification and areas of use of sweeteners. •Discussion: Discussion on the impact of sweeteners on consumer health and food quality.	Students will be asked to read about the classification and use of sweeteners in food products.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Ev Ödevi / Homework	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	2,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	4,00	32,00
Ödev / Homework	1	10,00	10,00
Toplam / Total:	25	21,00	88,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 88,00/25,00 = 3,52 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 88,00 / 25,00 = 3,52 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Gıda katkı maddelerinin sahip olması gereken nitelikleri açıklar. / Explains the qualities that food additives should have.	5			4						
2.Gıda katkı maddelerinin insan sağlığı üzerine etkilerini karşılaştırır. / Compares the effects of food additives on human health.	4							5		
3.Gıda sanayinde sık kullanılan gıda katkı maddelerini listeler. / Lists food additives commonly used in the food industry.	5		4							
4.Gıda katkı maddeleri kullanarak yeni ürün formülasyonları tasarlar. / Designs new product formulations using food additives.			5		5					
5.Gıda katkı maddelerinin kullanım amaçlarını açıklar. / Explains the purposes of using food additives.	5								4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT125	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Dünyada ve ülkemizde üretilen yemeklik yağ hammaddelerini tanıtmak, bu hammaddelerden yemeklik yağ ve margarin elde etmek için kullanılan tüm teknolojik işlem basamaklarını öğretmek ve temel yağ analizlerini kavratmaktır.	To introduce the edible oil raw materials produced in the world and in our country, to teach all the technological process steps used to obtain edible oil and margarine from these raw materials, and to comprehend basic oil analysis.
İçeriği / Content	Yağ asitlerinin bitki ve hayvan hücresinde sentezi. Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddeleri. Yağların kimyasal yapısı. Yağların beslenmedeki önemi. Yağlı tohumların depolanması. Yağlı tohumlardan ham yağ elde etme yöntemleri. Ham yağın rafinasyonu. Rafine yağlardan hidrojene yağ ve margarin üretimi. Zeytinyağı üretim teknolojisi. Zeytinyağlarının sınıflandırılması ve bozulmadan depolanabilmesi alınması gereken önlemler. Yağlarda hidrolitik ve oksidatif bozulmalar ve önleme çareleri.	Synthesis of fatty acids in plant and animal cells. Main oil raw materials produced in the world and in our country. Chemical structure of oils. Importance of fats in nutrition. Storage of oilseeds. Methods of obtaining crude oil from oilseeds. Refining of crude oil. Production of hydrogenated oil and margarine from refined oils. Olive oil production technology. Classification of olive oils and precautions to be taken to store them without spoiling. Hydrolytic and oxidative degradation in oils and prevention remedies.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Nas, S., 2000. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi Basımevi, Denizli 2. Altan A., Kola O. 2007. Yağ Teknolojisi. Yemeklik Yağ Teknolojisi Ders Kitabı Beslenme, Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 3. Kayhan M. 2005. Yemeklik Yağ Rafinasyon Teknolojisi	1. Nas, S., 2000. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi Basımevi, Denizli 2. Altan A., Kola O. 2007. Yağ Teknolojisi. Yemeklik Yağ Teknolojisi Ders Kitabı Beslenme, Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 3. Kayhan M. 2005. Yemeklik Yağ Rafinasyon Teknolojisi
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yağ hammaddelerini tanıır ve sınıflandırır.	Identify and classify oil raw materials.
2	Yağın kimyasal yapısını ve beslenmedeki önemini kavrar.	Understands the chemical structure of fat and its importance in nutrition.
3	Temel yağ analizlerini yapar.	Performs basic oil analysis.
4	Yağlı tohumların bozulmadan depolanabilmesi için gerekli önlemleri alır.	Takes the necessary precautions to ensure that oilseeds can be stored without spoilage.
5	Tohumlardan ham yağ ve ham yağdan rafine yağ üretim aşamalarını ayrıntılı olarak açıklar.	Explains in detail the stages of production of crude oil from seeds and refined oil from crude oil.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hücrede yağ asitlerinin sentezi.	Yok	•Anlatım: Hücrede yağ asitlerinin sentezi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yağ asidi sentezi süreçleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Yağ asidi sentezi aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Hücrede yağ asidi sentezinin metabolizma üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden hücrede yağ asitlerinin sentezi üzerine kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Synthesis of fatty acids in the cell.	None	•Lecture: Explanation of fatty acid synthesis in the cell. •Q&A Session: Questions on the processes of fatty acid synthesis. •Visual Aids: Diagrams illustrating the stages of fatty acid synthesis. •Discussion: Discussion on the impact of fatty acid synthesis on metabolism.	Students will be asked to read about the synthesis of fatty acids in the cell.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağların kimyasal yapısı.	Soxhelet yöntemiyle yağ tayini	•Anlatım: Yağların kimyasal yapısı teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yağların kimyasal yapısı ve çeşitleri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Yağların kimyasal yapısını gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Soxhelet yöntemiyle yağ tayini yapılacaktır. •Tartışma: Yağların kimyasal yapısının beslenme ve gıda teknolojisi üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden yağların kimyasal yapısı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Chemical structure of oils.	Fat determination by the Soxhelet method	•Lecture: Explanation of the chemical structure of oils. •Q&A Session: Questions on the chemical structure and types of oils. •Visual Aids: Diagrams illustrating the chemical structure of oils. •Practical Work: Laboratory session on fat determination by the Soxhelet method. •Discussion: Discussion on the impact of the chemical structure of oils on nutrition and food technology.	Students will be asked to read about the chemical structure of oils.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenmemizde yemeklik yağların önemi.	Serbest yağ asitliği analizi	•Anlatım: Yemeklik yağların beslenmedeki önemi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yemeklik yağların sağlığa etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Yemeklik yağların beslenmedeki rolünü gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Serbest yağ asitliği analizi yapılacak. •Tartışma: Farklı yemeklik yağların sağlık üzerindeki etkileri ve kullanım alanları tartışılacak.	Öğrencilerden yemeklik yağların beslenmedeki rolü hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	The importance of edible oils in our diet.	Free fatty acidity analysis	•Lecture: Explanation of the importance of edible oils in our diet. •Q&A Session: Questions on the health effects of edible oils. •Visual Aids: Diagrams illustrating the role of edible oils in nutrition. •Practical Work: Laboratory session on free fatty acidity analysis. •Discussion: Discussion on the impact of different edible oils on health and their applications.	Students will be asked to read about the importance of edible oils in our diet.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ticari öneme sahip yağlar.	•Anlatım: Ticari öneme sahip yağların çeşitleri ve kullanım alanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Ticari yağların üretimi ve ekonomik önemi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ticari yağları ve üretim süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Ticari yağların gıda sanayisindeki yeri ve ticari önemi tartışılacak.	Öğrencilerden ticari öneme sahip yağlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.	•Anlatım: Yağlı tohum ve meyve ticaretinde kullanılan borsa kriterleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yağlı tohum ve meyvelerin ticari sınıflandırmaları ve borsa kriterleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Yağlı tohumların ticaretinde kullanılan borsa kriterlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Ham yağ analizi yapılacak. •Tartışma: Borsa kriterlerinin yağlı tohum ve meyve ticaretine etkileri tartışılacak.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Commercially important oils.	•Lecture: Explanation of commercially important oils and their applications. •Q&A Session: Questions on the production and economic importance of commercial oils. •Visual Aids: Diagrams illustrating commercially important oils and their production processes. •Discussion: Discussion on the role of commercial oils in the food industry and their economic significance.	Students will be asked to read about commercially important oils and their applications.	•Lecture: Explanation of oilseed and fruit trade stock market criteria. •Q&A Session: Questions on the classification of oilseeds and fruits in trade and stock market criteria. •Visual Aids: Diagrams illustrating stock market criteria in oilseed trade. •Practical Work: Laboratory session on crude oil analysis. •Discussion: Discussion on the impact of stock market criteria on the trade of oilseeds and fruits.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağlı tohum ve meyve ticareti borsa kriterleri.	Ham yağ analizi	•Anlatım: Yağlı tohum ve meyve ticaretinde kullanılan borsa kriterleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yağlı tohum ve meyvelerin ticari sınıflandırmaları ve borsa kriterleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Yağlı tohumların ticaretinde kullanılan borsa kriterlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Ham yağ analizi yapılacak. •Tartışma: Borsa kriterlerinin yağlı tohum ve meyve ticaretine etkileri tartışılacak. Quiz	Öğrencilerden yağlı tohum ticareti ve borsa kriterleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
6	Oilseed and fruit trade stock market criteria.	Crude oil analysis	•Lecture: Explanation of oilseed and fruit trade stock market criteria. •Q&A Session: Questions on the classification of oilseeds and fruits in trade and stock market criteria. •Visual Aids: Diagrams illustrating stock market criteria in oilseed trade. •Practical Work: Laboratory session on crude oil analysis. •Discussion: Discussion on the impact of stock market criteria on the trade of oilseeds and fruits. Quiz	Students will be asked to read about stock market criteria in the trade of oilseeds and fruits.
	Yağlı tohumların depolanması.	Ham yağ analizi	•Anlatım: Yağlı tohumların depolanması ve bu süreçte kullanılan teknikler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yağlı tohumların bozulmasını önlemek için kullanılan depolama yöntemleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Yağlı tohumların depolanmasında kullanılan teknikleri gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Ham yağ analizi yapılacak. •Tartışma: Yağlı tohumların depolanmasında dikkat edilmesi gereken faktörler ve bu faktörlerin kaliteye etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden yağlı tohumların depolanma yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
6	Storage of oilseeds.	Crude oil analysis	•Lecture: Explanation of the storage of oilseeds and the techniques used in the process. •Q&A Session: Questions on the methods used to prevent spoilage in oilseeds during storage. •Visual Aids: Diagrams illustrating the techniques used in oilseed storage. •Practical Work: Laboratory session on crude oil analysis. •Discussion: Discussion on the factors to consider in the storage of oilseeds and their impact on quality.	Students will be asked to read about storage methods for oilseeds.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ham yağ elde etme yöntemleri.	Kırılma indisinin belirlenmesi	•Anlatım: Ham yağ elde etme yöntemleri ve kullanılan teknikler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Ham yağ üretiminde kullanılan yöntemlerin avantaj ve dezavantajları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ham yağ elde etme süreçlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Kırılma indisinin belirlenmesi yapılacak. •Tartışma: Ham yağ elde etme yöntemlerinin gıda kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden ham yağ elde etme yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Methods of obtaining crude oil.	Determination of refractive index	•Lecture: Explanation of methods of obtaining crude oil and the techniques used. •Q&A Session: Questions on the advantages and disadvantages of methods used in crude oil production. •Visual Aids: Diagrams illustrating the processes of obtaining crude oil. •Practical Work: Laboratory session on the determination of refractive index. •Discussion: Discussion on the impact of crude oil extraction methods on food quality.	Students will be asked to read about methods of obtaining crude oil.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ham yağ elde etme yöntemleri.	Yok	•Anlatım: Ham yağ elde etme yöntemleri ve bu süreçte kullanılan teknolojiler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Ham yağ elde etme süreçlerinde kaliteyi artıran yöntemler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ham yağ elde etme yöntemlerinin detaylarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Ham yağ elde etme sürecinin optimizasyonu ve kalite üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden ham yağ elde etme yöntemlerinin detayları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Methods of obtaining crude oil.	None	•Lecture: Continued explanation of methods of obtaining crude oil and the technologies used. •Q&A Session: Questions on methods that enhance quality in crude oil extraction. •Visual Aids: Diagrams illustrating the detailed processes of crude oil extraction. •Discussion: Discussion on the optimization of crude oil extraction processes and their impact on quality.	Students will be asked to read more about the detailed methods of crude oil extraction.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ham yağın rafinasyonu	Yok	•Anlatım: Ham yağın rafine edilmesi süreci ve rafinasyon teknikleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Rafinasyonun yağ kalitesi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Ham yağ rafinasyon aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Rafinasyon işleminin nihai ürün kalitesine etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden ham yağ rafinasyonu süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Refining of crude oil	None	•Lecture: Explanation of the refining of crude oil and the techniques used in the process. •Q&A Session: Questions on the impact of refining on oil quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the stages of crude oil refining. •Discussion: Discussion on the effects of the refining process on the final product quality.	Students will be asked to read about the refining process of crude oil.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ham yağın rafinasyonu	Özgül ağırlık tayini	•Anlatım: Ham yağın rafinasyon aşamaları ve bu süreçte kullanılan teknikler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Rafinasyon sürecinde yağın kalite kaybını önleme yöntemleri üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Rafinasyon aşamalarını ve yağın kalitesini etkileyen faktörleri gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Özgül ağırlık tayini yapılacaktır. •Tartışma: Rafinasyon sırasında yağın kalitesini koruma yöntemleri tartışılacaktır.	Öğrencilerden rafinasyon işlemi ve kalite kontrolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Refining of crude oil	Determination of specific gravity	•Lecture: Continued explanation of the refining process of crude oil and techniques used. •Q&A Session: Questions on methods to prevent quality loss during refining. •Visual Aids: Diagrams illustrating the refining stages and factors affecting oil quality. •Practical Work: Laboratory session on the determination of specific gravity. •Discussion: Discussion on methods to preserve oil quality during refining.	Students will be asked to read about the refining process and quality control methods.

11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytinyağı üretim teknolojisi	Yok	•Anlatım: Zeytinyağı üretim teknolojisi, kullanılan yöntemler ve kalite kontrol süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Zeytinyağı üretiminde kullanılan teknikler ve kaliteyi artırma yöntemleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Zeytinyağı üretim aşamalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Zeytinyağı üretiminde kalite kontrolünün önemi ve bu süreçte dikkat edilmesi gereken unsurlar tartışılacak.	Öğrencilerden zeytinyağı üretim süreçleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Olive oil production technology	None	•Lecture: Explanation of olive oil production technology, methods used, and quality control processes. •Q&A Session: Questions on the techniques used in olive oil production and methods to enhance quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the stages of olive oil production. •Discussion: Discussion on the importance of quality control in olive oil production and key factors to consider.	Students will be asked to read about the processes of olive oil production.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytinyağı üretim teknolojisi	Yok	•Anlatım: Zeytinyağı üretiminde kullanılan modern ve geleneksel yöntemler, kalite artırıcı teknikler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Zeytinyağı üretiminde kullanılan teknolojilerin avantajları ve dezavantajları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Zeytinyağı üretim teknolojilerini gösteren slaytlar kullanılacak. •Tartışma: Geleneksel ve modern zeytinyağı üretim tekniklerinin kalite üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden zeytinyağı üretiminde kullanılan modern ve geleneksel yöntemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Olive oil production technology	None	•Lecture: Continued explanation of olive oil production technology, focusing on modern and traditional methods. •Q&A Session: Questions on the advantages and disadvantages of technologies used in olive oil production. •Visual Aids: Slides illustrating the technologies used in olive oil production. •Discussion: Discussion on the impact of traditional and modern techniques on olive oil quality.	Students will be asked to read about traditional and modern methods in olive oil production.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağların katı hale getirilmesi	Yok	•Anlatım: Yağların katılaştırılması işlemleri ve bu işlemlerin teknolojik altyapısı teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yağların katılaştırılması sürecinde kullanılan teknikler ve kalite kontrol yöntemleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Yağların katılaştırılması süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Yağların katı hale getirilmesinin gıda endüstrisindeki önemi ve kalite üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden yağların katılaştırılması işlemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Solidification of oils	None	•Lecture: Explanation of the solidification of oils and the technological processes involved. •Q&A Session: Questions on the techniques used for oil solidification and quality control methods. •Visual Aids: Diagrams illustrating the solidification processes of oils. •Discussion: Discussion on the importance of oil solidification in the food industry and its impact on quality.	Students will be asked to read about the solidification processes of oils.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Margarin üretimi.	Yok	•Anlatım: Margarin üretimi, kullanılan ham maddeler ve üretim süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Margarin üretiminde kullanılan teknolojiler ve margarin kalitesini etkileyen faktörler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Margarin üretim aşamalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Margarin üretiminde kalite kontrolünün önemi ve kaliteyi artırıcı yöntemler tartışılacak.	Öğrencilerden margarin üretim teknolojileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Margarine production.	None	•Lecture: Explanation of margarine production, raw materials used, and the production processes. •Q&A Session: Questions on the technologies used in margarine production and the factors affecting its quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the stages of margarine production. •Discussion: Discussion on the importance of quality control in margarine production and methods to enhance quality.	Students will be asked to read about margarine production technologies.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	3	3,00	9,00
Toplam / Total:	40	15,00	90,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 90,00/25,00 = 3,60 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 90,00 / 25,00 = 3,60 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Yağ hammaddelerini tanıır ve sınıflandırır. / Identify and classify oil raw materials.	5				4					
2.Yağın kimyasal yapısını ve beslenmedeki önemini kavrar. / Understands the chemical structure of fat and its importance in nutrition.	5							4		
3.Temel yağ analizlerini yapar. / Performs basic oil analysis.			5	4						
4.Yağlı tohumların bozulmadan depolanabilmesi için gerekli önlemleri alır. / Takes the necessary precautions to ensure that oilseeds can be stored without spoilage.		5	4							
5.Tohumlardan ham yağ ve ham yağdan rafine yağ üretim aşamalarını ayrıntılı olarak açıklar. / Explains in detail the stages of production of crude oil from seeds and refined oil from crude oil.			5		5				4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT126	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Et Teknolojisi dersi, kasın ete dönüşümü süresince oluşan değişimleri ve bu değişimlerin etin özellikleri üzerine etkisini, farklı et ürünleri işleme tekniklerinin, üretimlerde kullanılan katkıların, alet ve ekipmanların fonksiyonlarının, depolama koşullarının öğrenilmesini amaçlamaktadır. Et Pilot tesisinde yapılan et ürünleri üretimleri ve laboratuvar çalışmalarıyla öğrenilen teorik bilgilerin pratiğe aktarımı hedeflenmektedir.	The objective of the course is to teach the biochemical changes in meat during the reversion of muscle to meat, the relationship between these changes and meat quality, processing techniques of different types of meat products, functions of additives, materials and equipments used in meat products and storage conditions of meat and meat products. Also the students are aimed to applied theoretical knowledge to the practical usage with the aid of meat pilot plant and laboratory works.
İçeriği / Content	Etin kimyasal kompozisyonu, kasın ve kas ile ilişkili dokuların yapılanması, glikoliz, ölüm sertliği olusum mekanizması, kasın ete dönüşümünü etkileyen faktörler ve et kalitesine etkileri, et kalitesini belirleyen faktörler, etin soğutulması ve dondurulması, depolama koşulları, et ürünleri işleme teknikleri, kürlenmiş, kurutulmuş ürünler, fermente ve emülsiyel ürünler, üretimlerde kullanılan katkıları, alet ve ekipmanlar, et ürünlerinde karşılaşılan problemler ve çözüm yöntemleri, et pilot tesisinde yapılan et ürünleri üretimleri ile öğrenilen teorik bilgilerin pratiğe aktarılması, et ve et ürünlerinin kalitesini belirlemeye yönelik analizlerin öğrenilmesi.	Composition of meat, structure of meat and tissues, glycolysis, post mortem mechanism, conversion of muscle to meat and factors that affecting meat quality during this conversion, meat quality, cooling and freezing of meat, storage conditions, techniques of meat products processing, cured and dried meat products, fermented and emulsified meat products, additives, materials and equipments that used in meat technology, problems and solutions about meat products, adapting theoretical knowledge about meat technology to the practical usage by using meat pilot plant, learning analyses about determination of meat and meat products quality.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Göğüş, A. K. 1986. Et Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 991; Bostan, K. Et ve Ürünleri Teknolojisi. Ders Notu, 2012 2. Arslan , Et muayenesi ve et ürünleri teknolojisi , Basım yılı: 2002	1. Göğüş, A. K. 1986. Et Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 991; Bostan, K. Et ve Ürünleri Teknolojisi. Ders Notu, 2012 2. Arslan , Et muayenesi ve et ürünleri teknolojisi , Basım yılı: 2002

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Etteki biyokimyasal değişiklikler ile et kalitesi arasındaki ilişkiyi kurar.	Establishes the relationship between biochemical changes in meat and meat quality.
2	Et kalitesini etkileyen kesim öncesi ve kesim sonrası faktörlerin öğrenerek, kaliteli ürün eldesi konusunda bu bilgileri kullanır.	By learning the pre-slaughter and post-slaughter factors that affect meat quality, they use this information to obtain quality products.
3	Et teknolojisi konusunda uygulanan temel işlemler konusunda kapsamlı bilgi sahibi olur	Have comprehensive knowledge of the basic processes applied in meat technology.
4	Et ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddeleri, bu katkıların fonksiyonları,alet ve ekipmanları açıklar.	Explains the additives used in the production of meat products, the functions of these additives, tools and equipment.
5	Et ve ürünlerinin işlenmesinde süreci tasarlar.	Designs the process for processing meat and its products.
6	Et ve et ürünlerinin depolanmasında, işlenmesinde karşılaşılabilecek problemleri saptayıp çözer	Gain the ability to identify and solve problems that may be encountered in the storage and processing of meat and meat products.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin Tanıtımı: Kapsamı, Önemi, Kural ve Gereklere	Tanışma, uygulama tanıtımı, Pilot Tesis tanıtımı, etin kalite özelliklerinin kısa anlatımı, etin lif ve bağ doku yapısının ve ette pisme ile oluşan değişikliklerin gözlenmesi.	•Anlatım: Dersin kapsamı, kuralları ve et teknolojisi alanındaki temel kavramlar teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Dersin amacı, içerikleri ve uygulamalı bölümler hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Pilot tesis ve etin kalite özelliklerine dair tanıtıcı görseller kullanılacak. •Uygulama: Pilot tesis tanıtımı, etin lif ve bağ doku yapısının incelenmesi ve pişirme sonrası değişikliklerin gözlemlenmesi yapılacaktır. •Tartışma: Etin pişirme sonrası yapısında oluşan değişiklikler tartışılacaktır.	Öğrencilerden dersin kapsamı ve etin temel kalite özellikleri hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	The introduction to the course; The cover and rules	The introduction to the tutorial, information about pilot plant, quality properties of meat, structure of meat, observing changes in meat with the cooking	•Lecture: Introduction to the course, its importance, and the rules. •Q&A Session: Questions about the objectives, content, and practical aspects of the course. •Visual Aids: Visual aids about the pilot plant and quality properties of meat will be used. •Practical Work: Introduction to the pilot plant, observation of the structure of meat, and changes with cooking. •Discussion: Discussion on the structural changes in meat after cooking.	tudents will be asked to read about the course content and basic quality properties of meat.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etin kimyasal kompozisyonu ve besleyici değeri	Et ve et ürünlerinde kokusma testi	•Anlatım: Etin kimyasal kompozisyonu ve besleyici değeri teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Etin kimyasal bileşenleri ve beslenmedeki rolü üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Etin bileşimini gösteren grafikler kullanılacaktır. •Uygulama: Et ve et ürünlerinde kokusma testi yapılacaktır. •Tartışma: Etin kimyasal kompozisyonunun besleyici değer üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden etin kimyasal kompozisyonu ve besleyici değeri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Chemical composition and nutritive value of meat	Putrefaction test in meat	•Lecture: Explanation of the chemical composition and nutritive value of meat. •Q&A Session: Questions on the chemical components of meat and their role in nutrition. •Visual Aids: Diagrams illustrating the composition of meat. •Practical Work: Laboratory session on the putrefaction test in meat and meat products. •Discussion: Discussion on the impact of the chemical composition of meat on its nutritive value.	Students will be asked to read about the chemical composition and nutritive value of meat.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kas dokunun yapısı, kas tipleri ve fonksiyonları	Fermente et ürününde asitlik tayini	•Anlatım: Kas dokunun yapısı, kas tipleri ve fonksiyonları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kasların yapısı ve fonksiyonları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kas dokusunu ve tiplerini gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Fermente et ürünlerinde asitlik tayini yapılacaktır. •Tartışma: Kas dokusunun farklı fonksiyonları ve et ürünlerinin kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden kas dokusunun yapısı ve et ürünlerinde asitlik tayini hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Structure, types and functions of muscles	Acidity test in fermented meat product	•Lecture: Explanation of the structure, types, and functions of muscles. •Q&A Session: Questions on the structure and functions of muscles. •Visual Aids: Diagrams illustrating the structure and types of muscles. •Practical Work: Laboratory session on the acidity test in fermented meat products. •Discussion: Discussion on the role of muscle structure in meat quality and its functional properties.	Students will be asked to read about the structure of muscles and acidity testing in fermented meat products.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Proteinleri, bağ doku yapılanması	Tuz Tayini	•Anlatım: Et proteinleri ve bağ doku yapılanması teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Et proteinleri ve bağ dokusunun fonksiyonları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Et proteinleri ve bağ dokusunun yapısını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Tuz tayini yapılacaktır. •Tartışma: Et proteinlerinin ve bağ dokusunun et kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden et proteinleri, bağ doku yapılanması ve tuz tayini hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Meat proteins, structure of connective tissue	Salt analysis	•Lecture: Explanation of meat proteins and connective tissue structure. •Q&A Session: Questions on the functions of meat proteins and connective tissue. •Visual Aids: Diagrams illustrating the structure of meat proteins and connective tissue. •Practical Work: Laboratory session on salt analysis. •Discussion: Discussion on the impact of meat proteins and connective tissue on meat quality.	Students will be asked to read about meat proteins, connective tissue structure, and salt analysis.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kas kasılması mekanizması	Yağ Tayini	•Anlatım: Kas kasılması mekanizması teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kas kasılmasının et kalitesine etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kas kasılma süreçlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Yağ tayini yapılacaktır. •Tartışma: Kas kasılması mekanizmasının etin yapısal özelliklerine etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden kas kasılması mekanizması ve yağ tayini hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Muscle contraction mechanism	Fat analysis	•Lecture: Explanation of the muscle contraction mechanism. •Q&A Session: Questions on the effects of muscle contraction on meat quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the muscle contraction processes. •Practical Work: Laboratory session on fat analysis. •Discussion: Discussion on the impact of muscle contraction mechanisms on the structural properties of meat.	Students will be asked to read about the muscle contraction mechanism and fat analysis.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ölüm sonrası değişimler	TBA Tayini	•Anlatım: Ölüm sonrası değişimler ve bu süreçlerin ete etkileri teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Ölüm sonrası değişimlerin et kalitesine etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ölüm sonrası kas dokusundaki değişimleri gösteren grafikler kullanılacaktır. •Uygulama: TBA tayini yapılacaktır. •Tartışma: Ölüm sonrası değişimlerin etin kalite özellikleri üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden ölüm sonrası değişimlerin ete etkileri ve TBA tayini hakkında kısa bir okuma yapmaları istenecek.
	Postmortem changes	TBA analysis	•Lecture: Explanation of postmortem changes and their impact on meat quality. •Q&A Session: Questions on the effects of postmortem changes on meat quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the postmortem changes in muscle tissue. •Practical Work: Laboratory session on TBA (Thiobarbituric Acid) analysis. •Discussion: Discussion on the impact of postmortem changes on the quality properties of meat.	Students will be asked to read about postmortem changes and TBA analysis in meat.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kasın ete dönüşümü, DFD, PSE etler	pH Tayini	•Anlatım: Kasın ete dönüşüm süreci, DFD (Dark, Firm, Dry) ve PSE (Pale, Soft, Exudative) etler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: DFD ve PSE etlerin oluşumu ve kalite üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kasın ete dönüşüm süreçlerini ve DFD ile PSE etlerin özelliklerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: pH tayini yapılacak. •Tartışma: Kasın ete dönüşüm sürecinin ve DFD, PSE etlerin kalite üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden kasın ete dönüşüm süreci ve DFD/PSE etler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Conversion of muscle to meat, DFD, PSE meat	pH test	•Lecture: Explanation of muscle-to-meat conversion, DFD, and PSE meat. •Q&A Session: Questions on the formation and impact of DFD and PSE meat on quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the muscle-to-meat conversion processes and the characteristics of DFD and PSE meat. •Practical Work: Laboratory session on pH measurement. •Discussion: Discussion on the impact of muscle-to-meat conversion, DFD, and PSE meat on quality.	Students will be asked to read about the muscle-to-meat conversion process and DFD/PSE meat.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Kalitesi tanımı, taze et kalite özellikleri ve etkileyen faktörler	Toplam Su Tayini	•Anlatım: Et kalitesi tanımı, taze etin kalite özellikleri ve bu özellikleri etkileyen faktörler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Et kalitesini etkileyen faktörler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Etin kalite özelliklerini ve bu özelliklere etki eden faktörleri gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Toplam su tayini yapılacak. •Tartışma: Taze etin kalitesini belirleyen faktörler ve bu faktörlerin etin ticari değeri üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden et kalitesi, taze et kalite özellikleri ve toplam su tayini hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Introduction to meat quality, properties and factors affecting meat quality	Moisture analysis	•Lecture: Explanation of meat quality, properties of fresh meat, and factors affecting meat quality. •Q&A Session: Questions on the factors affecting meat quality. •Visual Aids: Diagrams illustrating the quality properties of meat and factors influencing these properties. •Practical Work: Laboratory session on moisture analysis. •Discussion: Discussion on the factors determining the quality of fresh meat and their impact on commercial value.	Students will be asked to read about meat quality, fresh meat properties, and moisture analysis.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etin fonksiyonel özellikleri	Serbest Su Tayini	•Anlatım: Etin fonksiyonel özellikleri ve bu özelliklerin gıda teknolojisindeki önemi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Etin fonksiyonel özelliklerinin işlenmiş et ürünleri üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Etin fonksiyonel özelliklerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Serbest su tayini yapılacaktır. •Tartışma: Etin fonksiyonel özelliklerinin et ürünlerinin kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden etin fonksiyonel özellikleri ve serbest su tayini hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Functional properties of meat	Free water content analysis	•Lecture: Explanation of the functional properties of meat and their importance in food technology. •Q&A Session: Questions on the impact of meat's functional properties on processed meat products. •Visual Aids: Diagrams illustrating the functional properties of meat. •Practical Work: Laboratory session on free water content analysis. •Discussion: Discussion on the impact of meat's functional properties on the quality of meat products.	Students will be asked to read about the functional properties of meat and free water content analysis.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etin soğukta saklanması, dondurulması ve çözündürülmesi.	Sucuk Üretimi	•Anlatım: Etin soğukta saklanması, dondurulması ve çözündürülmesi süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Etin soğutulması ve dondurulması sırasında oluşabilecek kalite değişiklikleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Etin dondurulması ve çözündürülmesi süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Sucuk üretimi gerçekleştirilecek. •Tartışma: Etin dondurulması ve çözündürülmesinin etin kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden etin dondurulması ve çözündürülmesi süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Storage, freezing and thawing of meat	Fermented Sausage Production	•Lecture: Explanation of meat storage, freezing, and thawing processes. •Q&A Session: Questions on potential quality changes during meat refrigeration and freezing. •Visual Aids: Diagrams illustrating the freezing and thawing processes of meat. •Practical Work: Production of fermented sausage (sucuk). •Discussion: Discussion on the impact of freezing and thawing on meat quality.	Students will be asked to read about the processes of freezing and thawing meat.

11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et teknolojisinde kullanılan katkılar, materyaller, alet ve ekipmanlar.	Sosis Üretimi	•Anlatım: Et teknolojisinde kullanılan katkılar, materyaller ve ekipmanlar teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Et teknolojisinde kullanılan katkı maddelerinin işlevleri ve ekipmanların uygulamaları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Katkı maddeleri ve ekipmanların işlevlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Sosis üretimi yapılacaktır. •Tartışma: Et teknolojisinde kullanılan katkı maddelerinin et kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden et teknolojisinde kullanılan katkı maddeleri ve ekipmanlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Additives, materials, instruments and equipments used in meat technology	Sausage Production	•Lecture: Explanation of additives, materials, instruments, and equipment used in meat technology. •Q&A Session: Questions on the functions of additives and applications of equipment in meat technology. •Visual Aids: Diagrams illustrating the functions of additives and equipment. •Practical Work: Sausage production. •Discussion: Discussion on the impact of additives used in meat technology on meat quality.	Students will be asked to read about additives and equipment used in meat technology.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et teknolojinin temel prensipleri	Pastırma Üretimi	•Anlatım: Et teknolojinin temel prensipleri teorik olarak anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Et teknolojinin temel ilkeleri ve gıda güvenliği üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Et işleme süreçlerinin temel prensiplerini gösteren grafikler kullanılacaktır. •Uygulama: Pastırma üretimi yapılacaktır. •Tartışma: Et teknolojinin temel prensiplerinin et ürünlerinin kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	Öğrencilerden et teknolojinin temel prensipleri ve pastırma üretimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic principles of meat technology	Pastrami Production	•Lecture: Explanation of the basic principles of meat technology. •Q&A Session: Questions on the basic principles of meat technology and their impact on food safety. •Visual Aids: Diagrams illustrating the basic principles of meat processing. •Practical Work: Production of pastrami. •Discussion: Discussion on the impact of the basic principles of meat technology on meat product quality.	Students will be asked to read about the basic principles of meat technology and pastrami production.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente et ürünleri üretim teknikleri, karşılaşılabilecek problemler ve çözümleri	Öğrencilere problemli bir et ürününün verilerek, uygulanması gereken analizleri ve problemin nedenini belirleme becerilerinin değerlendirilmesi	•Anlatım: Fermente et ürünleri üretim teknikleri, üretim sırasında karşılaşılabilecek sorunlar ve çözüm yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Fermente et ürünlerinde karşılaşılan üretim sorunları ve bunların çözümleri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Fermente et ürünlerinde karşılaşılan sorunları ve çözüm yöntemlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Öğrencilere problemli bir et ürünü verilerek analiz yöntemlerinin ve problemin nedenini belirleme becerilerinin değerlendirilmesi yapılacak. •Tartışma: Fermente et ürünlerinin üretiminde karşılaşılan yaygın sorunlar ve çözüm stratejileri tartışılacak.	Öğrencilerden fermente et ürünlerinin üretim teknikleri ve karşılaşılabilecek problemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Techniques of producing fermented meat products, possible problems and solutions	Evaluation of student's problem solving and deciding appropriate analyses abilities about a meat products.	•Lecture: Explanation of techniques for producing fermented meat products, potential problems, and their solutions. •Q&A Session: Questions on production issues faced in fermented meat products and their solutions. •Visual Aids: Diagrams illustrating problems and solutions in fermented meat production. •Practical Work: Students will evaluate a problematic meat product and identify the necessary analyses and the cause of the problem. •Discussion: Discussion on common issues in fermented meat production and strategies for solving them.	Students will be asked to read about production techniques and possible problems in fermented meat products.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Emülsiyet ürünleri üretim teknikleri, karşılaşılabilecek problemler ve çözümleri	Teknik Gezi	•Anlatım: Emülsiyet ürünleri üretim teknikleri ve bu süreçlerde karşılaşılabilecek sorunlar teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Emülsiyet ürünlerinin üretiminde karşılaşılan sorunlar ve çözüm yöntemleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Emülsiyet ürünlerinin üretim aşamalarını ve karşılaşılan sorunları gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Teknik gezi düzenlenecek. •Tartışma: Emülsiyet ürünlerinin üretiminde kalite kontrolü ve karşılaşılan sorunların çözüm yolları tartışılacak.	Öğrencilerden emülsiyet ürünlerinin üretim teknikleri ve karşılaşılabilecek problemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Techniques of producing emulsified meat products, possible problems and solutions	Technical Trip	•Lecture: Explanation of techniques for producing emulsified meat products and potential problems. •Q&A Session: Questions on issues encountered in emulsified meat production and their solutions. •Visual Aids: Diagrams illustrating the stages and issues in emulsified meat production. •Practical Work: A technical trip will be organized. •Discussion: Discussion on quality control in emulsified meat production and solutions for common issues.	Students will be asked to read about production techniques and potential problems in emulsified meat products.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	2,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	8,00	48,00
Toplam / Total:	37	16,00	95,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Etteki biyokimyasal değışiklikler ile et kalitesi arasındaki ilişkiyi kurar. / Establishes the relationship between biochemical changes in meat and meat quality.	5				4					
2.Et kalitesini etkileyen kesim öncesi ve kesim sonrası faktörlerin öğrenerek, kaliteli ürün eldesi konusunda bu bilgileri kullanır. / By learning the pre-slaughter and post-slaughter factors that affect meat quality, they use this information to obtain quality products.		5	5	4						
3.Et teknolojisi konusunda uygulanan temel işlemler konusunda kapsamlı bilgi sahibi olur / Have comprehensive knowledge of the basic processes applied in meat technology.	5		5							
4.Et ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddeleri, bu katkıların fonksiyonları,alet ve ekipmanları açıklar. / Explains the additives used in the production of meat products, the functions of these additives, tools and equipment.	5					3				
5.Et ve ürünlerinin işlenmesinde süreci tasarlar. / Designs the process for processing meat and its products.			5		5					
6.Et ve et ürünlerinin depolanmasında, işlenmesinde karşılaşılabilecek problemleri saptayıp çözer / Gain the ability to identify and solve problems that may be encountered in the storage and processing of meat and meat products.		4			5		4			

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT127	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Farklı yörelere ait ürünlerin üretimi, ürünlerin özelliklerinde yörenin etkisini öğretebilmek	To be able to teach the production of products belonging to different regions and the effect of the region on the characteristics of the products.
İçeriği / Content	Ülkemizin farklı bölgelerinde üretilen ürünler ve üretim yöntemleri	Products and production methods produced in different regions of our country
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Altan, A. (2006) Özel Gıdalar Teknolojisi, Çukurova Üniversitesi, Genel Yayın No: 178, Ders Kitapları No: 55-7, 7. Baskı, Adana.	Altan, A. (2006) Özel Gıdalar Teknolojisi, Çukurova Üniversitesi, Genel Yayın No: 178, Ders Kitapları No: 55-7, 7. Baskı, Adana.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Nurcan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Nurcan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirir	Improves itself in scientific and technical fields related to products from different regions.
2	Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretir.	Produces different local products in accordance with the Turkish Food Codex and legislation.
3	Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olur	Will be prone to teamwork in companies that produce local products.
4	Farklı yöresel ürünler ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olur.	Has the ability to conduct R&D on different local products.
5	Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanır.	Uses machines in the production of local products.
6	Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir yöresel ürünler üretir.	Produces local products that are economical and competitive in the market.
7	Yöresel ürünler üretimi yaparken mesleki etiğe uygun hareket eder.	Acts in accordance with professional ethics when producing local products.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: İç Anadolu Bölgesi'nde üretilen ürünlerin genel özellikleri ve kullanım alanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: İç Anadolu Bölgesi'nde üretilen ürünlerin beslenmedeki yeri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: İç Anadolu Bölgesi'ne özgü ürünlerin üretim süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: İç Anadolu Bölgesi'ne özgü gıda ürünlerinin üretim ve kalite kontrol süreçleri tartışılacak.	Öğrencilerden İç Anadolu Bölgesi'nde üretilen temel gıda ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
2	Central Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Explanation of the general characteristics and uses of products from the Central Anatolia Region. •Q&A Session: Questions on the role of Central Anatolian products in nutrition. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production processes of products from the Central Anatolia Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the week. •Discussion: Discussion on the production and quality control processes of food products specific to Central Anatolia.	Students will be asked to read about the main food products produced in the Central Anatolia Region.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: İç Anadolu Bölgesi'nin diğer önemli ürünlerinin üretim teknikleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Ürünlerin saklama ve kalite artırıcı işlemler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Üretim süreçlerini gösteren detaylı şemalar kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen farklı bir ürünün üretim ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: İç Anadolu Bölgesi'nde üretilen gıda ürünlerinin kalite standartları tartışılacak.	Öğrencilerden farklı İç Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
2	Central Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Explanation of the production techniques of other key products from the Central Anatolia Region. •Q&A Session: Questions on storage and quality enhancement processes for products. •Visual Aids: Detailed diagrams illustrating the production processes. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of another selected product. •Discussion: Discussion on the quality standards of food products produced in the Central Anatolia Region.	Students will be asked to read about other key food products from the Central Anatolia Region.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Marmara Bölgesi'ne özgü gıda ürünlerinin genel özellikleri ve üretim teknikleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Marmara Bölgesi ürünlerinin ekonomik değeri ve besin içeriği hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Marmara Bölgesi'ne özgü ürünlerin üretim süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Marmara Bölgesi'ne özgü ürünlerin gıda sanayisindeki rolü tartışılacak. Ev ödevi	Öğrencilerden Marmara Bölgesi'ne özgü temel gıda ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marmara Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Explanation of the general characteristics and production techniques of products from the Marmara Region. •Q&A Session: Questions on the economic value and nutritional content of Marmara products. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production processes of products from the Marmara Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the week. •Discussion: Discussion on the role of Marmara Region products in the food industry. Homework	Students will be asked to read about the main food products produced in the Marmara Region.

4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Marmara Bölgesi'nin diğer önemli gıda ürünleri ve bu ürünlerin üretim süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Marmara Bölgesi'nin farklı ürünleri ve bunların işleme yöntemleri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Marmara Bölgesi'nin çeşitli ürünlerinin üretim aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen farklı bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Marmara Bölgesi'nde üretilen gıda ürünlerinin işlenmesi ve kalite kontrol süreçleri tartışılacak.	Öğrencilerden Marmara Bölgesi'nin farklı gıda ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marmara Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Continued explanation of other key food products from the Marmara Region and their production processes. •Q&A Session: Questions on the different products and processing methods of the Marmara Region. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production stages of various products from the Marmara Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of another selected product. •Discussion: Discussion on the processing and quality control of food products produced in the Marmara Region.	Students will be asked to read about various food products from the Marmara Region.

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Karadeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Karadeniz Bölgesi'ne özgü gıda ürünlerinin özellikleri ve üretim teknikleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Karadeniz Bölgesi'nin tarımsal ürünlerinin beslenmeye ve ekonomik değere katkıları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Karadeniz Bölgesi'nde üretilen temel gıda ürünlerinin üretim süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Karadeniz Bölgesi'ne özgü gıda ürünlerinin üretim aşamaları ve kalite kontrolü tartışılacak.	Öğrencilerden Karadeniz Bölgesi'ne özgü gıda ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Black Sea Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Explanation of the characteristics and production techniques of products from the Black Sea Region. •Q&A Session: Questions on the contribution of agricultural products from the Black Sea Region to nutrition and economic value. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production processes of key food products from the Black Sea Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the week. •Discussion: Discussion on the production stages and quality control of food products from the Black Sea Region.	Students will be asked to read about the key food products produced in the Black Sea Region.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Karadeniz Bölgesi'nin diğer önemli gıda ürünleri ve bu ürünlerin üretim teknikleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Karadeniz Bölgesi'nde üretilen ürünlerin kalite artırma yöntemleri ve saklama koşulları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Karadeniz Bölgesi'nde üretilen farklı gıda ürünlerinin üretim süreçlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen farklı bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Karadeniz Bölgesi'ne özgü ürünlerin işlenmesi ve kalite kontrolü tartışılacak.	Öğrencilerden Karadeniz Bölgesi'nde üretilen farklı gıda ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Black Sea Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Continued explanation of other key food products from the Black Sea Region and their production techniques. •Q&A Session: Questions on the quality improvement methods and storage conditions for products from the Black Sea Region. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production processes of various food products from the Black Sea Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of another selected product. •Discussion: Discussion on the processing and quality control of food products specific to the Black Sea Region.	Students will be asked to read about various food products from the Black Sea Region.

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
7	Akdeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Akdeniz Bölgesi'ne özgü gıda ürünlerinin özellikleri ve üretim süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Akdeniz Bölgesi'nde yetiştirilen gıda ürünlerinin beslenme ve sağlık üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Akdeniz Bölgesi'nde üretilen gıda ürünlerinin üretim aşamalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Akdeniz Bölgesi'ne özgü gıda ürünlerinin gıda sanayisindeki önemi tartışılacak.	Öğrencilerden Akdeniz Bölgesi'ne özgü gıda ürünleri ve bu ürünlerin sağlık açısından faydaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mediterranean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Explanation of the characteristics and production processes of products from the Mediterranean Region. •Q&A Session: Questions on the effects of Mediterranean food products on nutrition and health. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production stages of food products from the Mediterranean Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the week. •Discussion: Discussion on the importance of Mediterranean food products in the food industry.	Students will be asked to read about food products from the Mediterranean Region and their health benefits.

8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Akdeniz Bölgesi'nde üretilen diğer önemli gıda ürünleri ve bu ürünlerin işleme teknikleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Akdeniz Bölgesi ürünlerinin işlenmesi sırasında karşılaşılan kalite sorunları ve çözüm yöntemleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Akdeniz Bölgesi'nde üretilen gıda ürünlerinin işleme aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen farklı bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Akdeniz Bölgesi'ne özgü gıda ürünlerinin kalite kontrol yöntemleri tartışılacak.	Öğrencilerden Akdeniz Bölgesi'nde üretilen gıda ürünlerinin işlenmesi ve kalite kontrolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mediterranean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Continued explanation of other key food products from the Mediterranean Region and their processing techniques. •Q&A Session: Questions on quality issues encountered during the processing of Mediterranean products and solutions to these problems. •Visual Aids: Diagrams illustrating the processing stages of food products from the Mediterranean Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of another selected product. •Discussion: Discussion on quality control methods for food products from the Mediterranean Region.	Students will be asked to read about the processing and quality control of food products from the Mediterranean Region.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne özgü tarımsal ve hayvansal ürünler, üretim teknikleri ve işlenme süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen gıda ürünlerinin beslenmeye ve ekonomik sisteme katkıları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne özgü ürünlerin üretim süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne özgü gıda ürünlerinin işlenmesi ve kalite kontrolü tartışılacak.	Öğrencilerden Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne özgü gıda ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Southeastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Explanation of agricultural and animal products specific to the Southeastern Anatolia Region, their production techniques, and processing methods. •Q&A Session: Questions on the contribution of Southeastern Anatolia Region products to nutrition and the economy. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production processes of food products from the Southeastern Anatolia Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the week. •Discussion: Discussion on the processing and quality control of food products from the Southeastern Anatolia Region.	Students will be asked to read about food products from the Southeastern Anatolia Region.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne özgü diğer gıda ürünleri, üretim ve işleme teknikleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen gıda ürünlerinin işleme sırasında karşılaşılan zorluklar ve kalite kontrol süreçleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Bölgedeki diğer ürünlerin üretim aşamalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen farklı bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne özgü gıda ürünlerinin işlenmesi ve kalite kontrol süreçleri tartışılacak.	Öğrencilerden Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen diğer gıda ürünleri ve bu ürünlerin işlenme süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Southeastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Continued explanation of other food products from the Southeastern Anatolia Region, their production, and processing techniques. •Q&A Session: Questions on challenges faced during the processing of Southeastern Anatolia Region products and their quality control. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production stages of other food products from the Southeastern Anatolia Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of another selected product. •Discussion: Discussion on the processing and quality control of food products from the Southeastern Anatolia Region.	Students will be asked to read about other food products from the Southeastern Anatolia Region and their processing methods.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Ege Bölgesi'ne özgü gıda ürünleri ve bu ürünlerin üretim süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Ege Bölgesi'nde üretilen gıda ürünlerinin beslenmeye katkıları ve ticari değeri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ege Bölgesi'ne özgü ürünlerin üretim aşamalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Ege Bölgesi'ne özgü ürünlerin üretim süreçleri ve kalite kontrol yöntemleri tartışılacak.	Öğrencilerden Ege Bölgesi'ne özgü gıda ürünleri ve bu ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aegean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Explanation of food products from the Aegean Region and their production processes. •Q&A Session: Questions on the contribution of Aegean Region products to nutrition and their commercial value. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production stages of products from the Aegean Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the week. •Discussion: Discussion on the production processes and quality control methods of food products from the Aegean Region.	Students will be asked to read about food products from the Aegean Region and their production processes.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Ege Bölgesi'nde üretilen diğer gıda ürünleri, işleme teknikleri ve kalite kontrol süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Ege Bölgesi'ne özgü gıda ürünlerinin kalite artırıcı yöntemleri ve işleme sırasında karşılaşılan sorunlar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ege Bölgesi'nde üretilen ürünlerin işleme aşamalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen farklı bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Ege Bölgesi'nde üretilen ürünlerin kalite kontrol süreçleri ve işleme zorlukları tartışılacak.	Öğrencilerden Ege Bölgesi'nde üretilen diğer gıda ürünleri ve kalite kontrol yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aegean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Continued explanation of other food products from the Aegean Region, their processing techniques, and quality control methods. •Q&A Session: Questions on quality improvement methods and challenges faced during the processing of Aegean Region products. •Visual Aids: Diagrams illustrating the processing stages of products from the Aegean Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of another selected product. •Discussion: Discussion on quality control processes and challenges in the production of Aegean Region products.	Students will be asked to read about the processing and quality control of food products from the Aegean Region.

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
13	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Doğu Anadolu Bölgesi'ne özgü tarımsal ve hayvansal gıda ürünleri, üretim süreçleri ve işleme teknikleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Doğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen gıda ürünlerinin ticari değeri ve beslenmeye katkıları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Doğu Anadolu Bölgesi'ne özgü ürünlerin üretim süreçlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Doğu Anadolu Bölgesi'ne özgü ürünlerin işlenmesi ve kalite kontrol süreçleri tartışılacak.	Öğrencilerden Doğu Anadolu Bölgesi'ne özgü gıda ürünleri ve bu ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Eastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Explanation of agricultural and animal food products from the Eastern Anatolia Region, their production processes, and processing techniques. •Q&A Session: Questions on the commercial value and contribution of Eastern Anatolia Region products to nutrition. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production processes of food products from the Eastern Anatolia Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the week. •Discussion: Discussion on the processing and quality control of food products from the Eastern Anatolia Region.	Students will be asked to read about food products from the Eastern Anatolia Region and their production processes.

14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Doğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen diğer gıda ürünleri, üretim ve işleme süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Doğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen gıda ürünlerinin kalite kontrol süreçleri ve ticari önemi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Doğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen diğer ürünlerin üretim aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Haftadan seçilen farklı bir ürünün üretim süreci ve kalite özellikleri incelenecek. •Tartışma: Doğu Anadolu Bölgesi'ne özgü gıda ürünlerinin işlenmesi ve kalite kontrol süreçleri tartışılacak.	Öğrencilerden Doğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen diğer gıda ürünleri ve kalite kontrol süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Eastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Continued explanation of other food products from the Eastern Anatolia Region, their production and processing techniques. •Q&A Session: Questions on the quality control processes and commercial importance of Eastern Anatolia Region products. •Visual Aids: Diagrams illustrating the production stages of other food products from the Eastern Anatolia Region. •Practical Work: Examination of the production and quality characteristics of another selected product. •Discussion: Discussion on the processing and quality control of food products from the Eastern Anatolia Region.	Students will be asked to read about other food products from the Eastern Anatolia Region and their quality control processes.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Ev Ödevi / Homework	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	2	1,00	2,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	4,00	24,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Ödev / Homework	1	6,00	6,00
Toplam / Total:	49	18,00	96,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 96,00/25,00 = 3,84 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 96,00 / 25,00 = 3,84 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirir / Improves itself in scientific and technical fields related to products from different regions.	4				4				5	
2.Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretir. / Produces different local products in accordance with the Turkish Food Codex and legislation.	4	4	5	4				4		
3.Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olur / Will be prone to teamwork in companies that produce local products.							5	4	4	
4.Farklı yöresel ürünler ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olur. / Has the ability to conduct R&D on different local products.	4		4		5	4			4	
5.Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanır. / Uses machines in the production of local products.	4		5		4	4				
6.Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir yöresel ürünler üretir. / Produces local products that are economical and competitive in the market.	4		5	4	4					
7.Yöresel ürünler üretimi yaparken mesleki etiğe uygun hareket eder. / Acts in accordance with professional ethics when producing local products.							4		4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / KP001 - KARIYER PLANLAMA

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	KARIYER PLANLAMA	
Ders Kodu / Course Code	KP001	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Kariyer Planlama Dersinin temel amacı; kariyer bilinci oluşturmak, öğrencilerin farklı sektörler hakkında bilgi sahibi olmalarını, kendi gelişimleri için kullanabilecekleri araçları tanımlarını sağlamak, onları en verimli ve mutlu olacakları alanlara yönlendirmektir.	The main aim of the Career Planning Course is to create career awareness, to ensure that students have knowledge about different sectors, to recognize the tools they can use for their own development, and to direct them to the areas where they will be most productive and happy.
İçeriği / Content	Kariyer Planlama dersinin amacı, öğrencilerin kariyerlerini kendi zekâ, kişilik, bilgi, beceri, yetenek ve yetkinliklerine uygun olarak belirleyebilmeleri için yol göstermektir. Ders kapsamında; bu kavramlar hakkında farkındalık yaratılacak, öğrencilerin üniversite hayatları boyunca kariyerleri hakkında destek alabilecekleri Kariyer Merkezleri ve faaliyetleri tanıtılacak, Yetenek Kapısı kullanımı ve nasıl yararlanacağı gösterilecek ve farklı sektörlerde çalışma hayatı ile tanışma fırsatı sunulacaktır.	The aim of the Career Planning course is to guide students to determine their careers in accordance with their intelligence, personality, knowledge, skills, abilities and competencies. Within the scope of the course; awareness will be raised about these concepts, Career Centers and their activities will be introduced where students can get support about their careers throughout their university life, the use of Talent Gate and how to benefit from it will be shown and the opportunity to meet working life in different sectors will be offered.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi sunumları	Presentations of the Presidential Human Resources Office
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kariyer Merkezlerini ve Faaliyetlerini Tanımlar.	Describes Career Centers and Activities.
2	Öz farkındalığı artar	Increases self-awareness
3	Kariyer Seçeneklerini Keşfeder	Explores Career Options
4	Kişisel becerilerini geliştirir.	Improves personal skills.
5	Yetenek Kapısını Tanır.	Recognize the talent gate.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	*Kariyer planlama dersi nedir? *Kariyer merkezi nedir? *Kariyer merkezinin yarar sağlayacağı konular nelerdir? * Kariyer Merkezlerinden nasıl faydalanılır?	•Anlatım: Kariyer planlama dersi ve kariyer merkezlerinin işleyişi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kariyer merkezlerinin öğrencilere nasıl yardımcı olabileceği üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kariyer merkezlerinin sunduğu hizmetleri ve fırsatları gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Kariyer planlama ve kariyer merkezlerinin öğrencilerin kariyer gelişiminde nasıl bir rol oynadığı tartışılacak.	Öğrencilerden kariyer planlama ve kariyer merkezleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	*What is a career planning course? *What is a career center? *What are the benefits of a career center? * How to benefit from Career Centers?	•Lecture: Explanation of what a career planning course is and the role of career centers. •Q&A Session: Questions on how career centers help students. •Visual Aids: Diagrams illustrating the services and opportunities provided by career centers. •Discussion: Discussion on the role of career planning and career centers in students' career development.	Students will be asked to read about career planning and career centers.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zekâ ve kişilik nedir? *Zekâ ve kişiliğin kariyer ile bağlantısı nedir?	•Anlatım: Zekâ ve kişilik kavramları ve bunların kariyerle ilişkisi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Zekâ ve kişiliğin kariyer gelişiminde nasıl bir rol oynadığı üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Zekâ ve kişilik tiplerini ve bunların kariyer tercihlerine etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Zekâ ve kişiliğin farklı kariyer yollarında nasıl bir etki yarattığı tartışılacak.	Öğrencilerden zekâ ve kişilik kavramları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	What is intelligence and personality? *How are intelligence and personality related to career?	•Lecture: Explanation of the concepts of intelligence and personality and their relation to career. •Q&A Session: Questions on the role of intelligence and personality in career development. •Visual Aids: Charts illustrating different intelligence and personality types and their influence on career choices. •Discussion: Discussion on how intelligence and personality impact various career paths.	Students will be asked to read about the concepts of intelligence and personality.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	*Bilgi, beceri, yetenek, yetkinlik kavramları nelerdir? *Bu kavramların kariyer ile bağlantısı nedir?	•Anlatım: Bilgi, beceri, yetenek ve yetkinlik kavramları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu kavramların kariyerle bağlantıları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Bu kavramların kariyer gelişimine nasıl katkı sağladığını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Bilgi, beceri ve yeteneklerin kariyer yolculuğundaki önemi tartışılacak.	Öğrencilerden bilgi, beceri, yetenek ve yetkinlik kavramları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	What are the concepts of knowledge, skills, abilities and competencies? *What is the connection between these concepts and career?	•Lecture: Explanation of the concepts of knowledge, skills, abilities, and competencies and their connection to career. •Q&A Session: Questions on how these concepts relate to career development. •Visual Aids: Diagrams showing how knowledge, skills, and abilities contribute to career growth. •Discussion: Discussion on the importance of knowledge, skills, and abilities in career journeys.	Students will be asked to read about the concepts of knowledge, skills, abilities, and competencies.

4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	* İnce beceriler ve teknik beceriler nedir? *Öğrencilerin neden bu becerilere ihtiyacı var?*	•Anlatım: İnce beceriler (soft skills) ve teknik beceriler (hard skills) teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Öğrencilerin neden bu becerilere ihtiyaç duydukları hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: İnce ve teknik becerilerin kariyer gelişiminde nasıl bir rol oynadığını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: İnce ve teknik becerilerin iş hayatında başarıya etkileri tartışılacak. Ödev	Öğrencilerden ince beceriler ve teknik beceriler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	What are fine skills and technical skills? *Why do students need these skills	•Lecture: Explanation of fine (soft) skills and technical (hard) skills. •Q&A Session: Questions on why students need these skills. •Visual Aids: Charts illustrating the role of fine and technical skills in career development. •Discussion: Discussion on the impact of soft and technical skills on career success. Homework	Students will be asked to read about fine (soft) and technical (hard) skills.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kariyer ve kariyer ile ilişkili kavramların açıklanması	•Anlatım: Kariyer ve kariyerle ilişkili kavramlar (kariyer yönetimi, kariyer gelişimi, kariyer hedefleri vb.) teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kariyer kavramları ve kariyer planlamasının önemi üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Kariyer gelişimi aşamalarını ve kariyer hedeflerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Kariyer planlaması ve yönetiminin iş hayatındaki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden kariyer kavramları ve kariyer planlaması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Explanation of career and career-related concepts	•Lecture: Explanation of career and career-related concepts (career management, career development, career goals, etc.). •Q&A Session: Questions on the importance of career concepts and career planning. •Visual Aids: Diagrams illustrating stages of career development and career goal setting. •Discussion: Discussion on the impact of career planning and management on professional life.	Students will be asked to read about career concepts and career planning.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	*Üniversite hayatı boyunca öğrencilerin kariyerlerine katkı sağlamak için yapabilecekleri faaliyetlerin açıklanması. (Akademik, sosyal, sanatsal ve sportif etkinlikler)	•Anlatım: Akademik, sosyal, sanatsal ve sportif faaliyetlerin kariyere katkıları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Üniversite hayatı boyunca öğrencilerin yapabilecekleri faaliyetler üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Üniversite hayatında yapılabilecek kariyer odaklı faaliyetleri gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Bu tür faaliyetlerin öğrencilerin kariyer gelişimine nasıl katkı sağladığı tartışılacak.	Öğrencilerden üniversite hayatında yapılabilecek kariyere katkı sağlayacak faaliyetler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Üniversite hayatı boyunca öğrencilerin kariyerlerine katkı sağlamak için yapabilecekleri faaliyetlerin açıklanması. (Akademik, sosyal, sanatsal ve sportif etkinlikler)	•Lecture: Explanation of activities that contribute to career development during university life (academic, social, artistic, and sports activities). •Q&A Session: Questions on activities students can engage in during their university life to enhance their career. •Visual Aids: Diagrams illustrating career-oriented activities students can participate in during university life. •Discussion: Discussion on how these activities contribute to students' career development.	Students will be asked to read about activities that contribute to career development during university life.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	*Ulusal sivil toplum kuruluşları faaliyetleri ve gönüllü çalışma olanakları. Sivil toplum kuruluşu çalışanlarından öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler	•Anlatım: Ulusal sivil toplum kuruluşlarının (STK) faaliyetleri ve gönüllü çalışma fırsatları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: STK'ların üniversite öğrencilerine nasıl fayda sağlayabileceği hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gönüllü çalışma olanaklarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Sivil toplum kuruluşları ile çalışmanın kariyer gelişimine etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden ulusal sivil toplum kuruluşları ve gönüllü çalışma fırsatları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	National NGO activities and volunteering opportunities. Advice from civil society organization employees on how students should spend their university life	•Lecture: Explanation of national NGO activities and volunteering opportunities. •Q&A Session: Questions on how NGOs can benefit university students. •Visual Aids: Charts illustrating volunteering opportunities. •Discussion: Discussion on the impact of working with NGOs on career development.	Students will be asked to read about national NGO activities and volunteering opportunities.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	* Kamu sektörü çalışanlarından kariyer hikâyeleri hakkında bilgilendirme ve öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler	•Anlatım: Kamu sektörü çalışanlarının kariyer hikâyeleri ve öğrencilere kariyer planlaması konusunda verdikleri tavsiyeler paylaşılacak. •Soru-Cevap: Kamu sektöründe kariyer yapmanın avantajları ve zorlukları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kamu sektörü çalışanlarının kariyer hikâyelerini özetleyen slaytlar kullanılacak. •Tartışma: Kamu sektöründe kariyer yapmanın avantajları ve dezavantajları tartışılacak.	Öğrencilerden kamu sektöründe kariyer yapma hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Information from public sector employees about their career stories and advice to students on how to spend their university life	•Lecture: Information from public sector employees about their career stories and advice to students on career planning. •Q&A Session: Questions on the advantages and challenges of pursuing a career in the public sector. •Visual Aids: Slides summarizing the career stories of public sector employees. •Discussion: Discussion on the pros and cons of pursuing a career in the public sector.	Students will be asked to read about pursuing a career in the public sector.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	* Özel sektör çalışanlarından kariyer hikâyeleri hakkında bilgilendirme ve öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler	•Anlatım: Özel sektör çalışanlarının kariyer hikâyeleri paylaşılacak ve öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl değerlendirecekleri konusunda tavsiyeler sunulacak. •Soru-Cevap: Özel sektörde kariyer yapmanın avantajları ve karşılaşılan zorluklar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Özel sektör çalışanlarının kariyer hikâyelerini özetleyen slaytlar kullanılacak. •Tartışma: Özel sektörde çalışmanın öğrencilere sağlayabileceği faydalar ve zorluklar tartışılacak.	Öğrencilerden özel sektörde kariyer yapma hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Information from private sector employees about their career stories and advice to students on how they should spend their university life	•Lecture: Information from private sector employees about their career stories and advice to students on how to spend their university life. •Q&A Session: Questions on the advantages and challenges of working in the private sector. •Visual Aids: Slides summarizing the career stories of private sector employees. •Discussion: Discussion on the benefits and challenges of pursuing a career in the private sector.	Students will be asked to read about pursuing a career in the private sector.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	* Akademisyenlerin kariyer hikâyeleri hakkında bilgilendirme ve öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler	•Anlatım: Akademisyenlerin kariyer hikâyeleri paylaşılacak ve öğrencilere akademik kariyer planlaması hakkında tavsiyeler verilecek. •Soru-Cevap: Akademik kariyerin avantajları ve zorlukları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Akademisyenlerin kariyer yolculuklarını özetleyen slaytlar kullanılacak. •Tartışma: Akademik kariyerin sunduğu fırsatlar ve karşılaşılan zorluklar tartışılacak.	Öğrencilerden akademik kariyer hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Information about the career stories of academics and advice to students on how they should spend their university life	•Lecture: Information about the career stories of academics and advice to students on academic career planning. •Q&A Session: Questions on the advantages and challenges of an academic career. •Visual Aids: Slides summarizing the career journeys of academics. •Discussion: Discussion on the opportunities and challenges presented by an academic career.	Students will be asked to read about pursuing an academic career.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	* Girişimcilerin kariyer hikâyeleri hakkında bilgilendirme ve öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler	•Anlatım: Girişimcilerin kariyer hikâyeleri ve girişimcilik deneyimleri paylaşılacak. •Soru-Cevap: Girişimcilik dünyasında başarılı olmanın yolları ve zorlukları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Girişimcilerin kariyer hikâyelerini özetleyen slaytlar kullanılacak. •Tartışma: Girişimciliğin sunduğu fırsatlar ve zorluklar tartışılacak.	Öğrencilerden girişimcilik ve başarılı girişimcilerin hikâyeleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Information about the career stories of academics and advice to students on how they should spend their university life	•Lecture: Information about the career stories of entrepreneurs and their experiences in entrepreneurship. •Q&A Session: Questions on how to succeed in the world of entrepreneurship and the challenges involved. •Visual Aids: Slides summarizing the career journeys of entrepreneurs. •Discussion: Discussion on the opportunities and challenges in entrepreneurship.	Students will be asked to read about entrepreneurship and the stories of successful entrepreneurs.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	* Girişimcilerin kariyer hikâyeleri hakkında bilgilendirme ve öğrencilere üniversite hayatlarını nasıl geçirmeleri gerektiği konusunda tavsiyeler	•Anlatım: Başarılı girişimcilerin kariyer yolculukları üzerine daha fazla hikâye paylaşılacak. •Soru-Cevap: Girişimcilikte karşılaşılan zorlukların üstesinden gelme yolları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Farklı girişimcilerin hikâyelerini ve deneyimlerini özetleyen slaytlar kullanılacak. •Tartışma: Girişimcilikte başarıyı yakalamak için uygulanan stratejiler tartışılacak.	Öğrencilerden girişimcilikte karşılaşılan zorluklar ve bu zorluklarla başa çıkma yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Information about the career stories of entrepreneurs and advice to students on how to spend their university life	•Lecture: Continued discussion on the career journeys of successful entrepreneurs. •Q&A Session: Questions on overcoming challenges in entrepreneurship. •Visual Aids: Slides summarizing the experiences of different entrepreneurs. •Discussion: Discussion on strategies used by entrepreneurs to achieve success.	Students will be asked to read about the challenges of entrepreneurship and how entrepreneurs overcome them.

	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
13	Yetenek Kapısı nedir? *Öğrenciler için faydası nedir? *Yetenek kapısının kullanımı nasıldır? *Özgeçmiş nasıl olmalıdır?	•Anlatım: Yetenek Kapısı platformu ve öğrencilere sağladığı avantajlar teorik olarak anlatılacak. Ayrıca etkili bir özgeçmişin nasıl hazırlanması gerektiği üzerinde durulacak. •Soru-Cevap: Yetenek Kapısı'nın kullanımı ve iyi bir özgeçmiş hazırlamanın ipuçları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Özgeçmiş hazırlama aşamalarını ve Yetenek Kapısı'nın işleyişini gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Öğrencilerle özgeçmiş hazırlama pratiği yapılacak. •Tartışma: Özgeçmişte dikkat edilmesi gereken unsurlar tartışılacak.	Öğrencilerden Yetenek Kapısı platformu hakkında bilgi edinmeleri ve özgeçmiş hazırlama hakkında araştırma yapmaları istenecek.
	What is Talent Gate? *What is the benefit for students? *How to use the Talent Gateway? *How should the resume look like?	•Lecture: Explanation of the Talent Gate platform and the benefits it offers to students. Emphasis will also be placed on how to prepare an effective resume. •Q&A Session: Questions on using the Talent Gate and tips for preparing a strong resume. •Visual Aids: Diagrams illustrating the steps to create a resume and how the Talent Gate works. •Practical Work: Resume preparation practice with students. •Discussion: Discussion on the key elements of a successful resume.	Students will be asked to read about the Talent Gate platform and research how to prepare an effective resume.
	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
14	*Bu derste öğrenciler Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi tarafından hazırlanmış olan değerlendirme formu ile dersi değerlendirecektir.	•Anlatım: Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi tarafından hazırlanan değerlendirme formu hakkında bilgilendirme yapılacaktır. •Soru-Cevap: Dersin genel değerlendirilmesi ve öğrencilerin görüşleri üzerine sorular yöneltilecek. •Uygulama: Öğrenciler, ders boyunca kazandıkları bilgileri ve tecrübeleri değerlendirerek form dolduracaklar. •Tartışma: Dersin etkili noktaları ve geliştirilmesi gereken alanlar üzerine tartışılacak.	Öğrencilerden ders boyunca kazandıkları bilgileri gözden geçirmeleri istenecek.
	In this course, students will evaluate the course with the evaluation form prepared by the Presidential Human Resources Office.	•Lecture: Information will be provided about the evaluation form prepared by the Presidential Human Resources Office. •Q&A Session: Questions on the general assessment of the course and students' feedback. •Practical Work: Students will complete the evaluation form by assessing the knowledge and experiences they gained throughout the course. •Discussion: Discussion on the strengths of the course and areas for improvement.	Students will be asked to review the knowledge and experiences they gained throughout the course.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	1,00	14,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5,00	5,00
Okuma / Reading	2	8,00	16,00
Ödev / Homework	2	5,00	10,00
Toplam / Total:	21	21,00	47,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 47,00/25,00 = 1,88 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 47,00 / 25,00 = 1,88 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes										
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	
1.Kariyer Merkezlerini ve Faaliyetlerini Tanımlar. / Describes Career Centers and Activities.									5		
2.Öz farkındalığı artır / Increases self-awareness								4	5		
3.Kariyer Seçeneklerini Keşfeder / Explores Career Options									5		
4.Kişisel becerilerini geliştirir. / Improves personal skills.							4		5		
5.Yetenek Kapısını Tanır. / Recognize the talent gate.									5		

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	
Ders Kodu / Course Code	AIT001	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Atatürk Devrim ve İlkeleri geleneksel bir toplumdan modern bir topluma dönüşme çabasını veren Türkiye'nin vazgeçilmez temelidir. Bu nedenle bu değerler göz önünde bulundurularak Türkiye'nin Modernleşme tarihi değerlendirilecek, bu sürecin getirdiği sonuçlar ile meseleler değerlendirilecektir. Bu şekilde de amaç öğrencilerin Atatürk ilkeleri ve devrimlerini özümseyerek yorumlamalarını bu şekilde de geçmişten günümüze kadar önem aratarak devam eden bu süreci daha iyi anlamaları ve özümsemeleri amaçlanmaktadır.	Principles of Ataturk's revolution, and that Turkey's efforts to transform into a traditional society, an indispensable foundation of a modern society. Therefore, these values will be evaluated taking into account the history of modernization in Turkey, brought the results of this process will be evaluated with the issues. In this way, the goal in this way the students interpret Ataturk's principles and revolutions by internalizing the past to the present by searching the ongoing importance of this process is to better understand and assimilate.

İçeriği / Content	Avrupa da reform, rönesans, aydınlanma ve sanayileşme süreci bunun Osmanlı devleti ve toplumu üzerindeki etkisi, Osmanlı devletinde değişen düşünce akımları ve merkezi idareye alternatif düşünce ve akımlar, Osmanlı devletinin çöküşünün iç ve dış nedenleri, I. Dünya savaşına yol açan ekonomik ve siyasal gelişmeler, I. Dünya Savaşı v Osmanlı İmparatorluğu üzerindeki etkisi, savaş sonrasında oluşan Yeni Dünya düzeni, I. Dünya savaşı sonrasında Osmanlı devleti içindeki gelişmeler ve işgaller dönemi buna bağlı olarak oluşan İstiklal savaşı süreci, Ankara'da da alternatif bir hükümet kurulması, meclisin açılması ve başarı ile biten bir istiklal savaşı sonrasında diplomasinin devreye girmesi , Lozan Konferansı ve onun I. Dünya savaşı ve sonrasında Sevr Antlaşması ile sıkışan Türk toplumunu Mustafa Kemal Atatürk önderliğinde verdiği özgürlük mücadelesini ekonomik ve siyasal anlamda tamamlaması, ekonomik siyasal ve toplumsal anlamda tam bağımsız bir Türkiye'ye giden yol, her derste ilgili bölümler Nutuk'dan okumalar yapıp desteklenerek, analiz edilmeye çalışılacaktır.	This course aims to provide the student with a basic formation about the historical conditions that made the Turkish Revolution compulsory, the resistance movement led by Mustafa Kemal Pasha that emerged against the occupation of Anatolia, and the military, political and diplomatic dimensions of this movement. The course The reform of European, renaissance, enlightenment and industrialization process, the Ottoman state and its impact on society, the changing currents of thought and the central administration of the Ottoman state, alternative ideas and trends, internal and external causes of the collapse of the Ottoman Empire, the First World War led to economic and political developments, v The effect on World War I. The Ottoman Empire, after the war of the new world order, the Ottoman Empire after the First World War and the occupation period in the development process, hence the war of Independence, the establishment of a government in Ankara in the alternative, and the success of the opening of parliament After a war of independence ended with the introduction of diplomacy, the Lausanne Conference and its First World War and after the Treaty of Sevres, jammed with the Turkish community in the struggle for freedom under the leadership of Mustafa Kemal Atatürk to complete economic and political, economic, political and social sense, a fully independent Turkey The road to all parts of the course readings made Nutukdan supported, will be analyzed.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. ATATÜRK, Mustafa Kemal, Nutuk, (3 C.), 11. Basım, Çağdaş Yayınları, İstanbul, 1982. 2. Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, 5. B., Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara, 1997. 3. Başlangıcından Günümüze Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, (Editör Prof. Dr. Temuçin Faik Ertan), Siyasal Kitabevi, Ankara, 2011. 4. ARMAOĞLU, Fahir, 20. Yüzyıl Siyasi Tarihi 1914-1980, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 2004. 5. AKŞİN, Sina, İstanbul Hükümetleri ve Millî Mücadele, (2C), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 2004.	1. ATATÜRK, Mustafa Kemal, Nutuk, (3 C.), 11. Basım, Çağdaş Yayınları, İstanbul, 1982. 2. Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, 5. B., Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara, 1997. 3. Başlangıcından Günümüze Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, (Editör Prof. Dr. Temuçin Faik Ertan), Siyasal Kitabevi, Ankara, 2011. 4. ARMAOĞLU, Fahir, 20. Yüzyıl Siyasi Tarihi 1914-1980, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 2004. 5. AKŞİN, Sina, İstanbul Hükümetleri ve Millî Mücadele, (2C), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 2004.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Bölüm Başkanlığında Görevli Öğretim Elemanları	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Dersi'nin tarihi gelişimini, dersin temel kavramlarını ve Osmanlı Devleti'nin temel yapısını açıklayabilme.	Ability to explain the historical development of the Atatürk Principles and History of Revolution Course, the basic concepts of the course and the basic structure of the Ottoman Empire.
2	Osmanlı Devleti'nde geriye gidişi önlemek amacıyla yapılan ıslahatları ve bunların özelliklerini bilme.	To know the reforms made in the Ottoman Empire in order to prevent regression and their characteristics.
3	Millî Mücadele'nin örgütlenme aşamalarını söyleme.	Explain the organizational stages of the War of Independence.
4	Kurtuluş Savaşı cephelerini özetleme	Summarizing the fronts of the War of Independence
5	Kurtuluş Savaşı sonrası yaşanan gelişmeleri açıklama.	Explain the developments after the War of Independence.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Dersi'nin amacı, temel kavramlar, Osmanlı Devleti'nin temel dinamikleri	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Purpose of Atatürk's Principles and History of Revolution Lesson, basic concepts, basic dynamics of the Ottoman Empire	Direct expression method	Reading source
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Devleti'nde duraklamanın nedenleri, duraklama ve gerileme dönemi ıslahatları	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Causes of stagnation in the Ottoman Empire, stagnation and regression periods reforms	Direct expression method	Reading source
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Devleti'nde dağılma dönemi ıslahatları ve demokratikleşme hareketleri	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Reforms and democratization movements during the period of disintegration in the Ottoman Empire	Direct expression method	Reading source
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	I. ve II. Meşrutiyet, 31 Mart Vakası, II. Abdülhamit Dönemi	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	1st and 2nd. Constitutional Monarchy, 31 March Incident, Abdulhamid II's Period	Direct expression method	Reading source
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trablusgarp Savaşı ve Balkan Savaşları	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Tripoli War and Balkan Wars	Direct expression method	Reading source
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	I. Dünya Savaşı	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	World War I	Direct expression method	Reading source

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mondros Ateşkes Antlaşması, Paris Barış Konferansı, İzmir'in İşgali, Cemiyetler	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Armistice of Mudros, Paris Peace Conference, Occupation of Izmir, Associations in Turkish War of Independence	Direct expression method	Reading source
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a Çıkışı, Havza Amasya Genelgeleri, Erzurum, Sivas Kongreleri	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Departure to Samsun of Mustafa Kemal Pasha, Havza Amasya Circulars, Erzurum, Sivas Congresses	Direct expression method	Reading source
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Amasya Görüşmeleri, Son Osmanlı Mebusan Meclisi, Misak-ı Milli'nin ilanı	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Amasya Negotiations, The Last Ottoman Parliamentary Assembly, Proclamation of the National Pact	Direct expression method	Reading source
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	TBMM'nin Açılması, TBMM'nin Yapısı, Ayaklanmalar, Sevr Antlaşması	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Opening of the Grand National Assembly of Turkey, Structure of the Grand National Assembly of Turkey, Riots in Turkish War of Independence, Sevres Peace Treaty	Direct expression method	Reading source
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurtuluş Savaşı Doğu Cephesi, Güney Cephesi	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Eastern and Southern Front Line of Turkish War of Independence	Direct expression method	Reading source
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Batı Cephesi-I	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Western Front Line of Turkish War of Independence-I	Direct expression method	Reading source

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Batı Cephesi-II	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Western Front Line of Turkish War of Independence-II	Direct expression method	Reading source
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mudanya Ateşkes Antlaşması, Lozan Barış Antlaşması	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Mudanya Armistice Treaty, Lausanne Peace Treaty	Direct expression method	Reading source

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Quiz / Quiz	1	30
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	1,00	5,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	1,00	7,00
Okuma / Reading	14	1,00	14,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	1,00	2,00
Toplam / Total:	45	9,00	59,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 59,00/25,00 = 2,36 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 59,00 / 25,00 = 2,36 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Dersi'nin tarihi gelişimini, dersin temel kavramlarını ve Osmanlı Devleti'nin temel yapısını açıklayabilme. / Ability to explain the historical development of the Atatürk Principles and History of Revolution Course, the basic concepts of the course and the basic structure of the Ottoman Empire.									5	
2.Osmanlı Devleti'nde geriye gidişi önlemek amacıyla yapılan ıslahatları ve bunların özelliklerini bilme. / To know the reforms made in the Ottoman Empire in order to prevent regression and their characteristics.									5	
3.Millî Mücadele'nin örgütlenme aşamalarını söyleme. / Explain the organizational stages of the War of Independence.									5	
4.Kurtuluş Savaşı cephelerini özetleme / Summarizing the fronts of the War of Independence									5	
5.Kurtuluş Savaşı sonrası yaşanan gelişmeleri açıklama. / Explain the developments after the War of Independence.									5	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT231 - GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNALARI

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNALARI	
Ders Kodu / Course Code	GDT231	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin türlerini, işlevlerini, bakımlarını ve gıda güvenliği açısından önemini öğretmektir. Öğrencilerin gıda işleme süreçlerindeki makinelerin rolünü anlamalarını sağlamak ve endüstrideki gelişmeleri takip edebilmeleri için gerekli bilgi ve becerileri kazandırmaktır.	The objective of this course is to teach the types, functions, maintenance, and importance of machines used in the food industry. It aims to enable students to understand the role of machines in food processing processes and to equip them with the knowledge and skills necessary to keep up with developments in the industry.
İçeriği / Content	Bu derste, gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin tanımı, sınıflandırılması, temel işlevleri, ambalajlama, ısıtma işlemler, mikrobiyal kontrol, otomasyon sistemleri, enerji verimliliği, bakım ve onarım süreçleri ile gıda güvenliği üzerindeki etkileri ele alınacaktır.	This course will cover the definition, classification, basic functions of machines used in the food industry, including packaging, thermal processes, microbial control, automation systems, energy efficiency, maintenance and repair processes, and their effects on food safety.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	•Gıda Makineleri ile İlgili Ders Kitapları •Teknik Makaleler ve Araştırma Raporları •Uygulamalı Çalışmalar için Gıda Makineleri Örnekleri	•Textbooks related to Food Machines •Technical articles and research reports •Examples of food machines for practical studies
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Cemhan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Cemhan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda endüstrisi makinalarının fonksiyonlarını açıklar.	Explains the functions of food industry machines.
2	Gıda endüstrisi makinalarının amaca göre sınıflandırır.	Classify food industry machines according to their purpose.
3	Gıda işlem makinelerini işlev ve enerji tüketimi açısından karşılaştırır.	Compares food processing machines in terms of function and energy consumption.
4	Gıda üretim düzeneklerinin hijyen yönünden uygunluğunu tartışır.	Discusses the suitability of food production facilities in terms of hygiene.
5	Taslak üretim sistemleri oluşturur, proses aşamaları ve makinelerini seçer.	Creates draft production systems and selects process stages and machines.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin tanımı ve önemi	•Anlatım: Gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin tanımı ve önemi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Makinelerin işlevleri ve sektör üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gıda makinelerinin örneklerini gösteren grafikler ve şemalar kullanılacak. •Tartışma: Gıda makinelerinin endüstriyel süreçlerdeki rolü tartışılacak.	Öğrencilerden gıda makineleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Definition and importance of machines used in the food industry	•Lecture: Explanation of the definition and importance of machines used in the food industry. •Q&A Session: Questions on the functions of machines and their impact on the industry will be posed. •Visual Aids: Charts and diagrams illustrating examples of food machines will be used. •Discussion: Discussion on the role of food machines in industrial processes.	Students will be asked to read about food machines.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda makineleri sınıflandırması	•Anlatım: Gıda makinelerinin sınıflandırılması ve gruplandırılması hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Farklı makine sınıfları ve uygulamaları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Makinelerin sınıflandırmasını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Sınıflandırmanın üretim süreçlerine etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden gıda makineleri sınıflandırması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Definition, history, importance and uses of sensory evaluation in the food industry	•Lecture: Explanation of the classification and grouping of food machines. •Q&A Session: Questions on different types of machines and their applications will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating the classification of machines will be used. •Discussion: Discussion on the impact of classification on production processes.	Students will be asked to read about the classification of food machines.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel gıda işleme makineleri	•Anlatım: Temel gıda işleme makineleri ve işlevleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: İşleme makinelerinin çeşitleri ve kullanımları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Temel gıda işleme makinelerinin örneklerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Temel makinelerin üretim süreçlerindeki önemi tartışılacak. Proje	Öğrencilerden temel gıda işleme makineleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic food processing machines	•Lecture: Explanation of basic food processing machines and their functions. •Q&A Session: Questions on the types of processing machines and their uses will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating examples of basic food processing machines will be used. •Discussion: Discussion on the importance of basic machines in production processes. Project	Students will be asked to read about basic food processing machines.

4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda ambalajlama makineleri	•Anlatım: Isıl işlemler için kullanılan makinelerin türleri ve işlevleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Isıl işlemlerin gıda kalitesine etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Isıl işlem makinelerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Isıl işlemler ve gıda güvenliği arasındaki ilişki tartışılacak.	Öğrencilerden ısı işlemler için kullanılan makineler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food packaging machines	•Lecture: Explanation of the types and functions of machines used for thermal processes. •Q&A Session: Questions on the effects of thermal processes on food quality will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating thermal processing machines will be used. •Discussion: Discussion on the relationship between thermal processes and food safety.	Students will be asked to read about machines used for thermal processes.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Isıl işlemler için kullanılan makineler	•Anlatım: Isıl işlemler için kullanılan makinelerin türleri ve işlevleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Isıl işlemlerin gıda kalitesine etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Isıl işlem makinelerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Isıl işlemler ve gıda güvenliği arasındaki ilişki tartışılacak.	Öğrencilerden ısı işlemler için kullanılan makineler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Machines used for thermal processes	•Lecture: Explanation of the types and functions of machines used for thermal processes. •Q&A Session: Questions on the effects of thermal processes on food quality will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating thermal processing machines will be used. •Discussion: Discussion on the relationship between thermal processes and food safety.	Students will be asked to read about machines used for thermal processes.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrobiyal kontrol makineleri	•Anlatım: Mikrobiyal kontrol için kullanılan makineler ve bunların işlevleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mikrobiyal kontrol yöntemleri ve makinelerinin etkinliği hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Mikrobiyal kontrol makinelerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Mikrobiyal kontrolün gıda güvenliğindeki rolü tartışılacak.	Öğrencilerden mikrobiyal kontrol makineleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Microbial control machines	•Lecture: Explanation of machines used for microbial control and their functions. •Q&A Session: Questions on microbial control methods and the effectiveness of machines will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating microbial control machines will be used. •Discussion: Discussion on the role of microbial control in food safety.	Students will be asked to read about machines used for microbial control.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mekanik işleme makineleri	•Anlatım: Mekanik işleme makinelerinin türleri ve işlevleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mekanik işleme sürecinin gıda üretimindeki önemi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Mekanik işleme makinelerinin örneklerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Mekanik işlemenin gıda üretimindeki rolü tartışılacak.	Öğrencilerden mekanik işleme makineleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mechanical processing machines	•Lecture: Explanation of the types and functions of mechanical processing machines. •Q&A Session: Questions on the importance of mechanical processing in food production will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating examples of mechanical processing machines will be used. •Discussion: Discussion on the role of mechanical processing in food production.	Students will be asked to read about mechanical processing machines
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karıştırma ve homojenleştirme makineleri	•Anlatım: Karıştırma ve homojenleştirme makineleri ile bunların işlevleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Karıştırma ve homojenleştirmenin önemi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Karıştırma ve homojenleştirme makinelerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Karıştırma ve homojenleştirmenin gıda kalitesine etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden karıştırma ve homojenleştirme makineleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mixing and homogenization machines	•Lecture: Explanation of mixing and homogenization machines and their functions. •Q&A Session: Questions on the importance of mixing and homogenization will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating mixing and homogenization machines will be used. •Discussion: Discussion on the impact of mixing and homogenization on food quality.	Students will be asked to read about mixing and homogenization machines.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Depolama ve Taşıma Makineleri	•Anlatım: Depolama ve taşıma makinelerinin işlevleri ve önemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Depolama ve taşıma süreçlerinde dikkat edilmesi gereken noktalar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Depolama ve taşıma makinelerinin örneklerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Depolama ve taşımanın gıda kalitesi üzerindeki etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden depolama ve taşıma makineleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Storage and transportation machines	•Lecture: Explanation of the functions and importance of storage and transportation machines. •Q&A Session: Questions on key points to consider in storage and transportation processes will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating examples of storage and transportation machines will be used. •Discussion: Discussion on the impact of storage and transportation on food quality.	Students will be asked to read about storage and transportation machines.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretiminde otomasyon ve kontrol sistemleri	•Anlatım: Gıda üretiminde otomasyon sistemleri ve kontrol mekanizmaları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Otomasyonun gıda üretimine katkıları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Otomasyon sistemlerinin şemalarını ve uygulama örneklerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Otomasyon sistemlerinin gıda güvenliği üzerindeki etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden gıda üretiminde otomasyon sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Automation and control systems in food production	•Lecture: Explanation of automation systems and control mechanisms in food production. •Q&A Session: Questions on the contributions of automation to food production will be posed. •Visual Aids: Charts showing diagrams and application examples of automation systems will be used. •Discussion: Discussion on the impact of automation systems on food safety.	Students will be asked to read about automation systems in food production.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda makinelerinde enerji verimliliği	•Anlatım: Gıda makinelerinde enerji verimliliği kavramı ve uygulama yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Enerji verimliliğinin artırılması için alınabilecek önlemler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Enerji verimliliği uygulamalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Enerji verimliliğinin gıda üretimi maliyetleri üzerindeki etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden gıda makinelerinde enerji verimliliği hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Energy efficiency in food machines	•Lecture: Explanation of the concept of energy efficiency in food machines and its application methods. •Q&A Session: Questions on measures to improve energy efficiency will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating applications of energy efficiency will be used. •Discussion: Discussion on the impact of energy efficiency on food production costs.	Students will be asked to read about energy efficiency in food machines.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda makinelerinin bakımı ve onarımı	•Anlatım: Gıda makinelerinin bakım ve onarım süreçleri, bakım türleri ve önemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bakımın önemi ve düzenli bakım yapmanın sağladığı faydalar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Bakım ve onarım süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Düzenli bakımın makinelerin ömrü ve verimliliği üzerindeki etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden gıda makinelerinin bakım ve onarımı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Maintenance and repair of food machines	•Lecture: Explanation of the maintenance and repair processes for food machines, types of maintenance, and their importance. •Q&A Session: Questions on the importance of maintenance and the benefits of regular maintenance will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating maintenance and repair processes will be used. •Discussion: Discussion on the impact of regular maintenance on machine lifespan and efficiency.	Students will be asked to read about the maintenance and repair of food machines.

	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
13	Gıda güvenliği açısından makinelerin rolü	•Anlatım: Gıda güvenliği açısından makinelerin rolü, hijyen standartları ve uygulamaları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Makinelerin hijyen standartlarını sağlamadaki önemi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Gıda güvenliği ile ilgili makinelerin uygulama örneklerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Gıda güvenliğinin sağlanmasında makinelerin etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden gıda güvenliği açısından makinelerin rolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek
	The role of machines in food safety	•Lecture: Explanation of the role of machines in terms of food safety, hygiene standards, and applications. •Q&A Session: Questions on the importance of machines in meeting hygiene standards will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating examples of machines related to food safety will be used. •Discussion: Discussion on the impact of machines in ensuring food safety.	Students will be asked to read about the role of machines in food safety.
14	Gıda endüstrisi makineleri ile ilgili güncel gelişmeler	•Anlatım: Gıda endüstrisi makinelerindeki güncel teknolojik gelişmeler ve yenilikler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yeni gelişmelerin gıda üretimi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Güncel makineleri ve teknolojileri gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Teknolojik gelişmelerin gıda endüstrisinde sağladığı yenilikler tartışılacak.	Öğrencilerden gıda endüstrisi makineleri ile ilgili güncel gelişmeler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Current developments in food industry machines	•Lecture: Explanation of current technological developments and innovations in food industry machines. •Q&A Session: Questions on the effects of new developments on food production will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating current machines and technologies will be used. •Discussion: Discussion on the innovations brought by technological developments in the food industry.	Students will be asked to read about current developments in food industry machines.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Proje Sunma / Project Presentation	1	40
Final Sınavı / Final Examination	1	60
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Soru-Yanıt / Question-Answer	5	1,00	5,00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	10,00	10,00
Proje Sunma / Project Presentation	1	1,00	1,00
Makale Kritik Etme / Criticising Paper	5	1,00	5,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	2,00	14,00
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	2,00	14,00
Okuma / Reading	5	2,00	10,00
Ödev / Homework	1	10,00	10,00
Toplam / Total:	48	34,00	113,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 113,00/25,00 = 4,52 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 113,00 / 25,00 = 4,52 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Gıda endüstrisi makinalarının fonksiyonlarını açıklar. / Explains the functions of food industry machines.	5		4			4				
2.Gıda endüstrisi makinalarının amaca göre sınıflandırır. / Classify food industry machines according to their purpose.	5		4		4					
3.Gıda işlem makinelerini işlev ve enerji tüketimi açısından karşılaştırır. / Compares food processing machines in terms of function and energy consumption.	4		4		5	4				
4.Gıda üretim düzeneklerinin hijyen yönünden uygunluğunu tartışır. / Discusses the suitability of food production facilities in terms of hygiene.	4	4	4	5	4					
5.Taslak üretim sistemleri oluşturur, proses aşamaları ve makinelerini seçer. / Creates draft production systems and selects process stages and machines.	4		5	4	4	4				

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ENSTRÜMANTEL ANALİZ	
Ders Kodu / Course Code	GDT232	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda maddelerinin çeşitli fiziksel ve kimyasal özellikleri ile bileşimini belirlemek üzere geliştirilen enstrümental metotlar ve uygulanabilirliği konularında bilgi kazandırmaktır.	To provide information on the instrumental methods developed to determine the various physical and chemical properties and composition of foodstuffs and their applicability.
İçeriği / Content	Elektro kimyasal yöntemler, potansiyometri, spektroskopik yöntemler, absorpsiyon spektroskopisi, kromatografik yöntemler ile elektroforetik yöntemler	Electrochemical methods, potentiometry, spectroscopic methods, absorption spectroscopy, chromatographic methods and electrophoretic methods
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	[1] Hışıl, Y., 2008, Enstrümental Gıda Analizleri, Güncellenmiş Genişletilmiş 5. Baskı, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Ders Kitapları Yayın No: 48, Bornova, İzmir. [2] Skoog, A.D., West, D.M., Holer, F.J., 1999, Analitik Kimya Temelleri, . Kılıç, E. ve Köseoğlu, F. (Çeviri editörleri), Bilim Yayıncılık, 7. Baskı, Ankara. [3] Yetim H., Çam M. 2009. Enstrümental Gıda Analizleri. Erciyes Üniversitesi Yayınları. No:175, Kayseri.	[1] Hışıl, Y., 2008, Enstrümental Gıda Analizleri, Güncellenmiş Genişletilmiş 5. Baskı, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Ders Kitapları Yayın No: 48, Bornova, İzmir. [2] Skoog, A.D., West, D.M., Holer, F.J., 1999, Analitik Kimya Temelleri, . Kılıç, E. ve Köseoğlu, F. (Çeviri editörleri), Bilim Yayıncılık, 7. Baskı, Ankara. [3] Yetim H., Çam M. 2009. Enstrümental Gıda Analizleri. Erciyes Üniversitesi Yayınları. No:175, Kayseri.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Enstrümental analiz yöntemleri ile diğer kimyasal analiz metodları karşılaştırır.	Compare instrumental analysis methods with other chemical analysis methods.
2	Enstrümental analiz cihazları hakkında bilgi sahibi olur ve dayandığı temel prensiplerini açıklar.	Gains knowledge about instrumental analysis devices and explains the basic principles on which they are based.
3	Enstrümental analiz yöntemlerinin gıda sanayinde kullanım alanlarını açıklar.	Explains the use of instrumental analysis methods in the food industry.
4	Analizi istenilen bileşene uygun enstrümental analiz yöntemlerini ve ekipmanlarını seçer	Selects appropriate instrumental analysis methods and equipment for the desired component to be analyzed.
5	Analiz yönteminin diğer yöntemlerden farklı olan yönlerini açıklar	Explains the aspects of the analysis method that are different from other methods.
6	Çeşitli gıdalara enstrümental analiz yöntemlerini uygular.	Applies instrumental analysis methods to various foods.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvar Kullanımı ve Güvenlik Önlemleri	Yok	•Anlatım: Laboratuvar güvenliği ve kullanımı. •Görsel Materyaller: Güvenlik işaretleri ve laboratuvar düzeni. •Tartışma: Laboratuvar güvenliği hakkında tartışma.	Öğrencilerden laboratuvar güvenlik kuralları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Laboratory Use and Safety Precautions	None	•Lecture: Laboratory safety and use. •Visual Aids: Safety signs and laboratory layout. •Discussion: Discussion on laboratory safety.	Students will be asked to gather information about laboratory safety rules.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvar Kullanımı ve Güvenlik Önlemleri	Yok	•Anlatım: Laboratuvar kullanımı ve güvenlik önlemleri. •Görsel Materyaller: Güvenlik ekipmanları. •Soru-Cevap: Güvenlik önlemleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden laboratuvar ekipmanları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Laboratory Use and Safety Precautions	None	•Lecture: Laboratory use and safety precautions. •Visual Aids: Safety equipment. •Q&A Session: Questions related to safety precautions.	Students will be asked to read about laboratory equipment.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kimyasal Maddeler ve Gruplandırılması	Yok	•Anlatım: Kimyasal maddelerin tanıtımı ve gruplandırılması. •Görsel Materyaller: Kimyasal maddeleri gösteren grafikler. •Tartışma: Kimyasal maddelerin önemi.	Öğrencilerden kimyasal maddeler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Chemical Substances and Grouping	None	•Lecture: Introduction to chemical substances and their classification. •Visual Aids: Charts illustrating chemical substances. •Discussion: Importance of chemical substances.	Students will be asked to gather information about chemical substances.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvar Temizliği	Yok	•Anlatım: Laboratuvar temizliği ve hijyen önlemleri. •Görsel Materyaller: Temizlik ekipmanları. •Soru-Cevap: Temizlik prosedürleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden laboratuvar temizliği ile ilgili bilgi edinmeleri istenecek.
	Laboratory Cleaning	None	•Lecture: Laboratory cleaning and hygiene precautions. •Visual Aids: Cleaning equipment. •Q&A Session: Questions related to cleaning procedures.	Students will be asked to read about laboratory cleaning procedures.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarda Kullanılan Malzemeler	Yok	•Anlatım: Laboratuvarda kullanılan malzemelerin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Malzeme örnekleri. •Tartışma: Kullanım alanları ve önemi. Quiz	Öğrencilerden laboratuvarda kullanılan malzemeler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Materials Used in the Laboratory	None	•Lecture: Introduction to materials used in the laboratory. •Visual Aids: Examples of materials. •Discussion: Areas of use and their importance. Quiz	Students will be asked to gather information about materials used in the laboratory.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarında Kullanılan Genel Cihazlar	Yok	•Anlatım: Laboratuvar cihazlarının tanıtımı. •Görsel Materyaller: Cihazların fotoğrafları ve işlevleri. •Soru-Cevap: Cihazların kullanımı ile ilgili sorular.	Öğrencilerden laboratuvar cihazları hakkında bilgi edinmeleri istenecek
	General Devices Used in the Laboratory	None	•Lecture: Introduction to general devices used in the laboratory. •Visual Aids: Photos of devices and their functions. •Q&A Session: Questions related to the use of devices.	Students will be asked to read about general devices used in the laboratory.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvar Temel İşlemleri	Yok	•Anlatım: Laboratuvar temel işlemlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: İşlem aşamalarını gösteren grafikler. •Tartışma: Temel işlemlerin önemi.	Öğrencilerden laboratuvar temel işlemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Laboratory Basic Operations	None	•Lecture: Introduction to basic laboratory operations. •Visual Aids: Charts illustrating operation stages. •Discussion: Importance of basic operations.	Students will be asked to gather information about basic laboratory operations.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvar Temel İşlemleri	Yok	•Anlatım: Laboratuvar temel işlemlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: İşlem aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: İşlemler ile ilgili sorular.	Öğrencilerden laboratuvar temel işlemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek
	Laboratory Basic Operations	None	•Lecture: Introduction to basic laboratory operations. •Visual Aids: Charts illustrating operation stages. •Q&A Session: Questions related to operations.	Students will be asked to read about basic laboratory operations.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Analiz Yöntemleri	Yok	•Anlatım: Farklı analiz yöntemlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Analiz yöntemlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Analiz yöntemlerinin seçimi ve kullanımı.	Öğrencilerden analiz yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Analysis Methods	None	•Lecture: Introduction to different analysis methods. •Visual Aids: Charts illustrating analysis methods. •Discussion: Selection and use of analysis methods.	Students will be asked to gather information about analysis methods.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Refraktometre ve Polarimetre	Yok	•Anlatım: Refraktometre ve polarimetrenin kullanımı. •Görsel Materyaller: Cihazların fotoğrafları. •Soru-Cevap: Cihazların işlevleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden refraktometre ve polarimetre hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Refractometer and Polarimeter	None	•Lecture: Use of refractometer and polarimeter. •Visual Aids: Photos of the devices. •Q&A Session: Questions related to the functions of the devices.	Students will be asked to read about refractometer and polarimeter.

11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kondüktometre ve pH metre	Yok	- Anlatım: Kondüktometre ve pH metre kullanımı. - Görsel Materyaller: Cihazların fotoğrafları. - Soru-Cevap: Cihazların işlevleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden kondüktometre ve pH metre hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Conductometer and pH meter	None	- Lecture: Use of conductometer and pH meter. - Visual Aids: Photos of the devices. - Q&A Session: Questions related to the functions of the devices.	Students will be asked to read about conductometer and pH meter.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Renk Tayini	Yok	- Anlatım: Renk tayin yöntemleri. - Görsel Materyaller: Renk analizi grafikleri. - Tartışma: Renk analizinin önemi.	Öğrencilerden renk tayin yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Color Analysis	None	- Lecture: Methods of color analysis. - Visual Aids: Charts illustrating color analysis. - Discussion: Importance of color analysis.	Students will be asked to gather information about color analysis methods.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Spektrofotometre	Yok	- Anlatım: Spektrofotometrenin kullanımı. - Görsel Materyaller: Spektrofotometre fotoğrafları. - Soru-Cevap: Spektrofotometre ile ilgili sorular.	Öğrencilerden spektrofotometre hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Spectrophotometer	None	- Lecture: Use of spectrophotometer. - Visual Aids: Photos of the spectrophotometer. - Q&A Session: Questions related to the spectrophotometer.	Students will be asked to read about the spectrophotometer.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kromatografi	Yok	- Anlatım: Kromatografi yöntemleri. - Görsel Materyaller: Kromatografi şemaları. - Tartışma: Kromatografinin uygulama alanları.	Öğrencilerden kromatografi yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Chromatography	None	- Lecture: Chromatography methods. - Visual Aids: Charts illustrating chromatography. - Discussion: Applications of chromatography.	Students will be asked to gather information about chromatography methods.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	12	3,00	36,00
Toplam / Total:	49	15,00	117,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 117,00/25,00 = 4,68 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 117,00 / 25,00 = 4,68 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Enstrümental analiz yöntemleri ile diğer kimyasal analiz metodları karşılaştırır. / Compare instrumental analysis methods with other chemical analysis methods.	4				5					
2.Enstrümental analiz cihazları hakkında bilgi sahibi olur ve dayandığı temel prensiplerini açıklar. / Gains knowledge about instrumental analysis devices and explains the basic principles on which they are based.	5					3				
3.Enstrümental analiz yöntemlerinin gıda sanayinde kullanım alanlarını açıklar. / Explains the use of instrumental analysis methods in the food industry.			5	4						
4.Analizi istenilen bileşene uygun enstrümental analiz yöntemlerini ve ekipmanlarını seçer / Selects appropriate instrumental analysis methods and equipment for the desired component to be analyzed.					5	4				
5.Analiz yönteminin diğer yöntemlerden farklı olan yönlerini açıklar / Explains the aspects of the analysis method that are different from other methods.	4								4	
6.Çeşitli gıdalara enstrümental analiz yöntemlerini uygular. / Applies instrumental analysis methods to various foods.			5	4			3			

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	İNGİLİZCE I	
Ders Kodu / Course Code	ING001	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	İngilizce dersi öğrencilere başlangıç düzeyde gerekli olan temel dil becerilerini kazandırmayı hedeflemektedir.	English course aims to provide students with the basic language skills required at the beginner level.
İçeriği / Content	İngilizce servis dersleri, eğitim dili Türkçe olan programlarda ikinci yılda verilen ve temel dil becerileri olan okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerini bütünlük olarak başlangıç düzeyinde veren zorunlu derslerdir.	English courses are compulsory ones that are given in the second year in Turkish-medium programs and provide integrated basic language skills such as reading, writing, listening and speaking at the beginner level.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. English Grammar in Use - (Raymond Murphy) 2. Essential Grammar in Use - (Raymond Murphy) 3. Basic English Grammar - (Betty Schramper Azar) 4. New Inside English Grammar - (Sevil F. Soylu / Daniş Soylu)	1. English Grammar in Use - (Raymond Murphy) 2. Essential Grammar in Use - (Raymond Murphy) 3. Basic English Grammar - (Betty Schramper Azar) 4. New Inside English Grammar - (Sevil F. Soylu / Daniş Soylu)
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Yabancı Diller Yüksekokulu Öğretim Elemanları	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Basit sorular sorup cevap vererek temel düzeyde iletişim kurabilir.	He can communicate at a basic level by asking and answering simple questions.
2	Başlangıç düzeyindeki İngilizce metinleri okuyup anlayabilir.	Students can read and understand beginner-level English texts.
3	Kendileri ve/veya yakın çevreleri hakkında bilgi veren e-posta ve günlük aktivitelerle ilgili kısa metinler yazabilir.	Students can write short texts about daily activities and e-mail giving information about themselves and/or their immediate surroundings.
4	Kişisel bilgilerini içeren formları doldurabilir.	Students can fill out forms with their personal information.
5	Avrupa Birliği Dil Ölçütleri 'ne göre A2* seviyesinde kendileri, aileleri ve yakın çevreleriyle ilgili temel ifadeleri ve diyalogları takip edebilir.	Students can follow basic expressions and dialogues about themselves, their families and people around themselves at A2* level in accordance with the European Union Language Criteria.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	To be, subject pronouns, object pronouns, possessive adjectives.	Teorik anlatım ve alıştırma	Öğrenciler kişisel zamirler, nesne zamirleri ve sahiplik sıfatları ile ilgili temel bilgileri gözden geçirmeli.
	To be, subject pronouns, object pronouns, possessive adjectives.	Lectures and exercises	Students should review basic knowledge of subject pronouns, object pronouns, and possessive adjectives.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Possessive pronouns, members of the family, adjectives, a-an-the, cardinal numbers, ordinal numbers, have got, has got.	Grup çalışmaları ve sunumlar	Öğrenciler sahiplik zamirleri ve aile bireyleri ile ilgili alıştırma yapmalı.
	Possessive pronouns, members of the family, adjectives, a-an-the, cardinal numbers, ordinal numbers, have got, has got.	Group work and presentations	Students should practice possessive pronouns and family members vocabulary.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Days, months, seasons, telling the time and date, plural nouns, some, any, many, uncountable nouns / some, any, much.	Görsel destekli anlatım ve tartışmalar	Öğrenciler gün, ay, mevsimler ve zamanı söyleme ile ilgili okumalar yapmalı.
	Days, months, seasons, telling the time and date, plural nouns, some, any, many, uncountable nouns / some, any, much.	Visually supported lectures and discussions	Students should read about days, months, seasons, and how to tell the time.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vocabulary: countries and nationalities , this, that -these, those, introducing yourself /someone, vocabulary: buildings and facilities.	Uygulamalı alıştırma ve quiz etkinliği	Ülkeler ve milliyetlerle ilgili kelime bilgisi üzerine çalışılmalı.
	Vocabulary: countries and nationalities , this, that -these, those, introducing yourself /someone, vocabulary: buildings and facilities.	Practical exercises and quiz activity	Students should work on vocabulary related to countries and nationalities.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Prepositions of place, there is, there are, giving directions, reading: how can I get to the..?	Teorik anlatım ve yön tarif etme uygulamaları	Öğrenciler yer edatları ve yön tarifleri ile ilgili pratik yapmalı.
	Prepositions of place, there is, there are, giving directions, reading: how can I get to the..?	Lectures and practical direction-giving exercises	Students should practice prepositions of place and giving directions.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Quantifiers: a bottle of milk, a piece of cake etc, how much, how many, everyday objects, reading text: my home.	Grup çalışmaları ve okuma etkinlikleri	Miktar belirleyiciler ve günlük nesnelerle ilgili alıştırma yapılmalı.
	Quantifiers: a bottle of milk, a piece of cake etc, how much, how many, everyday objects, reading text: my home.	Group work and reading activities	Students should practice quantifiers and everyday objects.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	The modal verb : can can't, the linking words: and, but, or, so, because, vocabulary: wild life, reading text: incredible animals.	Konu anlatımı ve okuma etkinlikleri	Öğrenciler modal fiil "can" ve bağlaçlar hakkında alıştırmalar yapmalı.
	The modal verb : can can't, the linking words: and, but, or, so, because, vocabulary: wild life, reading text: incredible animals.	Lectures and reading activities	Students should practice the modal verb "can" and linking words.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Review & exercises.	Gözden geçirme ve alıştırmalar	Önceki konuların tekrarı yapılmalı ve ek alıştırmalar hazırlanmalı.
	Review & exercises.	Review and exercises	Students should review previous topics and prepare additional exercises.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vocabulary: movie types, too - enough, the imperative - let's, why don't we, how about, reading: best movies.	Kelime bilgisi ve okuma etkinlikleri	Film türleri ile ilgili kelime bilgisi üzerine çalışmalar yapılmalı.
	Vocabulary: movie types, too - enough, the imperative - let's, why don't we, how about, reading: best movies.	Vocabulary and reading activities	Students should work on vocabulary related to movie types.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vocabulary: common verbs, present simple tense (positive/negative forms), present simple question form, how to make "yes/no - wh questions" ?	Teorik anlatım ve soru sorma alıştırmaları	Şimdiki zaman olumlu/olumsuz cümleler ile ilgili alıştırmalar yapılmalı.
	Vocabulary: common verbs, present simple tense (positive/negative forms), present simple question form, how to make "yes/no - wh questions" ?	Lectures and question form exercises	Students should practice present simple tense in positive/negative forms.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Frequency adverbs and expressions, vocabulary: hobbies and free time activities prepositions of time in on at, reading: my daily routine.	Grup çalışmaları ve okuma etkinlikleri	Sıklık zarfları ve boş zaman aktiviteleri ile ilgili çalışmalar yapılmalı.
	Frequency adverbs and expressions, vocabulary: hobbies and free time activities prepositions of time in on at, reading: my daily routine.	Group work and reading activities	Students should work on frequency adverbs and free time activities.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Present continuous tense (positive and negative forms), present continuous tense question form, vocabulary: clothes, reading: we are having a party!	Şimdiki zaman alıştırmaları ve okuma etkinlikleri	Öğrenciler şimdiki zaman cümle yapıları üzerine çalışmalı.
	Present continuous tense (positive and negative forms), present continuous tense question form, vocabulary: clothes, reading: we are having a party!	Present continuous exercises and reading activities	Students should work on present continuous tense structures.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Present continuous or present simple, vocabulary: food and drinks, love, like, dislike, hate +Ving & would like, reading text: what is your favourite activity?	Teorik anlatım ve okuma etkinlikleri	Öğrenciler yiyecek ve içeceklerle ilgili kelime bilgisi çalışmalı.
	Present continuous or present simple, vocabulary: food and drinks, love, like, dislike, hate +Ving & would like, reading text: what is your favourite activity?	Lectures and reading activities	Students should work on vocabulary related to food and drinks.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Comparatives, superlatives, as...as, reading text: my hometown.	Karşılaştırmalar ve okuma etkinlikleri	Öğrenciler karşılaştırmalar ve üstünlük sıfatları üzerine alıştırmalar yapmalı.
	Comparatives, superlatives, as...as, reading text: my hometown.	Comparatives and reading activities	Students should practice comparatives and superlatives.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Quiz / Quiz	1	30
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	1,00	8,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	2,00	4,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	3,00	3,00
Okuma / Reading	2	2,00	4,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	2,00	2,00
Toplam / Total:	31	15,00	52,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 52,00/25,00 = 2,08 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 52,00 / 25,00 = 2,08 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Basit sorular sorup cevap vererek temel düzeyde iletişim kurabilir. / He can communicate at a basic level by asking and answering simple questions.										5
2.Başlangıç düzeyindeki İngilizce metinleri okuyup anlayabilir. / Students can read and understand beginner-level English texts.										5
3.Kendileri ve/veya yakın çevreleri hakkında bilgi veren e-posta ve günlük aktivitelerle ilgili kısa metinler yazabilir. / Students can write short texts about daily activities and e-mail giving information about themselves and/or their immediate surroundings.										5
4.Kişisel bilgilerini içeren formları doldurabilir. / Students can fill out forms with their personal information.										5
5.Avrupa Birliği Dil Ölçütleri 'ne göre A2* seviyesinde kendileri, aileleri ve yakın çevreleriyle ilgili temel ifadeleri ve diyalogları takip edebilir. / Students can follow basic expressions and dialogues about themselves, their families and people around themselves at A2* level in accordance with the European Union Language Criteria.										5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	STAJ	
Ders Kodu / Course Code	STJ001	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	0,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bulunmamaktadır.	Not available.
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, öğrencilerin, iki yıl boyunca mesleki alanda gördükleri teorik ve pratik bilgileri, alanındaki işletmelerde veya kurumlarda uygulamaya dökme, ayrıca iş hayatı ile ilgili takım çalışması, kurum çalışanlarıyla iletişim kurabilme gibi konularda bilgi ve beceri kazanmalarını sağlamaktır.	The aim of this course is to enable students to put into practice the theoretical and practical knowledge they have seen in the professional field for two years in the field of business or institutions, as well as to gain knowledge and skills on issues such as teamwork related to business life and communicating with the employees of the institution.
İçeriği / Content	Öğrencilerin iki yıllık eğitimi boyunca mesleği ile ilgili almış olduğu tüm teorik ve pratik bilgilerin üretim ve/veya analiz yapan kurum ve kuruluşlarda uygulamaya dökülmesi, işletmelerdeki üretim veya iş akışının öğrenilmesi, insan ilişkilerinin öğrenilmesi.	Putting all the theoretical and practical knowledge that the students have received during their two-year education into practice in the institutions and organizations that make production and / or analysis, learning the production or work flow in the enterprises, learning human relations
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Bulunmamaktadır.	Not available.
Staj Durumu / Internship Status	20 iş günü.	20 working days.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Tüm derslerde yararlanılan kaynak kitap veya internet siteleri	1. Source books or websites used in all courses
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mesleği ile ilgili almış olduğu bilgileri alanında uygulamaya döker.	To be able to put into practice the knowledge about the profession in the field.
2	Takım çalışması içerisinde yer alır.	Being able to take part in teamwork.
3	Mesleği ile ilgili görev ve sorumluluklarını yerine getirir.	To be able to fulfill their duties and responsibilities related to their profession.
4	İş hayatındaki hiyerarşik düzene ayak uydurabilir.	Being able to keep up with the hierarchical order in business life.
5	İnsan ilişkilerini kavrayabilir.	To be able to comprehend human relations

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Presentation and discussion	Turning internship reports into presentations
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Raporlama ve sunum hazırlama	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Student presentations	Raporlama ve Sunum Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Değerlendirme	Raporlama ve Sunum	Sunum ve tartışma	Staj raporlarının sunum haline getirilmesi
	Evaluation	Reporting and Presentation	Reporting and Presentation	Turning internship reports into presentations

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Rapor Sunma / Report Presentation	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Uygulama Sınavı / Practice Exam	14	2,00	28,00
Gözlem / Observation	14	2,00	28,00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	5,00	5,00
Rapor Sunma / Report Presentation	1	5,00	5,00
Rapor / Report	1	20,00	20,00
Toplam / Total:	45	36,00	114,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 114,00/25,00 = 4,56 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 114,00 / 25,00 = 4,56 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Mesleği ile ilgili almış olduğu bilgileri alanında uygulamaya döker. / To be able to put into practice the knowledge about the profession in the field.	5		5							
2.Takım çalışması içerisinde yer alır. / Being able to take part in teamwork.							5			
3.Mesleği ile ilgili görev ve sorumluluklarını yerine getirir. / To be able to fulfill their duties and responsibilities related to their profession.							4	5		
4.İş hayatındaki hiyerarşik düzene ayak uydurabilir. / Being able to keep up with the hierarchical order in business life.							5	4		
5.İnsan ilişkilerini kavrayabilir. / To be able to comprehend human relations							5		4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TÜRK DİLİ I	
Ders Kodu / Course Code	TDL001	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Türk Dili I dersinin hedefi, Türkçenin yapı ve işleyiş özelliklerini kavrayabilmek, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak dilin doğru ve güzel kullanıma yeteneğini kazandırabilmektir.	The aim of the Turkish Language I course is to be able to comprehend the structure and functioning of Turkish, and to gain the ability to use the language correctly and beautifully as a means of written and oral expression.
İçeriği / Content	Bu ders öğrenciye, Türk dilinin özelliklerini ve inceliklerini tanıtarak, yazılı ve sözlü anlatım aracı olarak Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneğini kazandıracak başlıkları ve etkinliklerini içermektedir.	This course includes topics and activities that will introduce the features and subtleties of the Turkish language to the student and enable them to use Turkish correctly and beautifully as a means of written and oral expression.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Aksan, Doğan, Her Yönüyle Dil, TDK Yay.,Ankara, 1979. Aksan, Doğan, Dilbilim ve Türkçe Yazıları, Multilingual Yay., İstanbul, 2004. Banguoğlu, Tahsin, Türkçenin Grameri, TDK Yay., Ankara, 1998. Ercilasun, Ahmet B., Türk Dili Tarihi, Akçağ Yay., Ankara, 2008. Ergin, Muharrem, Türk Dili, Bayrak Yay., İstanbul, 1995. Korkmaz, Zeynep vd., Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Yargı Yay., Ankara, 2001. Türk Dil Kurumu, Türkçe Sözlük, 10. bs. Türk Dil Kurumu Yay., Ankara, 2005. Yakıcı, Ali; Doğan, Mehmet Can, vd., Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Yargı Yay., Ankara, 2017. http://tdk.gov.tr/icerik/yazim-kurallari/noktalama-isaretleri-aciklamalar/	1. Aksan, Doğan, Language in All Aspects, TDK Pub., Ankara, 1979. 2. Aksan, Doğan, Linguistics and Turkish Writings, Multilingual Pub., İstanbul, 2004. 3. Banguoğlu, Tahsin, Grammar of Turkish, TDK Pub., Ankara, 1998. 4. Ercilasun, Ahmet B., History of Turkish Language, Akçağ Pub., Ankara, 2008. 5. Ergin, Muharrem, Turkish Language, Flag Pub., İstanbul, 1995. 6. Korkmaz, Zeynep et al., Turkish Language and Composition Information, Judicial Pub., Ankara, 2001. 7. Turkish Language Institution, Turkish Dictionary, 10. bs. Turkish Language Association Pub., Ankara, 2005. 8. Yakıcı, Ali; Doğan, Mehmet Can, et al., Turkish Language and Composition Information, Judicial Publication, Ankara, 2017 9. http://tdk.gov.tr/icerik/yazim-kurallari/noktalama-isaretleri-aciklamalar/

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Türk Dili Bölümü Öğretim Elemanları	Instructors at the Turkish Language Department

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Dilin fert ve millet hayatındaki önemini ve Türk dilinin yapısal özelliklerini açıklayabilir.	He can explain the importance of language in individual and national life, as well as the structural characteristics of the Turkish language.
2	Türk Dilinin konuşulduğu coğrafyayı tanır ve söz zenginliği üzerine tartışabilir.	Recognizes the geography where the Turkish language is spoken and can discuss the richness of words.
3	Türkçenin tarihî dönemlerini kavrar ve açıklar.	He understands and explains the historical periods of the Turkish language.
4	Türkçenin şekil yapısına uygun olarak cümle kurabilir.	He can construct sentences in accordance with the structural form of the Turkish language.
5	İmlâ kurallarına uygun yazı yazabilir ve sözlük/ yazım kılavuzunu kullanma bilinci kazanır.	He can write in accordance with spelling rules and develops an awareness of using dictionaries and spelling guides.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dil ve dilin özellikleri	Teorik anlatımlar ve sınıf içi tartışmalar	Dil ve dilbilime girişle ilgili kaynaklar okunmalı.
	Language and features of language	Lectures and in-class discussions	Students should read introductory materials on language and linguistics.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültür ve medeniyet	Sınıf içi grup çalışmaları ve tartışmalar	Kültür ve medeniyet kavramları üzerine okumalar yapılmalı.
	Culture and civilization	Group work and discussions	Students should read about the concepts of culture and civilization.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeryüzündeki diller ve Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri	Konu anlatımı ve görsel destekli sunumlar	Dünya dilleri ve Türkçenin yeri ile ilgili makaleler incelenmeli.
	Languages in the world and the place of Turkish among world languages	Lectures with visual presentations	Students should review articles on world languages and the position of Turkish among them.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk dilinin tarihî dönemleri ve gelişmesi	Vaka analizleri ve dönemsel incelemeler	Türkçenin tarihi dönemleri hakkında bilgi edinilmeli.
	Historical periods and development of Turkish language	Case studies and historical analysis	Students should learn about the historical periods of the Turkish language.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ses bilgisi	Teorik anlatımlar ve ses analizi uygulamaları	Ses bilgisi ve fonetik kurallarla ilgili çalışmalar yapılmalı.
	Audio information	Lectures and phonetic analysis exercises	Students should study phonology and phonetic rules.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vurgu ve tonlama, sese dayalı yanlışlar	Uygulamalı ses çalışmaları ve örnekler üzerinden inceleme	Vurgu ve tonlama üzerine örnek cümleler incelenmeli.
	Stress and intonation, vocal inaccuracies	Practical sound exercises and example-based analysis	Students should review example sentences focused on stress and intonation.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şekil bilgisi	Teorik ders anlatımı ve uygulamalı analiz	Şekil bilgisi ve morfoloji kavramları üzerine çalışmalar yapılmalı.
	Shape information	Lectures and practical analysis	Students should study morphology and related concepts.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye Türkçesine yabancı dillerden geçen unsurlar	Konu anlatımı ve kaynak taraması	Türkçeye geçen yabancı unsurların örnekleri araştırılmalı.
	Elements transferred from foreign languages to Turkey Turkish	Lectures and source review	Students should research examples of foreign elements in Turkish.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yazım kuralları	Yazılı uygulamalar ve metin incelemeleri	Yazım kuralları ile ilgili kaynaklar okunmalı.
	Writing rules	Written exercises and text analysis	Students should read materials related to writing rules.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Noktalama işaretleri I	Yazılı alıştırmalar ve uygulamalı çalışmalar	Noktalama işaretlerinin kullanım alanları araştırılmalı.
	Punctuation marks I	Written exercises and practical applications	Students should research the usage of punctuation marks.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Noktalama işaretleri II	Sınıf içi uygulamalar ve metin çalışmaları	Noktalama işaretlerinin doğru kullanımına dair çalışmalar yapılmalı.
	Punctuation marks II	In-class exercises and text analysis	Students should work on correct usage of punctuation marks.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Noktalama işaretleri III	Teorik anlatım ve yazılı uygulamalar	Noktalama işaretleri ile ilgili ek kaynaklar incelenmeli.
	Punctuation marks III	Lectures and written applications	Students should review additional resources on punctuation marks.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cümle bilgisi I	Teorik ve uygulamalı çalışmalar	Cümle yapısı ve çeşitleri ile ilgili okumalar yapılmalı.
	Sentence information I	Theoretical and practical exercises	Students should read about sentence structure and types.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cümle bilgisi II	Uygulamalı cümle analizleri	Cümle yapısı üzerine alıştırma hazırlanmalı.
	Sentence information II	Practical sentence analysis	Students should prepare exercises on sentence structure.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	1,00	8,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	3,00	3,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	3,00	6,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	1,00	2,00
Toplam / Total:	30	13,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Dilin fert ve millet hayatındaki önemini ve Türk dilinin yapısal özelliklerini açıklayabilir. / He can explain the importance of language in individual and national life, as well as the structural characteristics of the Turkish language.									5	
2.Türk Dilinin konuşulduğu coğrafyayı tanıır ve söz zenginliği üzerine tartışabilir. / Ecognizes the geography where the Turkish language is spoken and can discuss the richness of words.									5	
3.Türkçenin tarihî dönemlerini kavrar ve açıklar. / He understands and explains the historical periods of the Turkish language.									5	
4.Türkçenin şekil yapısına uygun olarak cümle kurabilir. / He can construct sentences in accordance with the structural form of the Turkish language.									5	
5.İmlâ kurallarına uygun yazı yazabilir ve sözlük/ yazım kılavuzunu kullanma bilinci kazanır. / He can write in accordance with spelling rules and develops an awareness of using dictionaries and spelling guides.									5	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / MSD001 - MESLEKİ SEÇMELİ DERS (MESLEKİ SEÇMELİ DERS)

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MESLEKİ SEÇMELİ DERS (MESLEKİ SEÇMELİ DERS)	
Ders Kodu / Course Code	MSD001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	19,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	0,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose		
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		0
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	25,00	25,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	25,00	25,00
Performans Ödevi / Performance	17	25,00	425,00
Toplam / Total:	19	75,00	475,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 475,00/25,00 = 19,00 ~ 19,00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 475,00 / 25,00 = 19,00 ~ 19,00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

An error has occurred while processing Table 'ctPoMatris':
Index was outside the bounds of the array.

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ÇEVRE KORUMA	
Ders Kodu / Course Code	CEK001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak.	To gain knowledge and skills about environmental and human health protection rules.
İçeriği / Content	Hava, su, toprak kirlilikleri, kirlilik nedenleri ve kirliliğe karşı alınacak önlemler. Gürültünün tanımı, kaynakları ve gürültüye karşı alınacak önlemler.	Air, water, soil pollution, causes of pollution and measures to be taken against pollution. Definition of noise, sources and measures to be taken against noise.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Erkul, H. (Ed) (2012). Çevre Koruma, Detay Yayıncılık	Erkul, H. (Ed) (2012). Çevre Koruma, Detay Yayıncılık
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Esra Özge AYGÜL	Assist. Prof. Dr. Esra Özge AYGÜL

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Çevrenin tanımını yapar, çevrenin önemini kavrar ve çevre bilinci kazanır.	Defines the environment, understands the importance of the environment and gains environmental awareness.
2	Çevre kirliliğinin tanımlar, çevre kirliliklerini sınıflandırır.	Defines environmental pollution and classifies environmental pollution.
3	Enerji, korunumu ve eldesi hakkında bilgi sahibi olur.	Have knowledge about energy, its conservation and production.
4	İsraf ve tasarruf konusu hakkında bilgi sahibi olur.	Have knowledge about waste and savings.
5	Tıbbi atıkların bertarafı, atık suların arıtılması konularında bilgi sahibi olur.	Have knowledge about disposal of medical waste and purification of wastewater.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çevre ve Kirlilik Tanımları	- Anlatım: Çevre ve kirlilik kavramları teorik olarak tanımlanacak. - Soru-Cevap: Çevre ve kirliliğin farklı boyutları hakkında sorular yöneltililecek. - Görsel Materyaller: Çevre kirliliğinin çeşitli türlerini ve etkilerini gösteren şemalar kullanılacak. - Tartışma: Çevre kirliliğinin günümüzdeki önemi ve etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden çevre kirliliği ve etkileri hakkında temel bilgi edinmeleri istenecek.
	Environment and Pollution Definitions	- Lecture: Explanation of environment and pollution definitions. - Q&A Session: Questions on the different aspects of environmental pollution. - Visual Aids: Diagrams illustrating various types of pollution and their impacts. - Discussion: Discussion on the importance and effects of pollution in today's world.	Students will be asked to read about environmental pollution and its effects.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ve Toprak Kirliliği	- Anlatım: Su ve toprak kirliliğinin kaynakları ve etkileri teorik olarak anlatılacak. - Soru-Cevap: Su ve toprak kirliliğinin nasıl önlenebileceği hakkında sorular yöneltililecek. - Görsel Materyaller: Su ve toprak kirliliğini ve bu kirliliklerin etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. - Tartışma: Su ve toprak kirliliği ile mücadele yöntemleri tartışılacak.	Öğrencilerden su ve toprak kirliliği üzerine bilgi edinmeleri istenecek.
	Water and Soil Pollution	Teaching Methods and Techniques (English): - Lecture: Explanation of the sources and impacts of water and soil pollution. - Q&A Session: Questions on how water and soil pollution can be prevented. - Visual Aids: Graphs illustrating water and soil pollution and their effects. - Discussion: Discussion on methods to combat water and soil pollution.	Students will be asked to read about water and soil pollution.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gürültü ve Gürültü Kirliliği	- Anlatım: Gürültü kirliliği ve bunun çevresel ve sağlık üzerindeki etkileri teorik olarak anlatılacak. - Soru-Cevap: Gürültü kirliliğini azaltma yöntemleri hakkında sorular yöneltililecek. - Görsel Materyaller: Gürültü kirliliğini ve bunun etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. - Tartışma: Gürültü kirliliğinin sağlık üzerindeki etkileri tartışılacak. Ödev	Öğrencilerden gürültü kirliliği ve bunun etkileri üzerine bilgi edinmeleri istenecek.
	Noise and Noise Pollution	- Lecture: Explanation of noise and its impact on the environment and health. - Q&A Session: Questions on methods to reduce noise pollution. - Visual Aids: Graphs illustrating noise pollution and its effects. - Discussion: Discussion on the health effects of noise pollution. Ödev	Students will be asked to read about noise pollution and its effects.

4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerji	•Anlatım: Enerji türleri ve enerji kullanımının çevresel etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yenilenebilir enerji kaynaklarının çevre üzerindeki faydaları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Farklı enerji türlerini ve bunların çevresel etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Yenilenebilir enerji kaynaklarının çevresel sürdürülebilirliğe katkısı tartışılacak.	Öğrencilerden enerji türleri ve çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Energy	•Lecture: Explanation of energy types and the environmental impacts of energy use. •Q&A Session: Questions on the benefits of renewable energy sources for the environment. •Visual Aids: Charts illustrating different types of energy and their environmental impacts. •Discussion: Discussion on the contribution of renewable energy to environmental sustainability.	Students will be asked to read about energy types and their environmental impacts.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İsraf	•Anlatım: İsraf kavramı ve çevresel etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: İsrafın nasıl azaltılabileceği ve sürdürülebilir tüketim alışkanlıkları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: İsrafın doğrudan çevresel etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: İsrafın çevreye olan uzun vadeli etkileri ve bu durumu azaltma yöntemleri tartışılacak.	Öğrencilerden israf ve çevreye olan etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Splurge	•Lecture: Explanation of the concept of splurge and its environmental impacts. •Q&A Session: Questions on how to reduce splurging and promote sustainable consumption habits. •Visual Aids: Charts illustrating the direct environmental effects of splurging. •Discussion: Discussion on the long-term environmental impacts of splurging and ways to reduce it.	Students will be asked to read about splurging and its environmental impacts.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geri Dönüşüm	•Anlatım: Geri dönüşümün çevresel ve ekonomik faydaları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Geri dönüşüm sürecinin nasıl işlediği ve bu sürecin çevreye katkıları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Geri dönüşüm sürecini gösteren şemalar ve infografikler kullanılacak. •Tartışma: Geri dönüşüm uygulamalarının yaygınlaştırılmasının önemi ve faydaları tartışılacak.	Öğrencilerden geri dönüşüm ve bu sürecin çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Recycling	•Lecture: Explanation of the environmental and economic benefits of recycling. •Q&A Session: Questions on how the recycling process works and its contributions to the environment. •Visual Aids: Diagrams and infographics illustrating the recycling process. •Discussion: Discussion on the importance and benefits of expanding recycling practices.	Students will be asked to read about the recycling process and its environmental impacts.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tıbbi Atık	•Anlatım: Tıbbi atıkların türleri, bertaraf yöntemleri ve çevresel riskleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Tıbbi atıkların çevre ve halk sağlığı üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Tıbbi atık yönetimi sürecini ve çevresel etkilerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Tıbbi atıkların güvenli yönetimi ve çevresel riskleri azaltma yöntemleri tartışılacak.	Öğrencilerden tıbbi atık yönetimi ve çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Medical Waste	•Lecture: Explanation of medical waste types, disposal methods, and environmental risks. •Q&A Session: Questions on the environmental and public health impacts of medical waste. •Visual Aids: Diagrams illustrating the medical waste management process and its environmental impacts. •Discussion: Discussion on the safe management of medical waste and methods to reduce environmental risks.	Students will be asked to read about medical waste management and its environmental impacts.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Biyogaz	•Anlatım: Biyogazın üretim süreçleri, faydaları ve çevresel etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Biyogaz üretiminin enerji verimliliği ve çevre üzerindeki olumlu etkileri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Biyogaz üretim süreçlerini ve çevreye olan katkılarını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Biyogazın sürdürülebilir enerji kaynakları arasında nasıl yer aldığı tartışılacak.	Öğrencilerden biyogaz üretimi ve çevresel katkıları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Biogas	•Lecture: Explanation of biogas production processes, benefits, and environmental impacts. •Q&A Session: Questions on the energy efficiency of biogas production and its positive effects on the environment. •Visual Aids: Charts illustrating the biogas production process and its contributions to the environment. •Discussion: Discussion on the role of biogas as a sustainable energy source.	Students will be asked to read about biogas production and its environmental contributions.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kaya Gazı	•Anlatım: Kaya gazının çıkarılma yöntemleri ve çevresel etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kaya gazı çıkarımının çevreye olan zararları ve alternatif enerji kaynakları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kaya gazı çıkarma süreçlerini ve çevresel etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Kaya gazı çıkarımının avantajları ve dezavantajları tartışılacak.	Öğrencilerden kaya gazı ve çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Shale gas	•Lecture: Explanation of shale gas extraction methods and its environmental impacts. •Q&A Session: Questions on the environmental damages of shale gas extraction and alternative energy sources. •Visual Aids: Charts illustrating the shale gas extraction process and its environmental impacts. •Discussion: Discussion on the pros and cons of shale gas extraction.	Students will be asked to read about shale gas extraction and its environmental impacts.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerji Verimliliği	•Anlatım: Enerji verimliliği kavramı, enerji tasarrufu yöntemleri ve çevresel faydaları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Enerji verimliliğinin artırılmasının çevreye katkıları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Enerji verimliliği uygulamalarını ve bunların çevresel etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Enerji verimliliği ve sürdürülebilir enerji kullanımının çevre üzerindeki önemi tartışılacak.	Öğrencilerden enerji verimliliği ve sürdürülebilir enerji kaynakları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Energy efficiency	•Lecture: Explanation of energy efficiency, energy-saving methods, and environmental benefits. •Q&A Session: Questions on how improving energy efficiency contributes to the environment. •Visual Aids: Charts illustrating energy efficiency applications and their environmental impacts. •Discussion: Discussion on the importance of energy efficiency and sustainable energy use for the environment.	Students will be asked to read about energy efficiency and sustainable energy sources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel Isınma	•Anlatım: Küresel ısınma, iklim değişikliği ve bu sürecin çevre üzerindeki etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Küresel ısınmanın nedenleri ve alınabilecek önlemler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Küresel ısınmanın dünya üzerindeki etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Küresel ısınmanın uzun vadeli çevresel sonuçları ve bireysel/kurumsal önlemler tartışılacak.	Öğrencilerden küresel ısınma ve iklim değişikliği hakkında bilgi edinmeleri istenecek
	Global warming	•Lecture: Explanation of global warming, climate change, and their environmental impacts. •Q&A Session: Questions on the causes of global warming and possible preventive measures. •Visual Aids: Charts illustrating the global effects of warming and its impact on the planet. •Discussion: Discussion on the long-term environmental consequences of global warming and preventive actions.	Students will be asked to read about global warming and climate change.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Atık su arıtma	•Anlatım: Atık su arıtma yöntemleri ve bu süreçlerin çevre üzerindeki önemi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Atık su arıtmanın nasıl yapıldığı ve çevreye olan katkıları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Atık su arıtma süreçlerini ve bu süreçlerin çevreye olan katkılarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Atık su arıtmanın çevreye olan önemi ve yaygınlaştırılmasının önemi tartışılacak.	Öğrencilerden atık su arıtma yöntemleri ve çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Purification of wastewater	•Lecture: Explanation of wastewater treatment methods and the importance of these processes for the environment. •Q&A Session: Questions on how wastewater treatment is performed and its contributions to the environment. •Visual Aids: Diagrams illustrating wastewater treatment processes and their environmental benefits. •Discussion: Discussion on the importance of wastewater treatment for the environment and the need for wider adoption.	Students will be asked to read about wastewater treatment methods and their environmental impacts.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda İşletmelerinde Çevresel Ölçümler	Anlatım: Gıda işletmelerinde çevresel ölçüm gereklilikleri ve temel parametreler açıklanır. Soru-Cevap: Ölçüm sonuçlarının çevre ve üretim üzerindeki etkileri tartışılır. Görsel Materyal: Ölçüm cihazlarına (pH metre, desibel metre, termohigrometre vb.) ait görseller ve örnek rapor formları incelenir. Örnek Olay İncelemesi: Bir gıda işletmesinde çevresel izleme süreci üzerinden değerlendirme yapılır.	Öğrencilerden gıda işletmelerinde oluşan atık türleri ve temel çevresel ölçüm parametreleri hakkında ön araştırma yapmaları istenir.
	Environmental Measurements in Food Processing Plants	Lecture Q&A Sessio Visual Aids Case Study	Students will be asked to research basic environmental parameters monitored in food processing plants.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çevresel İzleme ve Kontrol Planı Hazırlama	Anlatım: Çevresel izleme ve kontrol planının temel bileşenleri açıklanır. Soru-Cevap: İzleme planlarının işletme performansına etkileri tartışılır. Örnek Olay İncelemesi: Örnek bir gıda işletmesi üzerinden çevresel kontrol planı değerlendirilir. Uygulama Çalışması: Öğrencilerden basit bir çevresel izleme planı taslağı oluşturmaları istenir.	Öğrencilerden bir gıda işletmesinde oluşabilecek çevresel etkileri (atık, enerji kullanımı, su tüketimi vb.) araştırmaları ve basit bir izleme parametresi listesi hazırlamaları istenir.
	Preparation of Environmental Monitoring and Control Plans	Lecture Q&A Session Case Study Practical Exercise	Students will be asked to research potential environmental impacts in food processing plants and prepare a basic list of monitoring parameters.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Quiz / Quiz	1	30
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Soru-Yanıt / Question-Answer	14	1,00	14,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	1,00	7,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	2,00	14,00
Toplam / Total:	44	8,00	65,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Çevrenin tanımını yapar, çevrenin önemini kavrar ve çevre bilinci kazanır. / Defines the environment, understands the importance of the environment and gains environmental awareness.		5						4		
2.Çevre kirliliğinin tanımlar, çevre kirliliklerini sınıflandırır. / Defines environmental pollution and classifies environmental pollution.	3	5								
3.Enerji, korunumu ve eldesi hakkında bilgi sahibi olur. / Have knowledge about energy, its conservation and production.		4							3	
4.İsraf ve tasarruf konusu hakkında bilgi sahibi olur. / Have knowledge about waste and savings.		5						3		
5.Tıbbi atıkların bertarafı, atık suların arıtılması konularında bilgi sahibi olur. / Have knowledge about disposal of medical waste and purification of wastewater.		5		4						

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT701 - KÜLTÜR MANTARI YETİŞTİRİCİLİĞİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	KÜLTÜR MANTARI YETİŞTİRİCİLİĞİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT701	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Kültür mantarının tarihçesi insan sağlığı açısından önemi ve üretim yerleri hakkında bilgi vermek. Kompost hazırlığı, üretim sistemleri ve şekilleri hakkında bilgi vermek.	To give information about the history of the cultivated mushroom, its importance in terms of human health and production areas. To give information about compost preparation, production systems and methods.
İçeriği / Content	Kültür mantarının tarihçesi insan sağlığı açısından önemi ve üretim yerleri. Kompost hazırlığı, üretim sistemleri ve şekilleri.	The history of the cultivated mushroom, its importance in terms of human health and its production areas. Compost preparation, production systems and forms.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Boztok, K., 1990. Mantar Üretim Tekniği. EÜ ZiraatFakültesiYayınları No:489, EÜ Basımevi, Bornova/İZMİR. 2. Erkel, İ., 2000. Kültür Mantarı Yetiştiriciliği. TAV Yayınları, 160 s. YALOVA	1.Boztok, K., 1990. Mantar Üretim Tekniği. EÜ ZiraatFakültesiYayınları No:489, EÜ Basımevi, Bornova/İZMİR. 2. Erkel, İ., 2000. Kültür Mantarı Yetiştiriciliği. TAV Yayınları, 160 s. YALOVA
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Cemhan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Cemhan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kültür mantarının yetiştirilme yerlerini tasarlar	Designs mushroom cultivation areas
2	Kültür mantarında kompost hazırlar	Prepare compost in cultivated mushrooms
3	Kültür mantarının yetiştirme aşamalarını özetler.	Summarize the stages of mushroom cultivation.
4	Kültür mantarı yetiştiriciliğinde gerekli bakım işlemlerini yapar.	Performs necessary maintenance operations in mushroom cultivation.
5	Kültür mantarında hasat ve hasat sonrası işlemleri uygular.	Applies harvest and post-harvest processes in cultivated mushrooms.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştiriciliğinin tarihçesi	Yok	•Anlatım: Mantar yetiştiriciliğinin tarihsel gelişimi ve bu sürecin günümüze kadar nasıl evrildiği teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantar yetiştiriciliğinin tarihsel önemi ve gelişim süreçleri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Mantar yetiştiriciliğinin tarihsel evrimini gösteren grafik ve resimler kullanılacak. •Tartışma: Tarihte mantar yetiştiriciliğinin nasıl bir değişim geçirdiği ve modern yetiştiriciliğe etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden mantar yetiştiriciliğinin tarihçesi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	History of mushroom cultivation	None	•Lecture: Explanation of the historical development of mushroom cultivation and its evolution up to the present. •Q&A Session: Questions on the historical importance of mushroom cultivation and its development processes. •Visual Aids: Charts and images illustrating the historical evolution of mushroom cultivation. •Discussion: Discussion on how mushroom cultivation has changed throughout history and its influence on modern cultivation techniques.	Students will be asked to read about the history of mushroom cultivation.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantarın biyolojik yapısı, bitkiler alemindeki yeri, morfolojik özellikleri, biyolojisi, besin değeri ve beslenme açısından önemi	Yok	•Anlatım: Mantarın biyolojik yapısı, morfolojik özellikleri, besin değeri ve bitkiler alemindeki yeri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantarın beslenme açısından önemi ve biyolojik özellikleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Mantarın biyolojik yapısını gösteren şemalar ve görseller kullanılacak. •Tartışma: Mantarın insan beslenmesindeki yeri ve biyolojik çeşitliliği tartışılacak.	Öğrencilerden mantarın biyolojik yapısı ve beslenmedeki önemi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	The biological structure of the fungus, its place in the plant kingdom, its morphological features, biology, nutritional value and importance in terms of nutrition	None	•Lecture: Explanation of the biological structure of the fungus, its place in the plant kingdom, morphological features, and nutritional value. •Q&A Session: Questions on the importance of mushrooms in nutrition and their biological characteristics. •Visual Aids: Diagrams and visuals illustrating the biological structure of mushrooms. •Discussion: Discussion on the role of mushrooms in human nutrition and their biological diversity.	Students will be asked to read about the biological structure of mushrooms and their importance in nutrition.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünyada ve ülkemizde mantar üretimi ve ekonomik özellikleri	Yok	•Anlatım: Dünyada ve Türkiye'de mantar üretimi, bu üretimin ekonomik önemi ve pazar büyüklüğü teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantar üretiminin küresel ve yerel ekonomilere olan katkıları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Dünyada ve Türkiye'de mantar üretim istatistiklerini gösteren grafikler ve tablolar kullanılacak. •Tartışma: Mantar üretiminin ekonomik değeri ve tarım sektöründeki yeri tartışılacak.	Öğrencilerden dünyada ve Türkiye'de mantar üretimi ve bu üretimin ekonomik değeri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mushroom production and economic characteristics in the world and in our country	None	•Lecture: Explanation of mushroom production in the world and Turkey, its economic importance, and market size. •Q&A Session: Questions on the contributions of mushroom production to global and local economies. •Visual Aids: Graphs and tables illustrating mushroom production statistics in the world and Turkey. •Discussion: Discussion on the economic value of mushroom production and its place in the agricultural sector.	Students will be asked to read about mushroom production in the world and Turkey and its economic value.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantarın ekolojik istekleri ve üretim odalarında iklim kontrolü	Yok	•Anlatım: Mantarın yetiştirme koşulları ve ekolojik gereksinimleri teorik olarak anlatılacak, üretim odalarında iklim kontrolü ve bunun önemi açıklanacak. •Soru-Cevap: Mantarın ekolojik isteklerinin sağlanması ve iklim kontrolünün nasıl yapıldığı üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Üretim odalarında iklim kontrolü için kullanılan sistemlerin şemaları ve diyagramları gösterilecek. •Tartışma: Mantar üretiminde iklim kontrolünün önemi ve doğru şartların sağlanmasının sonuçları tartışılacak	Öğrencilerden mantarın ekolojik istekleri ve iklim kontrolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Ecological demands of mushrooms and climate control in production rooms	None	•Lecture: Explanation of the ecological requirements of mushrooms and the importance of climate control in production rooms. •Q&A Session: Questions on how to meet the ecological demands of mushrooms and how climate control is performed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the systems used for climate control in production rooms. •Discussion: Discussion on the importance of climate control in mushroom production and the consequences of providing optimal conditions.	Students will be asked to read about the ecological requirements of mushrooms and climate control in production rooms.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme yerleri- klasik sistem	Yok	•Anlatım: Klasik mantar yetiştirme yerlerinin yapısı ve bu sistemde kullanılan yöntemler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Klasik sistemde mantar yetiştiriciliğinin avantajları ve dezavantajları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Klasik mantar yetiştirme yerlerinin yapısını ve kullanılan yöntemleri gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Klasik mantar yetiştirme sisteminin özellikleri ve modern sistemlerle karşılaştırılması tartışılacak. Quiz	Öğrencilerden klasik mantar yetiştirme yerleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek
	Mushroom growing places - classical system	None	•Lecture: Explanation of the structure of classical mushroom growing places and the methods used in this system. •Q&A Session: Questions on the advantages and disadvantages of classical mushroom cultivation. •Visual Aids: Diagrams illustrating the structure of classical mushroom growing places and methods used. •Discussion: Discussion on the characteristics of the classical system and comparison with modern systems. Quiz	Students will be asked to read about classical mushroom growing places.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme yerleri, modern mantar yetiştirme yerleri	Yok	•Anlatım: Modern mantar yetiştirme sistemleri ve bu sistemlerin sağladığı avantajlar teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Modern sistemlerde kullanılan teknolojiler ve bunların üretime katkıları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Modern mantar yetiştirme yerlerinde kullanılan ekipmanlar ve teknolojileri gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Modern sistemlerin klasik sistemlerle karşılaştırılması ve verimlilik açısından avantajları tartışılacak.	Öğrencilerden modern mantar yetiştirme yerleri ve kullanılan teknolojiler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mushroom growing places, modern mushroom growing places	None	•Lecture: Explanation of modern mushroom growing systems and the advantages they offer. •Q&A Session: Questions on the technologies used in modern systems and their contributions to production. •Visual Aids: Diagrams illustrating the equipment and technologies used in modern mushroom growing places. •Discussion: Comparison of modern systems with classical systems and their advantages in terms of efficiency.	Students will be asked to read about modern mushroom growing places and the technologies used.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme sistemler	Yok	•Anlatım: Farklı mantar yetiştirme sistemleri (örtüaltı, açık alan vb.) ve bu sistemlerin avantajları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantar yetiştirme sistemlerinin farklı türleri ve hangi koşullarda tercih edildiği hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Farklı mantar yetiştirme sistemlerini ve bu sistemlerin çalışma prensiplerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Farklı mantar yetiştirme sistemlerinin avantajları ve dezavantajları tartışılacak.	Öğrencilerden farklı mantar yetiştirme sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek
	mushroom growing systems	None	•Lecture: Explanation of different mushroom growing systems (indoor, open field, etc.) and their advantages. •Q&A Session: Questions on the various types of mushroom growing systems and the conditions under which they are preferred. •Visual Aids: Diagrams illustrating different mushroom growing systems and their operating principles. •Discussion: Discussion on the advantages and disadvantages of different mushroom growing systems	Students will be asked to read about different mushroom growing systems.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme tekniği- tohumluk miseller üretimi ve aşılama	Yok	•Anlatım: Tohumluk misel üretimi, aşılama teknikleri ve bu süreçlerin mantar üretimine katkısı teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Tohumluk misellerin üretim süreci ve başarılı aşılama için gerekli koşullar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Tohumluk misel üretimi ve aşılama süreçlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Aşılama sürecinin mantar üretiminde verimliliğe etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden tohumluk misel üretimi ve aşılama teknikleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mushroom cultivation technique - seed mycelium production and grafting	None	•Lecture: Explanation of seed mycelium production, inoculation techniques, and their contributions to mushroom production. •Q&A Session: Questions on the seed mycelium production process and the conditions required for successful inoculation. •Visual Aids: Diagrams illustrating seed mycelium production and inoculation processes. •Discussion: Discussion on the impact of inoculation on the efficiency of mushroom production.	Students will be asked to read about seed mycelium production and inoculation techniques.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme tekniği- Birinci gelişme dönemi	Yok	•Anlatım: Mantarın birinci gelişme dönemi, bu süreçte dikkat edilmesi gereken koşullar ve bakım işlemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Birinci gelişme döneminde mantarın büyüme hızını ve sağlıklı gelişimini etkileyen faktörler üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Birinci gelişme döneminin ve bu dönemde yapılan işlemleri gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Birinci gelişme döneminin önemi ve bu dönemde yapılan hataların sonuçları tartışılacak.	Öğrencilerden mantarın birinci gelişme dönemi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mushroom cultivation technique - First growth period	None	•Lecture: Explanation of the first growth period of mushrooms, the conditions to be considered during this period, and the maintenance processes. •Q&A Session: Questions on the factors affecting the growth rate and healthy development of mushrooms during the first growth period. •Visual Aids: Graphs illustrating the first growth period and the processes performed during this period. •Discussion: Discussion on the importance of the first growth period and the consequences of mistakes made during this time.	Students will be asked to read about the first growth period of mushrooms.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme tekniği -İkinci gelişme dönemi	Yok	•Anlatım: Mantarın ikinci gelişme dönemi, bu aşamada dikkat edilmesi gereken çevresel faktörler ve bakım işlemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: İkinci gelişme döneminde mantarların büyümesi için uygun koşulların nasıl sağlanacağı üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: İkinci gelişme dönemi boyunca yapılan işlemleri ve dikkat edilmesi gereken faktörleri gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: İkinci gelişme döneminin önemi ve bu dönemde doğru uygulamaların üretime etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden mantarın ikinci gelişme dönemi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mushroom growing technique -Second growth period	None	•Lecture: Explanation of the second growth period of mushrooms, the environmental factors to be considered, and maintenance processes. •Q&A Session: Questions on how to provide the right conditions for mushrooms during the second growth period. •Visual Aids: Graphs illustrating the processes and factors to be considered during the second growth period. •Discussion: Discussion on the importance of the second growth period and how correct practices affect production.	Students will be asked to read about the second growth period of mushrooms

11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantarda hasat ve hasat sonrası yapılan işlemler	Yok	•Anlatım: Mantarda hasat teknikleri, doğru hasat zamanı ve hasat sonrası yapılması gereken işlemler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantarlarda doğru hasat zamanı ve hasat sonrası kaliteyi korumak için yapılan işlemler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Hasat sürecini ve hasat sonrası yapılan işlemleri gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Hasat sürecinin kalitedeki önemi ve yanlış hasat uygulamalarının sonuçları tartışılacak.	Öğrencilerden mantarda hasat teknikleri ve hasat sonrası işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Harvest and post-harvest processes in mushrooms	None	•Lecture: Explanation of harvesting techniques, the correct harvesting time, and post-harvest processes for mushrooms. •Q&A Session: Questions on the correct harvesting time and the processes used to maintain quality after harvest. •Visual Aids: Diagrams illustrating the harvesting process and post-harvest procedures. •Discussion: Discussion on the importance of the harvesting process for quality and the consequences of incorrect harvesting practices.	Students will be asked to read about mushroom harvesting techniques and post-harvest processes.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültür mantarında hasat sonrası muhafaza ve değerlendirme şekilleri	Yok	•Anlatım: Hasat sonrası mantarların muhafaza edilme yöntemleri ve bu yöntemlerin ürün kalitesi üzerindeki etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Hasat sonrası mantarların saklama koşulları ve değerlendirme yöntemleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Hasat sonrası muhafaza yöntemlerini ve bu yöntemlerin ürün kalitesine etkilerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Hasat sonrası doğru muhafaza tekniklerinin ürünün raf ömrüne etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden hasat sonrası muhafaza yöntemleri ve bunların ürün kalitesi üzerindeki etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Post-harvest preservation and evaluation methods in cultivated mushrooms	None	•Lecture: Explanation of post-harvest preservation methods for cultivated mushrooms and their impact on product quality. •Q&A Session: Questions on storage conditions and evaluation methods for mushrooms after harvest. •Visual Aids: Diagrams illustrating post-harvest preservation methods and their effects on product quality. •Discussion: Discussion on the impact of proper post-harvest preservation techniques on shelf life.	Students will be asked to read about post-harvest preservation methods and their impact on product quality

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantarda görülen hastalık ve zararlılar	Yok	•Anlatım: Mantarlarda görülen yaygın hastalıklar, zararlılar ve bu sorunlarla mücadele yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantarlarda karşılaşılan hastalıklar ve zararlılarla nasıl başa çıkılacağı üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Mantarlarda görülen hastalık ve zararlıları gösteren fotoğraflar ve grafikler kullanılacak. •Tartışma: Hastalık ve zararlıların mantar üretimine etkisi ve bunlarla mücadele yöntemleri tartışılacak.	ğrencilerden mantarda görülen hastalıklar ve zararlılar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Diseases and pests of mushrooms	None	•Lecture: Explanation of common diseases and pests of mushrooms and methods to combat these issues. •Q&A Session: Questions on how to deal with diseases and pests encountered in mushrooms. •Visual Aids: Photos and graphs illustrating diseases and pests affecting mushrooms. •Discussion: Discussion on the impact of diseases and pests on mushroom production and methods to combat them.	Students will be asked to read about diseases and pests affecting mushrooms.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantarda görülen hastalık ve zararlılar	Yok	•Anlatım: Hastalık ve zararlılarla ilgili daha fazla bilgi ve mücadele yöntemleri üzerinde durulacak. •Soru-Cevap: Hastalık ve zararlılarla mücadelede kullanılabilecek kimyasal ve biyolojik yöntemler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Hastalık ve zararlıların kimyasal ve biyolojik mücadele yöntemlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Kimyasal ve biyolojik mücadele yöntemlerinin avantajları ve dezavantajları tartışılacak.	Öğrencilerden mantarda hastalık ve zararlılarla mücadele yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Diseases and pests of mushrooms	None	•Lecture: Further information on diseases and pests will be provided, focusing on methods of combat. •Q&A Session: Questions on chemical and biological methods for combating diseases and pests in mushrooms. •Visual Aids: Diagrams illustrating chemical and biological methods for combating diseases and pests. •Discussion: Discussion on the advantages and disadvantages of chemical and biological control methods	tudents will be asked to read about methods for combating diseases and pests in mushrooms.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	14	1,00	14,00
Toplam / Total:	51	13,00	95,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 95,00/25,00 = 3,80 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 95,00 / 25,00 = 3,80 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Kültür mantarının yetiştirilme yerlerini tasarlar / Designs mushroom cultivation areas	4	4	5	4	4					
2.Kültür mantarında kompost hazırlar / Prepare compost in cultivated mushrooms	4	4	5	4	4					
3.Kültür mantarının yetiştirme aşamalarını özetler. / Summarize the stages of mushroom cultivation.	5		4		4					
4.Kültür mantarı yetiştiriciliğinde gerekli bakım işlemlerini yapar. / Performs necessary maintenance operations in mushroom cultivation.	4	4	5	4	4					
5.Kültür mantarında hasat ve hasat sonrası işlemleri uygular. / Applies harvest and post-harvest processes in cultivated mushrooms.	4	4	5	4	4					

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT702	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı: öğrencilere içecek çeşitlerinin tanıtılması ve sağlıklı, güvenilir ve pratik bir şekilde içecek çeşitlerini hazırlayacak seviyeye getirmektir.	The aim of this course is to introduce the beverage types to the students and to bring them to the level to prepare the beverage types in a healthy, reliable and practical way.
İçeriği / Content	Soğuk ve sıcak içeceklerin kaliteli, sağlıklı ve helal bir şekilde üretilmesi	To be able to produce cold and hot drinks in a quality, healthy and halal way
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	None
Staj Durumu / Internship Status	yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Yüksek lisans, doktora ders notları 2.Megep ders notları 3.Bilimsel videolar 3.TSE Halal Gıda kongreleri kitapçıkları	1. Master's, doctoral course notes 2.Megep lecture notes 3. Scientific videos 3. TSE Halal Food congress booklets
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Genel olarak içecek çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur	Gains knowledge about beverage types in general
2	Çay, Bitki çayları, Kahve, Latte, Salep vb. sıcak içecek çeşitleri üretebilir	Tea, Herbal teas, Coffee, Latte, Salep etc. can produce kinds of hot drinks
3	Soğuk çay, Gazoz, Meyve suyu, Limonata, Şalgam, Şerbet vb. soğuk içecek çeşitlerini üretebilir	Cold tea, Soda, Fruit juice, Lemonade, Turnip, Sherbet etc. can produce kinds of cold drinks
4	İçecekleri kaliteli, sağlıklı ve helal bir şekilde üretebilir.	It can produce high quality, healthy and halal beverages.
5	İçeceklerin standart reçetesini oluşturabilir.	Can create the standard recipe of drinks.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Suyun önemi ve su üretim teknolojisi	yok	- Anlatım : Suyun yaşam için önemi ve su üretim teknolojilerinin temel prensipleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Su döngüsü, arıtma sistemleri ve üretim teknolojilerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma : Öğrencilerle suyun sürdürülebilir kullanımı ve teknolojik gelişmeler üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden suyun yaşam için önemine dair temel bilgileri araştırmaları ve su üretim teknolojileri hakkında kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	The importance of water and water production technology.	None	- Lecture: The importance of water for life and the basic principles of water production technologies will be explained. - Visual Materials: Visuals of the water cycle, purification systems, and production technologies will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on sustainable water use and technological developments.	Students will be asked to research the importance of water for life and prepare short notes on water production technologies.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Suların temizlenmesi	Basit filtrasyon deneyi.	- Anlatım : Suların temizlenmesi yöntemleri ve temel prensipleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller : Su arıtma sistemleri, filtreleme ve dezenfeksiyon süreçlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı su temizleme teknolojileri ve sürdürülebilir uygulamalar üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden suyun temizlenmesi yöntemleri hakkında temel bilgileri araştırmaları ve örnek uygulamalarla ilgili kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Water purification	A simple filtration experiment.	- Lecture: The methods and basic principles of water purification will be explained. - Visual Materials: Visuals of water treatment systems, filtration, and disinfection processes will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on different water purification technologies and sustainable practices.	Students will be asked to research basic information about water purification methods and prepare short notes on sample applications.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gazlı içecekler üretim tekniği	Küçük ölçekli karbonasyon deneyi.	- Anlatım: Gazlı içeceklerin üretim süreci, karbonasyon tekniği ve kalite kontrol aşamaları anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üretim hattı şemaları, karbonasyon cihazları ve dolum sistemlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle gazlı içeceklerin üretiminde kullanılan teknolojiler ve sağlık açısından değerlendirmeler üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden gazlı içeceklerin üretim süreci hakkında temel bilgileri araştırmaları ve karbonasyon tekniği ile ilgili kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Carbonated beverage production technique	Small-scale carbonation experiment.	- Lecture: The production process of carbonated beverages, carbonation technique, and quality control stages will be explained. - Visual Materials: Diagrams of production lines, carbonation devices, and filling systems will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the technologies used in carbonated beverage production and health-related evaluations.	Students will be asked to research basic information about the production process of carbonated beverages and prepare short notes on the carbonation technique.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bira ve üretim yöntemleri	yok	- Anlatım: Biranın tarihçesi, hammaddeleri ve üretim süreçleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Mayalama süreci, fermantasyon tankları ve dolum sistemlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı bira üretim yöntemleri, kalite kontrol ve tüketim kültürü üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden bira üretiminde kullanılan temel hammaddeler (su, malt, şerbetçiotu, maya) hakkında bilgi edinmeleri ve üretim sürecine dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Beer and its production methods	none	- Lecture: The history of beer, raw materials, and production processes will be explained. - Visual Materials: Visuals of the brewing process, fermentation tanks, and filling systems will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on different beer production methods, quality control, and consumption culture.	- Students will be asked to gather information about the basic raw materials used in beer production (water, malt, hops, yeast) and prepare short notes on the production process.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şarabın tanıtılması ve kullanılan üzüm çeşitleri	Üzüm çeşitlerinin incelenmesi.	- Anlatım: Şarabın tarihçesi, üretim süreci ve farklı üzüm çeşitlerinin özellikleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üzüm çeşitleri, bağcılık uygulamaları ve şarap üretim aşamalarına ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı üzüm çeşitlerinin şarap kalitesi üzerindeki etkileri ve kültürel boyutları üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden şarap üretiminde kullanılan başlıca üzüm çeşitleri hakkında bilgi edinmeleri ve bu çeşitlerin özelliklerine dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Introduction to the wine and the grape varieties used.	Examination of grape varieties.	- Lecture: The history of wine, production process, and the characteristics of different grape varieties will be explained. - Visual Materials: Visuals of grape varieties, viticulture practices, and wine production stages will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the impact of different grape varieties on wine quality and their cultural significance.	- Students will be asked to gather information about the main grape varieties used in wine production and prepare short notes on their characteristics.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şarap üretim aşamaları	yok	- Anlatım: Şarap üretiminde kullanılan temel aşamalar (üzüm hasadı, ezme, fermantasyon, olgunlaştırma ve şişeleme) anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üretim sürecine ait şemalar, fermantasyon tankları ve şişeleme hattı görselleri kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı üretim yöntemleri ve kalite kontrol süreçleri üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden şarap üretim sürecinin temel aşamaları hakkında bilgi edinmeleri ve her aşamanın işlevine dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Wine production stages	none	- Lecture: The main stages of wine production (grape harvesting, crushing, fermentation, aging, and bottling) will be explained. - Visual Materials: Diagrams of the production process, fermentation tanks, and bottling lines will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on different production methods and quality control processes.	- Students will be asked to gather information about the main stages of wine production and prepare short notes on the function of each stage.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kırmızı ve beyaz şarap üretimi	Fermantasyon başlangıcı gösterimi.	- Anlatım: Kırmızı ve beyaz şarap üretim süreçlerinin temel aşamaları, kullanılan yöntemler ve farklılıklar anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üzüm işleme, fermantasyon ve olgunlaştırma süreçlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle kırmızı ve beyaz şarap üretim yöntemlerinin kalite, aroma ve kültürel farklılıkları üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden kırmızı ve beyaz şarap üretim süreçlerinin temel farklarını araştırmaları ve üretim aşamalarına dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Red and white wine production	Demonstration of the start of fermentation.	- Lecture: The main stages of red and white wine production, the methods used, and their differences will be explained. - Visual Materials: Visuals of grape processing, fermentation, and aging processes will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the differences in quality, aroma, and cultural aspects between red and white wine production methods.	- Students will be asked to research the basic differences between red and white wine production processes and prepare short notes on the production stages.

8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Distile alkollü içecekler	yok	- Anlatım: Distilasyon prensipleri, kullanılan hammaddeler ve farklı distile içecek türleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Distilasyon cihazları, üretim süreci şemaları ve örnek içecek türlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle distile içeceklerin üretim yöntemleri, kalite kontrol ve kültürel boyutları üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden distilasyon süreci ve başlıca distile içecek türleri (örneğin rakı, viski, votka) hakkında temel bilgileri araştırmaları ve kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Distilled alcoholic beverages	none	- Lecture: The principles of distillation, raw materials used, and different types of distilled beverages will be explained. - Visual Materials: Visuals of distillation equipment, process diagrams, and examples of beverage types will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on production methods of distilled beverages, quality control, and cultural aspects.	- Students will be asked to research the distillation process and the main types of distilled beverages (such as rakı, whiskey, vodka) and prepare short notes.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Distile alkollü içecekler	Distilasyon Simülasyonu	- Anlatım: Distilasyon prensipleri, kullanılan hammaddeler ve farklı distile içecek türleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Distilasyon cihazları, üretim süreci şemaları ve örnek içecek türlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle distile içeceklerin üretim yöntemleri, kalite kontrol ve kültürel boyutları üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden distilasyon süreci ve başlıca distile içecek türleri (örneğin rakı, viski, votka) hakkında temel bilgileri araştırmaları ve kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Distilled alcoholic beverages	Distillation Simulation	- Lecture: The principles of distillation, raw materials used, and different types of distilled beverages will be explained. - Visual Materials: Visuals of distillation equipment, process diagrams, and examples of beverage types will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on production methods of distilled beverages, quality control, and cultural aspects.	- Students will be asked to research the distillation process and the main types of distilled beverages (such as rakı, whiskey, vodka) and prepare short notes.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şalgam, boza, enerji ve sporcu içecekleri	Boza veya şalgam üretim denemesi.	- Anlatım: Geleneksel içecekler (şalgam, boza) ile modern içecekler (enerji ve sporcu içecekleri) arasındaki üretim süreçleri ve besin değerleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üretim aşamalarına ait şemalar, içecek örnekleri ve ambalaj görselleri kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle geleneksel ve modern içeceklerin sağlık, kültürel ve teknolojik boyutları üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden şalgam ve boza gibi geleneksel içeceklerin üretim yöntemlerini araştırmaları, ayrıca enerji ve sporcu içeceklerinin içerik ve kullanım amaçları hakkında kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Turnip juice, boza (a fermented drink), energy drinks and sports drinks	Experiment in boza or turnip juice production.	- Lecture: The production processes and nutritional values of traditional beverages (şalgam, boza) and modern beverages (energy and sports drinks) will be explained. - Visual Materials: Diagrams of production stages, beverage samples, and packaging visuals will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the health, cultural, and technological aspects of traditional and modern beverages.	- Students will be asked to research the production methods of traditional beverages such as şalgam and boza, and prepare short notes on the ingredients and purposes of energy and sports drinks.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahve ve çay üretimi	Çay ve kahvenin demleme yöntem farklarının incelenmesi	- Anlatım: Kahve ve çayın tarihçesi, üretim süreçleri ve işleme yöntemleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Kahve çekirdeği işleme, çay yaprağı kurutma ve demleme süreçlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle kahve ve çay üretim yöntemlerinin kültürel, ekonomik ve sağlık boyutları üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden kahve ve çayın üretim süreçleri hakkında temel bilgileri araştırmaları ve farklı üretim yöntemlerine dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Coffee and tea production	Examining the differences in brewing methods for tea and coffee.	- Lecture: The history, production processes, and processing methods of coffee and tea will be explained. - Visual Materials: Visuals of coffee bean processing, tea leaf drying, and brewing processes will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the cultural, economic, and health aspects of coffee and tea production methods.	- Students will be asked to research basic information about the production processes of coffee and tea and prepare short notes on different production methods.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve suyu üretim teknikleri	Meyve sıkma ve pastörizasyon gösterimi.	- Anlatım: Meyve suyu üretiminde kullanılan temel aşamalar (meyve seçimi, yıkama, ezme, presleme, pastörizasyon ve ambalajlama) anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üretim hattı şemaları, presleme ve pastörizasyon cihazlarına ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı meyve suyu üretim teknikleri, kalite kontrol ve besin değerleri üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden meyve suyu üretiminde kullanılan temel yöntemleri araştırmaları ve üretim aşamalarına dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Fruit juice production techniques	Demonstration of fruit juicing and pasteurization.	- Lecture: The main stages of fruit juice production (fruit selection, washing, crushing, pressing, pasteurization, and packaging) will be explained. - Visual Materials: Diagrams of production lines, visuals of pressing and pasteurization equipment will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on different fruit juice production techniques, quality control, and nutritional values.	Students will be asked to research the basic methods used in fruit juice production and prepare short notes on the production stages.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve suyu üretim teknikleri	yok	- Anlatım: Meyve suyu üretiminde kullanılan temel aşamalar (meyve seçimi, yıkama, ezme, presleme, pastörizasyon ve ambalajlama) anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üretim hattı şemaları, presleme ve pastörizasyon cihazlarına ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı meyve suyu üretim teknikleri, kalite kontrol ve besin değerleri üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden meyve suyu üretiminde kullanılan temel yöntemleri araştırmaları ve üretim aşamalarına dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Fruit juice production techniques	absent	- Lecture: The main stages of fruit juice production (fruit selection, washing, crushing, pressing, pasteurization, and packaging) will be explained. - Visual Materials: Diagrams of production lines, visuals of pressing and pasteurization equipment will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on different fruit juice production techniques, quality control, and nutritional values.	Students will be asked to research the basic methods used in fruit juice production and prepare short notes on the production stages.

14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve Suyu Durultma Teknikleri	Meyve suyunun basit filtrasyon ve santrifüjleme ile işlenmesi	- Anlatım: Meyve suyunun durultulmasında kullanılan fiziksel, kimyasal ve enzimatik yöntemler anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Filtrasyon sistemleri, santrifüj cihazları ve enzim uygulamalarına ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı durultma tekniklerinin ürün kalitesi, besin değerleri ve endüstriyel uygulamaları üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden meyve suyu durultma yöntemleri hakkında temel bilgileri araştırmaları ve kullanılan tekniklerin avantajları ile sınırlılıklarına dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Fruit Juice Clarification Techniques	Processing fruit juice by simple filtration and centrifugation.	- Lecture: Physical, chemical, and enzymatic methods used in fruit juice clarification will be explained. - Visual Materials: Visuals of filtration systems, centrifuges, and enzyme applications will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the impact of different clarification techniques on product quality, nutritional values, and industrial applications.	- Students will be asked to research basic information about fruit juice clarification methods and prepare short notes on the advantages and limitations of the techniques used.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities			Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination			1	40
Uygulama/Pratik / Practice			2	60
Toplam / Total:			3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):				50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities			Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination			1	100
Toplam / Total:			1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):				50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:				100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:				

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Uygulama Sınavı / Practice Exam	14	1,00	14,00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	5	1,00	5,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	1,00	14,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5,00	5,00
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5,00	5,00
Ödev / Homework	7	2,00	14,00
Toplam / Total:	72	20,00	101,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 101,00/25,00 = 4,04 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 101,00 / 25,00 = 4,04 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Genel olarak içecek çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur / Gains knowledge about beverage types in general	5								4	
2.Çay, Bitki çayları, Kahve, Latte, Salep vb. sıcak içecek çeşitleri üretebilir / Tea, Herbal teas, Coffee, Latte, Salep etc. can produce kinds of hot drinks			5	4						
3.Soğuk çay, Gazoz, Meyve suyu, Limonata, Şalgam, Şerbet vb. soğuk içecek çeşitlerini üretebilir / Cold tea, Soda, Fruit juice, Lemonade, Turnip, Sherbet etc. can produce kinds of cold drinks			5		4					
4.İçecekleri kaliteli, sağlıklı ve helal bir şekilde üretebilir. / It can produce high quality, healthy and halal beverages.		5		5				5		
5.İçeceklerin standart reçetesini oluşturabilir. / Can create the standard recipe of drinks.					5		4			

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT703	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrencilere gıda üretiminin değişik aşamalarında kullanılan duyuusal test yöntemleri hakkında bilgi vermek ve bir işletmede duyuusal değerlendirme ile ilgili bir programı başlatma ve yürütme yeteneğini kazandırmaktır.	To provide students with information about sensory testing methods used in different stages of food production and to gain the ability to initiate and execute a program related to sensory evaluation in a business.
İçeriği / Content	Gıdaların duyuusal özellikleri, duyuusal değerlendirmenin tanımı ve tarihçesi, gıda endüstrisinde duyuusal değerlendirmenin kullanım alanları, duyuusal değerlendirme için başlıca gereksinimler-duyuusal analiz laboratuvarı, panelistlerin seçimi, testlerin organizasyonu, duyuusal test teknikleri-farklılık testleri, çoklu kıyaslama testleri, tercih testleri, kalite derecelendirme skalaları, tanımlayıcı metotlar-lezzet profil analizi, doku profil analizi.	Sensory properties of foods, definition and history of sensory assessment, uses of sensory assessment in the food industry, main requirements for sensory assessment-sensory analysis laboratory, selection of panelists, organization of tests, sensory testing techniques-difference tests, multiple comparison tests, preference tests, quality rating scales , descriptive methods-flavor profile analysis, texture profile analysis.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Altuğ, T. ve Elmacı,Y. 2005. Gıdalarda duyuusal değerlendirme; 2. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices, Harry T. Lawless ve Hildegard Heymann, 2005	1. Altuğ, T. ve Elmacı,Y. 2005. Gıdalarda duyuusal değerlendirme; 2. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices, Harry T. Lawless ve Hildegard Heymann, 2005
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Duyusal testlerin sonuçlarını istatistiksel tekniklerle değerlendirir	Evaluates the results of sensory tests with statistical techniques
2	Gıda ile ilgili araştırmalarda duyuusal testleri uygular ve rapor hazırlar.	Applies sensory tests in food-related research and prepares reports.
3	Gıda işletmelerinde duyuusal değerlendirme ile ilgili bir programı başlatma ve yürütme yapar.	Initiates and executes a program on sensory evaluation in food establishments.
4	Gıdaların duyuusal özelliklerinin gıda kalitesi açısından önemini açıklar.	Explain the importance of sensory properties of foods in terms of food quality.
5	Gıdaları satın almada tüketicilerin duyuusal tercihlerinin önemini sıralar.	List the importance of consumers' sensory preferences in purchasing foods.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kalitesi ve duyuşsal kalite karakteristikleri	Yok	•Anlatım: Gıda kalitesi kavramı, duyuşsal kalite karakteristikleri ve bu iki kavram arasındaki ilişki teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıda kalitesi ve duyuşsal özelliklerin önemi hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Gıda kalitesi ile ilgili grafikler ve duyuşsal özelliklerin örneklerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Duyuşsal kalitenin gıda sektöründeki önemi ve tüketici tercihleri üzerindeki etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden gıda kalitesi ve duyuşsal kalite hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food quality and sensory quality characteristics	None	•Lecture: Explanation of the concept of food quality, sensory quality characteristics, and the relationship between the two. •Q&A Session: Questions on the importance of food quality and sensory attributes will be posed. •Visual Aids: Charts related to food quality and diagrams showing examples of sensory attributes will be used. •Discussion: Discussion on the importance of sensory quality in the food industry and its impact on consumer preferences.	Students will be asked to read about food quality and sensory quality characteristics.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyuşsal değerlendiriminin tanımı, tarihçesi, önemi ve gıda sanayiinde kullanım amaçları	Yok	•Anlatım: Duyuşsal değerlendirimin tanımı, tarihi gelişimi, önemi ve gıda sanayisindeki uygulama alanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Duyuşsal değerlendirimin gıda kalitesi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Duyuşsal değerlendirimin tarihsel gelişimini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Duyuşsal değerlendirimin gıda sanayisindeki rolü ve önemi tartışılacak.	Öğrencilerden duyuşsal değerlendirimin tarihçesi ve önemi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Definition, history, importance and uses of sensory evaluation in the food industry	None	•Lecture: Explanation of the definition of sensory evaluation, its historical development, significance, and application areas in the food industry. •Q&A Session: Questions on the impact of sensory evaluation on food quality will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating the historical development of sensory evaluation will be used. •Discussion: Discussion on the role and importance of sensory evaluation in the food industry.	Students will be asked to read about the history and importance of sensory evaluation.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques		Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal değerlendirme insan duyularının enstrüman olarak kullanılması, duysal algılama zinciri, duysal değerlendirme kullanılan tekniklerin sınıflandırılması	•Anlatım: İnsan duyularının duysal değerlendirmedeki rolü, algılama zinciri ve kullanılan tekniklerin sınıflandırılması teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Duysal algılama süreci ve tekniklerin seçimi hakkında sorular yöneltilcek. •Görsel Materyaller: Duysal algılama zincirini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Duysal değerlendirme süreçlerinde insan duyularının etkisi tartışılacak.		Öğrencilerden insan duyularının duysal değerlendirmedeki rolü ve algılama zinciri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	The use of human senses as instruments in sensory evaluation, sensory perception chain, classification of techniques used in sensory evaluation	Yok	•Lecture: Explanation of the role of human senses in sensory evaluation, the sensory perception chain, and the classification of techniques used in sensory evaluation. •Q&A Session: Questions on the sensory perception process and the selection of techniques will be posed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the sensory perception chain will be used. •Discussion: Discussion on the impact of human senses in sensory evaluation processes.	Students will be asked to read about the role of human senses in sensory evaluation and the sensory perception chain.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal değerlendirme laboratuvarı, ürün ve panel kontrolleri	Yok	•Anlatım: Duysal değerlendirme laboratuvarının düzenlenmesi, ürün ve panel kontrollerinin önemi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Laboratuvar ortamında dikkat edilmesi gereken faktörler ve kontrol süreçleri hakkında sorular yöneltilcek. •Görsel Materyaller: Duysal değerlendirme laboratuvarı düzeni ve kontrol aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Laboratuvar ortamının duysal değerlendirme üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden duysal değerlendirme laboratuvarları ve kontrol süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sensory evaluation laboratory, product and panel controls	None	•Lecture: Explanation of the organization of sensory evaluation laboratories, and the importance of product and panel controls. •Q&A Session: Questions on factors to consider in the laboratory environment and control processes will be posed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the layout of sensory evaluation laboratories and control stages will be used. •Discussion: Discussion on the impact of the laboratory environment on sensory evaluation.	Students will be asked to read about sensory evaluation laboratories and control processes.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal değerlendirmede panelist seçimi ve panel büyüklüğünü etkileyen faktörler	Yok	•Anlatım: Duyusal değerlendirmede panelist seçim kriterleri, panel büyüklüğünün önemi ve etkileyen faktörler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Panelist seçiminde dikkat edilmesi gereken unsurlar ve büyüklüğün değerlendirme sonuçlarına etkisi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Panelist seçim süreci ve panel büyüklüğü ile ilgili grafikler kullanılacak. •Tartışma: Farklı panel büyüklüklerinin sonuçlar üzerindeki etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden panelist seçimi ve panel büyüklüğü ile ilgili faktörler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Factors affecting panelist selection and panel size in sensory evaluation	None	•Lecture: Explanation of the criteria for panelist selection in sensory evaluation, the importance of panel size, and factors affecting it. •Q&A Session: Questions on the elements to consider in panelist selection and the impact of panel size on evaluation results. •Visual Aids: Charts illustrating the panelist selection process and panel size considerations will be used. •Discussion: Discussion on the effects of different panel sizes on evaluation outcomes.	Students will be asked to read about panelist selection and factors affecting panel size.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal değerlendirmede panelistlerin kararlarını etkileyen faktörler	Yok	•Anlatım: Panelistlerin duyusal değerlendirme sırasında aldıkları kararları etkileyen faktörler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu faktörlerin değerlendirme sonuçlarına etkisi ve nasıl minimize edilebileceği hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Panelist kararlarını etkileyen faktörleri gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Karar verme süreçlerinin duyusal değerlendirme üzerindeki etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden panelistlerin kararlarını etkileyen faktörler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Factors affecting panelists' decisions in sensory evaluation	None	•Lecture: Explanation of the factors influencing panelists' decisions during sensory evaluation. •Q&A Session: Questions on the effects of these factors on evaluation results and how to minimize them. •Visual Aids: Charts illustrating the factors affecting panelist decisions will be used. •Discussion: Discussion on the impact of decision-making processes on sensory evaluation.	Students will be asked to read about factors influencing panelists' decisions in sensory evaluation.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklılık Testlerinin Sınıflandırılması-"A"- "A değil" testi, Kontrollden farklılık testi	Yok	•Anlatım: Farklılık testlerinin tanımları, "A"- "A değil" testi ve kontrolden farklılık testinin uygulamaları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu testlerin nasıl uygulandığı ve sonuçların nasıl yorumlandığı hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Farklılık testlerini ve uygulama aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler, farklılık testlerini uygulamak üzere pratik yapacaklar.	Öğrencilerden farklılık testleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Classification of Difference Tests-"A"- "Not A" test, Difference test from control	None	•Lecture: Explanation of the definitions of difference tests, the "A"- "Not A" test, and the application of difference tests from control. •Q&A Session: Questions on how these tests are conducted and how results are interpreted. •Visual Aids: Diagrams illustrating the difference tests and their application stages will be used. •Practical Work: Students will practice conducting difference tests.	Students will be asked to read about difference tests.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Eşlenmiş kıyaslama testi, İkili-üçlü test, Üçgen testi	Yok	•Anlatım: Eşlenmiş kıyaslama testi, ikili-üçlü test ve üçgen testin tanımları, uygulama yöntemleri ve yorumlama süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu testlerin ne zaman kullanılması gerektiği ve nasıl uygulanacağı hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Testlerin uygulama aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler, bu testleri uygulamak üzere pratik yapacaklar.	Öğrencilerden eşlenmiş kıyaslama, ikili-üçlü test ve üçgen testi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Paired benchmark test, Pair-triple test, Triangle test	None	•Lecture: Explanation of the definitions, application methods, and interpretation processes of paired comparison tests, binary-triple tests, and triangle tests. •Q&A Session: Questions on when to use these tests and how to conduct them. •Visual Aids: Diagrams illustrating the application stages of these tests will be used. •Practical Work: Students will practice conducting these tests.	Students will be asked to read about paired comparison tests, binary-triple tests, and triangle tests.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sıralama testi, Puanlama testi	Yok	•Anlatım: Sıralama testi ve puanlama testinin tanımları, uygulama yöntemleri ve sonuçların değerlendirilmesi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu testlerin ne zaman ve nasıl uygulanacağı hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Sıralama ve puanlama testlerinin uygulama aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler, sıralama ve puanlama testlerini uygulamak üzere pratik yapacaklar.	Öğrencilerden sıralama ve puanlama testleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Ranking test, Scoring test	None	•Lecture: Explanation of the definitions, application methods, and evaluation processes of ranking tests and scoring tests. •Q&A Session: Questions on when and how to apply these tests will be posed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the application stages of ranking and scoring tests will be used. •Practical Work: Students will practice conducting ranking and scoring tests.	Students will be asked to read about ranking tests and scoring tests.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal değerlendirmede kullanılan skalalar	Yok	•Anlatım: Duyusal değerlendirmede kullanılan farklı skala türleri, bunların yapısı ve nasıl kullanılacakları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Skalaların seçimi, kullanımı ve sonuçların yorumlanması hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Duyusal değerlendirme için kullanılan ölçekleri gösteren grafikler ve örnekler kullanılacak. •Tartışma: Farklı ölçeklerin avantajları ve dezavantajları tartışılacak.	Öğrencilerden duysal değerlendirme için kullanılan ölçekler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Scales used in sensory evaluation	None	•Lecture: Explanation of the different types of scales used in sensory evaluation, their structure, and how to use them. •Q&A Session: Questions on the selection, use, and interpretation of scales will be posed. •Visual Aids: Charts and examples illustrating the scales used in sensory evaluation will be used. •Discussion: Discussion on the advantages and disadvantages of different scales.	Students will be asked to read about the scales used in sensory evaluation.

11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doku Profili Analizi	Yok	•Anlatım: Doku profili analizinin tanımı, önemi, uygulama aşamaları ve elde edilen sonuçların değerlendirilmesi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Doku profili analizinin uygulama yöntemleri ve sonuçlarının nasıl yorumlandığı hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Doku profili analizine yönelik grafikler ve analiz aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler, doku profili analizi uygulamak üzere pratik yapacaklar.	Öğrencilerden doku profili analizi ve uygulama yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Texture Profile Analysis	None	•Lecture: Explanation of the definition, importance, application stages, and interpretation of results in texture profile analysis. •Q&A Session: Questions on the application methods of texture profile analysis and how results are interpreted will be posed. •Visual Aids: Charts and diagrams illustrating the stages of texture profile analysis will be used. •Practical Work: Students will practice conducting texture profile analysis.	Students will be asked to read about texture profile analysis and its application methods
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanılması	Yok	•Anlatım: Duyusal testlerin tüketici tercih çalışmalarındaki rolü, uygulanma yöntemleri ve elde edilen verilerin analizi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Duyusal testlerin tüketici davranışlarına etkisi ve sonuçların nasıl değerlendirileceği hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Duyusal testlerin tüketici tercihleri üzerindeki etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Tüketici tercihleri ile duyusal analiz arasındaki ilişki tartışılacak.	Öğrencilerden duyusal testlerin tüketici tercihlerindeki rolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Use of sensory tests in consumer preference studies	None	•Lecture: Explanation of the role of sensory tests in consumer preference studies, methods of application, and analysis of the resulting data. •Q&A Session: Questions on the effects of sensory tests on consumer behavior and how results are evaluated will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating the effects of sensory tests on consumer preferences will be used. •Discussion: Discussion on the relationship between consumer preferences and sensory analysis.	Students will be asked to read about the role of sensory tests in consumer preference studies.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işletmelerinde duyuşal değerdendirme ile ilgili bir programın başlatılması ve yürütölmesi	Yok	•Anlatım: Gıda işletmelerinde duyuşal değerdendirme programlarının başlatılması, uygulanması ve sürdürölülebilirliğı ile ilgili stratejiler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Duyuşal değerdendirme programlarının etkinliğı ve işletme için sağladığı avantajlar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Duyuşal değerdendirme programlarının planlama ve uygulama aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Duyuşal değerdendirme programlarının gıda kalitesine etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden gıda işletmelerinde duyuşal değerdendirme programlarının uygulanması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Initiation and execution of a program on sensory evaluation in food businesses	None	•Lecture: Explanation of strategies for initiating, implementing, and sustaining sensory evaluation programs in food businesses. •Q&A Session: Questions on the effectiveness of sensory evaluation programs and the advantages they provide to the business will be posed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the planning and implementation stages of sensory evaluation programs will be used. •Discussion: Discussion on the impact of sensory evaluation programs on food quality.	Students will be asked to read about the implementation of sensory evaluation programs in food businesses.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Yok	•Sunum: Öğrenciler, duyuşal analiz teknikleriyle ilgili konularda hazırladıkları sunumları yapacaklar. •Geri Bildirim: Sunumlar sonrası diğerd öğrencilerden ve öğretim elemanından geri bildirim alınacak. •Tartışma: Sunumlar üzerinden tartışmalar yapılacak, öğrenilen bilgiler pekiştirilecektir.	Öğrencilerden sunumlarını hazırlamaları ve konularında derinlemesine bilgi edinmeleri istenecek.
	Student presentations	None	•Presentation: Students will present on topics related to sensory analysis techniques. •Feedback: Feedback will be given by other students and the instructor after presentations. •Discussion: Discussions will take place based on the presentations, reinforcing the learned material.	Students will be asked to prepare their presentations and gain in-depth knowledge of their topics.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	40
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	10,00	10,00
Proje Sunma / Project Presentation	1	1,00	1,00
Makale Kritik Etme / Criticising Paper	5	2,00	10,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	3,00	21,00
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	3,00	21,00
Okuma / Reading	5	2,00	10,00
Toplam / Total:	56	26,00	117,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 117,00/25,00 = 4,68 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 117,00 / 25,00 = 4,68 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Duyusal testlerin sonuçlarını istatistiksel tekniklerle değerlendirir / Evaluates the results of sensory tests with statistical techniques					5	4				
2.Gıda ile ilgili araştırmalarda duyuşal testleri uygular ve rapor hazırlar. / Applies sensory tests in food-related research and prepares reports.	5						4			
3.Gıda işletmelerinde duyuşal değerlendirme ile ilgili bir programı başlatma ve yürütme yapar. / Initiates and executes a program on sensory evaluation in food establishments.				5			4			
4.Gıdaların duyuşal özelliklerinin gıda kalitesi açısından önemini açıklar. / Explain the importance of sensory properties of foods in terms of food quality.	5			4						
5.Gıdaları satın almada tüketicilerin duyuşal tercihlerinin önemini sıralar. / List the importance of consumers' sensory preferences in purchasing foods.								5	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	EKMEK TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT705	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Türkiye'de halkımızın beslenmesinde buğday-un-ekmek gibi gıda maddelerinin günlük besin ihtiyacının karşılanmasında (kalori, vitamin, mineral, lifli maddeler vb.) görevi büyüktür. Bu derste, buğday çeşitleri, kalitesi ile ekmek üretim teknikleri ve elde edilen ürünlerin gıda kodeksine uygunluğu konularında mezunların sanayide çalışırken yararlanabileceği teorik ve uygulamalı bilgiler verilmektedir.	In the nutrition of our people in Turkey, foods such as wheat-flour-bread have a great role in meeting their daily nutritional needs (calories, vitamins, minerals, fibrous substances, etc.). In this course, theoretical and applied information about wheat varieties, quality, bread production techniques and the conformity of the obtained products to the food codex, which graduates can benefit from while working in the industry, are given.
İçeriği / Content	Hububatın tanımı, önemi, dünyada ve Türkiye'de üretim, tüketim ve ticareti * Buğdayın anatomik yapısı, kimyasal bileşimi ve kalitesini belirlemede kullanılan Botanik, Tarımsal, Fiziksel ve Teknolojik kriterler * Hububatı oluşturan çavdar, yulaf, arpa, mısır, çeltik, Triticale'nin özellikleri * Buğdayların depolanması * Un sanayii (önemi, üretim ve tüketimi, un kodeksi) * Öğütme teknolojisi (temizleme, tavlama, öğütme, eleme sistemleri) * Ekmek sanayi (önemi, üretim ve tüketimi, ekmek kodeksi) * Üretim teknolojileri (kullanılan maddelerin nitelikleri, yoğurma, fermentasyon, hamur kesme, şekil verme, pişirme, ambalajlama) * Ekmek katkı maddeleri ve kullanım amaçları * Makarna sanayii (önemi, üretim ve tüketimi, irmik ve makarna kodeksleri) * Üretim teknolojileri (irmik üretimi, yoğurma, şekil verme, kurutma, ambalajlama sistemleri) * Bisküvi sanayi (önemi, üretim ve tüketimi, bisküvi standardı) * Üretim teknolojileri (bisküvi tip ve çeşitleri, kullanılan maddeler, makinalar) * Bulgur, Tarhana ve Çeltikten pirinç üretimi	Definition, importance, production, consumption and trade of cereals in the world and in Turkey * Botanical, Agricultural, Physical and Technological criteria used to determine the anatomical structure, chemical composition and quality of wheat Features * Storage of wheat * Flour industry (importance, production and consumption, flour codex) * Grinding technology (cleaning, tempering, grinding, sieving systems) * Bread industry (importance, production and consumption, bread codex) * Production technologies (qualities of used materials) , kneading, fermentation, dough cutting, shaping, cooking, packaging) * Bread additives and their uses * Pasta industry (importance, production and consumption, semolina and pasta codex) * Production technologies (semolina production, kneading, shaping, drying) , packaging systems) * Biscuit industry (importance, production and consumption, biscuit standard) * Production technologies (biscuit types and types, materials used, machines) * Bulgur, Ta rice production from rhana and paddy
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None

Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Elgün, A., Ertugay, Z. (Ed) (2002) Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 78	Elgün, A., Ertugay, Z. (Ed) (2002) Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 78
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Türk Gıda Kodeksine uygun ekmek üretim bilgisine sahip olur.	Have knowledge of bread production in accordance with the Turkish Food Codex.
2	Ekmek üretimi ile ilgili sektörün talep ve gelişmelerine cevap verir.	Responds to the demands and developments of the sector related to bread production.
3	Ekmek üretimi ile ilgili Ar-Ge yapabilecek bilgiye sahip olur.	Have the knowledge to conduct R&D regarding bread production.
4	Piyasada rekabet edebilir fonksiyonel ekmek formülasyonu tasarlar.	Designs functional bread formulations that can compete in the market.
5	Ekmek üretim teknolojisinde kullanılan makineler hakkında karşılaştırma yapar.	Makes comparisons about the machines used in bread production technology.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buğday Kalitesi	Hububatın tanımı, önemi.	•Anlatım: Buğday kalitesinin tanımı ve önemi anlatılacak. •Soru-Cevap: Buğday kalitesinin gıda teknolojisi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Buğday kalitesini gösteren grafikler ve örnekler kullanılacak. •Tartışma: Farklı buğday türlerinin kalitesi üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden buğday kalitesi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Wheat Quality	Definition and importance of cereals.	•Lecture: Explanation of the definition and importance of wheat quality. •Q&A Session: Questions on the impact of wheat quality on food technology will be posed. •Visual Aids: Charts and examples illustrating wheat quality will be used. •Discussion: Discussion on the quality of different types of wheat.	Students will be asked to read about wheat quality.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buğday Kalitesi	Buğday tanesinin anatomik yapısı, fiziksel kalite analizlerinden yabancı madde miktarının belirlenmesi	•Anlatım: Buğday tanesinin anatomik yapısı ve fiziksel kalite analizleri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Fiziksel kalite analizlerinin önemi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Anatomik yapıyı gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Kalite analizlerinin buğday kalitesine etkisi tartışılacaktır.	Öğrencilerden buğday tanesinin anatomik yapısı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Wheat Quality	Anatomical structure of wheat grain, determination of foreign matter amount from physical quality analyzes	•Lecture: Explanation of the anatomical structure of wheat grain and physical quality analyses. •Q&A Session: Questions on the importance of physical quality analyses will be posed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the anatomical structure will be used. •Discussion: Discussion on the impact of quality analyses on wheat quality.	Students will be asked to read about the anatomical structure of wheat grain.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Depolama	Buğdayda Hektolitre Ağırlığı ve Bin Tane Ağırlığının belirlenmesi	•Anlatım: Buğdayın depolama yöntemleri ve önemleri anlatılacaktır. •Soru-Cevap: Depolamanın buğday kalitesine etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Depolama sistemlerini gösteren grafikler kullanılacaktır. •Tartışma: Farklı depolama yöntemlerinin avantajları tartışılacaktır.	Öğrencilerden buğday depolama yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Depolama	Determination of Hectoliter Weight and Thousand Grain Weight in Wheat	•Lecture: Explanation of wheat storage methods and their importance. •Q&A Session: Questions on the effects of storage on wheat quality will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating storage systems will be used. •Discussion: Discussion on the advantages of different storage methods.	Students will be asked to read about wheat storage methods.

4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Değirmencilik	Buğdaylarda sertlik ve irilik tayinleri.	- Anlatım: Değirmencilik süreci ve bu süreçte kullanılan makineler hakkında bilgi verilecek. - Soru-Cevap: Değirmencilik buğday kalitesine etkileri hakkında sorular yöneltililecek. - Görsel Materyaller: Değirmencilik makinelerini gösteren grafikler kullanılacak. - Tartışma: Değirmencilik gıda teknolojisindeki rolü tartışılacak	Öğrencilerden değirmencilik süreci hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Değirmencilik	Determination of hardness and coarseness in wheat.	- Lecture: Explanation of the milling process and machines used in this process. - Q&A Session: Questions on the impact of milling on wheat quality will be posed. - Visual Aids: Charts illustrating milling machines will be used. - Discussion: Discussion on the role of milling in food technology.	Students will be asked to read about the milling process.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Değirmencilik	Zeleny Sedimentasyon testi ve Düşme Sayısı Tayini	- Anlatım: Zeleny Sedimentasyon testi ve Düşme Sayısı Tayini hakkında bilgi verilecek. - Soru-Cevap: Bu testlerin buğday kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacak. - Görsel Materyaller: Test uygulamalarını gösteren grafikler kullanılacak. - Uygulama: Öğrenciler Zeleny Sedimentasyon testini uygulayacaklar.	Öğrencilerden Zeleny Sedimentasyon testi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Milling	Zeleny Sedimentation Test and Determination of Falling Number	- Lecture: Explanation of the Zeleny Sedimentation Test and Determination of Falling Number. - Q&A Session: Discussion on the effects of these tests on wheat quality. - Visual Aids: Charts illustrating the test applications will be used. - Practical Work: Students will perform the Zeleny Sedimentation test.	Students will be asked to read about the Zeleny Sedimentation Test.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Değirmencilik	Yaş Öz/Kuru Öz tayini ve Gluten İndeksin belirlenmesi.	- Anlatım: Yaş Öz/Kuru Öz tayini ve Gluten İndeksinin belirlenmesi süreçleri anlatılacak. - Soru-Cevap: Bu testlerin buğday kalitesi ile ilişkisi hakkında sorular yöneltililecek. - Görsel Materyaller: Test uygulamalarını gösteren grafikler kullanılacak. - Uygulama: Öğrenciler yaş öz ve kuru öz tayinlerini uygulayacaklar.	Öğrencilerden yaş öz ve kuru öz tayini hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Milling	Determination of Wet Core/Dry Core and Gluten Index.	- Lecture: Explanation of the determination of Wet Core/Dry Core and Gluten Index. - Q&A Session: Discussion on the relationship of these tests with wheat quality. - Visual Aids: Charts illustrating the test applications will be used. - Practical Work: Students will perform the determination of wet core and dry core.	Students will be asked to read about the determination of wet core and dry core.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Buğdayın öğütülmesi ve değirmencilik değerinin belirlenmesi	•Anlatım: Buğdayın öğütülmesi ve değirmencilik değeri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Öğütme işleminin gıda kalitesine etkisi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Öğütme süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler buğdayın öğütülmesi uygulamasını gerçekleştirecekler.	Öğrencilerden buğday öğütme süreci hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Wheat grinding and determination of milling value	•Lecture: Explanation of wheat grinding and determination of milling value. •Q&A Session: Discussion on the impact of grinding processes on food quality. •Visual Aids: Charts illustrating the grinding processes will be used. •Practical Work: Students will perform the grinding of wheat.	Students will be asked to read about the process of wheat grinding.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Hamur test cihazı (Ekstensograf)	•Anlatım: Hamur test cihazı (Ekstensograf) ve işlevleri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Hamur testlerinin önemi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekstensografin kullanımını gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler hamur test cihazını uygulamak üzere pratik yapacaklar.	Öğrencilerden hamur test cihazı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Dough tester (Extensograph)	•Lecture: Explanation of the dough tester (Extensograph) and its functions. •Q&A Session: Questions on the importance of dough tests will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating the use of the Extensograph will be used. •Practical Work: Students will practice using the dough tester.	Students will be asked to read about the dough tester (Extensograph).
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Hamur test cihazı (Ekstensograf)	•Anlatım: Hamur test cihazı (Ekstensograf) ve uygulama süreçleri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Uygulama sırasında karşılaşılabilecek sorunlar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekstensograf uygulamalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler hamur test cihazını kullanarak uygulamalarını gerçekleştirecekler.	Öğrencilerden ekstensograf uygulamaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Dough tester (Extensograph)	•Lecture: Explanation of the dough tester (Extensograph) and application processes. •Q&A Session: Questions on potential issues encountered during the application will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating Extensograph applications will be used. •Practical Work: Students will conduct their applications using the dough tester.	Students will be asked to read about Extensograph applications.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Chemical analysis methods used to determine flour quality	•Anlatım: Un kalitesinin belirlenmesinde kullanılan kimyasal analiz yöntemleri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Kimyasal analizlerin önemi ve uygulanabilirliği hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kimyasal analiz yöntemlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler un kalitesi analizi uygulaması gerçekleştirecekler.	Öğrencilerden un kalitesi analizi yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Un kalitesinin belirlenmesinde kullanılan kimyasal analiz yöntemleri	•Lecture: Explanation of chemical analysis methods used to determine flour quality. •Q&A Session: Questions on the importance and applicability of chemical analyses will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating chemical analysis methods will be used. •Practical Work: Students will perform flour quality analysis.	Students will be asked to read about methods for analyzing flour quality.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Ekmek pişirme yöntemleri	•Anlatım: Ekmek pişirme yöntemleri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Farklı pişirme yöntemlerinin etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekmek pişirme yöntemlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler ekmek pişirme sürecini uygulayacaklar.	Öğrencilerden ekmek pişirme yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Bread baking methods	•Lecture: Explanation of bread baking methods. •Q&A Session: Questions on the effects of different baking methods will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating bread baking methods will be used. •Practical Work: Students will practice the bread baking process.	Students will be asked to read about bread baking methods.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Ekmek pişirme yöntemleri	•Anlatım: Ekmek pişirme yöntemleri ve uygulama aşamaları hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Uygulama sırasında karşılaşılabilecek sorunlar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekmek pişirme süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler farklı ekmek pişirme yöntemlerini deneyimleyecekler.	Öğrencilerden ekmek pişirme yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Bread baking methods	•Lecture: Explanation of bread baking methods and application stages. •Q&A Session: Questions on potential issues encountered during the application will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating the bread baking processes will be used. •Practical Work: Students will experience different bread baking methods.	Students will be asked to read about different methods of bread baking.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Ekmek kalitesinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler	•Anlatım: Ekmek kalitesinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Ekmek kalitesinin değerlendirilmesinde dikkat edilmesi gereken noktalar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekmek kalitesini belirleme yöntemlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler ekmek kalitesi analizi gerçekleştirecekler.	Öğrencilerden ekmek kalitesi belirleme yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Methods used to determine bread quality	•Lecture: Explanation of methods used to determine bread quality. •Q&A Session: Questions on key points to consider in evaluating bread quality will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating methods for determining bread quality will be used. •Practical Work: Students will perform bread quality analysis.	Students will be asked to read about methods for determining bread quality.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Ekmek kalitesinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler	•Anlatım: Ekmek kalitesinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Uygulama sırasında karşılaşılabilecek sorunlar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekmek kalitesi analizi yöntemlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler ekmek kalitesi analizi gerçekleştirecekler.	Öğrencilerden ekmek kalitesi belirleme yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Methods used to determine bread quality	•Lecture: Explanation of methods used to determine bread quality. •Q&A Session: Questions on potential issues encountered during the analysis will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating methods for determining bread quality will be used. •Practical Work: Students will perform bread quality analysis.	Students will be asked to read about methods for determining bread quality

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	50
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	2,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	1,00	1,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	6,00	48,00
Okuma / Reading	2	2,00	4,00
Ödev / Homework	1	4,00	4,00
Toplam / Total:	42	19,00	102,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 102,00/25,00 = 4,08 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 102,00 / 25,00 = 4,08 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Türk Gıda Kodeksine uygun ekmek üretim bilgisine sahip olur. / Have knowledge of bread production in accordance with the Turkish Food Codex.	4	4	5	5						
2.Ekmek üretimi ile ilgili sektörün talep ve gelişmelerine cevap verir. / Responds to the demands and developments of the sector related to bread production.	4		5	4	4				4	
3.Ekmek üretimi ile ilgili Ar-Ge yapabilecek bilgiye sahip olur. / Have the knowledge to conduct R&D regarding bread production.	4		4		5	4			4	
4.Piyasada rekabet edebilir fonksiyonel ekmek formülasyonu tasarlar. / Designs functional bread formulations that can compete in the market.	4		5	4	5					
5.Ekmek üretim teknolojisinde kullanılan makineler hakkında karşılaştırma yapar. / Makes comparisons about the machines used in bread production technology.	4		4		5	4				

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT706 - ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRENİM

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRENİM	
Ders Kodu / Course Code	GDT706	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, öğrencilerin teorik bilgilerini pratik uygulamalarla pekiştirmek ve gıda teknolojisi alanında endüstriyel deneyim kazanmalarını sağlamaktır. Öğrencilerin, endüstriyel süreçlerin yönetimi, gıda üretimi ve kalite kontrol konularında beceri geliştirmeleri hedeflenmektedir.	The objective of this course is to reinforce students' theoretical knowledge with practical applications and to provide them with industrial experience in the field of food technology. It aims to help students develop skills in the management of industrial processes, food production, and quality control.
İçeriği / Content	Bu derste, endüstriyel uygulamaların temel ilkeleri, gıda üretim süreçleri, kalite kontrol yöntemleri, iş sağlığı ve güvenliği, çevre koruma ve sürdürülebilirlik konuları ele alınacaktır. Öğrenciler, sektördeki güncel uygulamaları ve teknolojileri inceleyerek, endüstriyel çalışma ortamlarını deneyimleme fırsatı bulacaklardır.	This course will cover the fundamental principles of industrial applications, food production processes, quality control methods, occupational health and safety, environmental protection, and sustainability. Students will have the opportunity to experience industrial work environments by examining current practices and technologies in the sector.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ibarz, A., Barbosa-Canovas, C. V. (2003) Unit Operations in Food Engineering, CRC Press	Ibarz, A., Barbosa-Canovas, C. V. (2003) Unit Operations in Food Engineering, CRC Press
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Cemhan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Cemhan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda Teknolojisindeki yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olma	To have knowledge about new technologies in Food Technology
2	Yeni teknolojilerin uygulanması sırasında gıdalarda meydana gelen değişimleri yorumlayabilir.	Interpret the changes that occur in foods during the application of new technologies.
3	Gıda işlemede amaca uygun yenilikçi yöntemi seçebilir.	Can choose the innovative method suitable for the purpose in food processing.
4	Enerji tasarrufu için gıda işlemede uygun yöntemleri kombine edebilir.	It can combine suitable methods in food processing to save energy.
5	Gıda sektöründe ihtiyaç duyulan işleme teknolojilerini gözlemleyebilir.	Observe the processing technologies needed in the food industry.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstriye dayalı öğrenim kavramı ve önemi	•Anlatım: Endüstriye dayalı öğrenim kavramı ve önemi. •Görsel Materyaller: Endüstriyel öğrenim ile ilgili grafikler ve şemalar. •Tartışma: Endüstriye dayalı öğrenimin avantajları.	Öğrencilerden endüstriye dayalı öğrenim hakkında temel bilgiler edinmeleri istenecek.
	Introduction to the concept of industry-based learning and its importance	•Lecture: Introduction to the concept of industry-based learning and its importance. •Visual Aids: Charts and diagrams related to industrial learning. •Discussion: Advantages of industry-based learning.	Students will be asked to gather basic information about industry-based learning.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda teknolojisinin endüstrideki rolü	•Anlatım: Gıda teknolojisinin endüstrideki rolü. •Görsel Materyaller: Gıda teknolojisi ile ilgili grafikler. •Soru-Cevap: Gıda teknolojisinin uygulamaları hakkında tartışma.	Öğrencilerden gıda teknolojisi ve endüstri ilişkisi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	The role of food technology in the industry	•Lecture: The role of food technology in the industry. •Visual Aids: Charts related to food technology. •Q&A Session: Discussion on applications of food technology.	Students will be asked to read about the relationship between food technology and industry.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretiminde temel süreçler	•Anlatım: Gıda üretiminde temel süreçler. •Görsel Materyaller: Üretim süreçlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Üretim süreçlerinin verimliliği üzerine tartışma. Ödev	Öğrencilerden gıda üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic processes in food production	•Lecture: Basic processes in food production. •Visual Aids: Charts illustrating production processes. •Discussion: Discussion on the efficiency of production processes. Homework	Students will be asked to read about food production processes.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda ürünlerinin kalite kontrol yöntemleri	•Anlatım: Gıda ürünlerinin kalite kontrol yöntemleri. •Görsel Materyaller: Kalite kontrol grafik ve şemaları. •Soru-Cevap: Kalite kontrolün önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden kalite kontrol yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Quality control methods for food products	•Lecture: Quality control methods for food products. •Visual Aids: Charts and diagrams for quality control. •Q&A Session: Discussion on the importance of quality control.	Students will be asked to read about quality control methods.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda sektöründe iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları	•Anlatım: Gıda sektöründe iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları. •Görsel Materyaller: İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili grafikler. •Tartışma: İş sağlığının önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden iş sağlığı ve güvenliği konularında bilgi edinmeleri istenecek.
	Occupational health and safety practices in the food sector	•Lecture: Occupational health and safety practices in the food sector. •Visual Aids: Charts related to occupational health and safety. •Discussion: Discussion on the importance of occupational health.	Students will be asked to read about occupational health and safety.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda endüstrisinde çevre koruma uygulamaları	•Anlatım: Gıda endüstrisinde çevre koruma uygulamaları. •Görsel Materyaller: Çevre koruma ile ilgili grafikler. •Tartışma: Sürdürülebilirlik konuları üzerine tartışma.	Öğrencilerden çevre koruma ve sürdürülebilirlik hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Environmental protection practices in the food industry	•Lecture: Environmental protection practices in the food industry. •Visual Aids: Charts related to environmental protection. •Discussion: Discussion on sustainability issues.	Students will be asked to read about environmental protection and sustainability.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işleme teknolojileri ve uygulamaları	•Anlatım: Gıda işleme teknolojileri ve uygulamaları. •Görsel Materyaller: İşleme teknolojilerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Gıda işleme sürecinin önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden gıda işleme teknolojileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food processing technologies and applications	•Lecture: Food processing technologies and applications. •Visual Aids: Charts illustrating processing technologies. •Q&A Session: Discussion on the importance of the food processing process.	Students will be asked to read about food processing technologies.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretiminde otomasyon sistemleri	•Anlatım: Gıda üretiminde otomasyon sistemleri. •Görsel Materyaller: Otomasyon sistemlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Otomasyonun avantajları üzerine tartışma.	Öğrencilerden endüstriyel otomasyon sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Automation systems in food production	•Lecture: Automation systems in food production. •Visual Aids: Charts illustrating automation systems. •Q&A Session: Discussion on the advantages of automation.	Students will be asked to read about industrial automation systems.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda güvenliği yönetim sistemleri ve uygulamaları	•Anlatım: Gıda güvenliği yönetim sistemleri ve uygulamaları. •Görsel Materyaller: Gıda güvenliği ile ilgili grafikler. •Tartışma: Gıda güvenliği uygulamalarının önemi üzerine tartışma. Quiz	Öğrencilerden gıda güvenliği yönetim sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food safety management systems and applications	•Lecture: Food safety management systems and applications. •Visual Aids: Charts related to food safety. •Discussion: Discussion on the importance of food safety practices. Quiz	Students will be asked to read about food safety management systems.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretiminde planlama ve yönetim	•Anlatım: Gıda üretiminde planlama ve yönetim. •Görsel Materyaller: Üretim planlaması süreçlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Planlamanın etkinliği üzerine tartışma.	Öğrencilerden üretim planlaması ve yönetimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Planning and management in food production	•Lecture: Planning and management in food production. •Visual Aids: Charts illustrating production planning processes. •Discussion: Discussion on the effectiveness of planning.	Students will be asked to read about production planning and management.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda teknolojisindeki son yenilikler ve trendler	•Anlatım: Gıda teknolojisindeki son yenilikler ve trendler. •Görsel Materyaller: Yenilikçi teknolojileri gösteren grafikler. •Tartışma: Yeniliklerin sektöre etkileri üzerine tartışma.	Öğrencilerden gıda teknolojisindeki yenilikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Recent innovations and trends in food technology	•Lecture: Recent innovations and trends in food technology. •Visual Aids: Charts illustrating innovative technologies. •Discussion: Discussion on the impact of innovations on the sector.	Students will be asked to read about innovations in food technology.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstride staj uygulamaları	•Anlatım: Endüstride staj uygulamaları ve deneyim paylaşımı. •Görsel Materyaller: Staj süreçlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Staj deneyimlerinin değerlendirilmesi üzerine tartışma.	Öğrencilerden staj süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Internship applications in the industry	•Lecture: Internship applications in the industry and experience sharing. •Visual Aids: Charts illustrating internship processes. •Q&A Session: Discussion on evaluating internship experiences.	Students will be asked to read about internship processes.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda teknolojisi projelerinin geliştirilmesi	•Anlatım: Gıda teknolojisi projelerinin geliştirilmesi ve yönetimi. •Görsel Materyaller: Proje geliştirme süreçlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Proje yönetiminin önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden proje geliştirme süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Development of food technology projects	•Lecture: Development and management of food technology projects. •Visual Aids: Charts illustrating project development processes. •Discussion: Discussion on the importance of project management.	Students will be asked to read about project development processes.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci projelerinin sunumu ve değerlendirilmesi	•Anlatım: Öğrenci projelerinin sunumu ve değerlendirilmesi. •Görsel Materyaller: Sunum materyalleri ve değerlendirme kriterleri. •Tartışma: Sunumların geribildirim ve geliştirilmesi üzerine tartışma.	Öğrencilerden sunum hazırlıklarına yönelik bilgi edinmeleri istenecek
	Presentation and evaluation of student projects	•Lecture: Presentation and evaluation of student projects. •Visual Aids: Presentation materials and evaluation criteria. •Discussion: Discussion on feedback and improvement of presentations.	Students will be asked to gather information for their presentations.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	25
Ev Ödevi / Homework	1	25
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	3,00	18,00
Okuma / Reading	6	1,00	6,00
Ödev / Homework	1	8,00	8,00
Toplam / Total:	30	17,00	63,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 63,00/25,00 = 2,52 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 63,00 / 25,00 = 2,52 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Gıda Teknolojisindeki yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olma / To have knowledge about new technologies in Food Technology	5		4							
2.Yeni teknolojilerin uygulanması sırasında gıdalarda meydana gelen değişimleri yorumlayabilir. / Interpret the changes that occur in foods during the application of new technologies.	4		5		4					
3.Gıda işlemede amaca uygun yenilikçi yöntemi seçebilir. / Can choose the innovative method suitable for the purpose in food processing.	4		5		5					
4.Enerji tasarrufu için gıda işlemede uygun yöntemleri kombine edebilir. / It can combine suitable methods in food processing to save energy.	4	5	4		4					
5.Gıda sektöründe ihtiyaç duyulan işleme teknolojilerini gözlemleyebilir. / Observe the processing technologies needed in the food industry.	4		5		4					

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT707	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Endüstriyel mikroorganizmalar, rekombinant mikroorganizmalar ve genel özellikleri, fermente gıda ve içecekler, gıda katkı maddeleri, enzimler, sağlıkla ilgili ürünler, kimyasallar ve yakıtların üretiminde, bazı atıkların arıtılmasında mikroorganizmaların kullanılması konularının öğretilmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed to teach the subjects of industrial microorganisms, recombinant microorganisms and their general properties, the use of microorganisms in the production of fermented foods and beverages, food additives, enzymes, health-related products, chemicals and fuels, and the purification of some wastes.
İçeriği / Content	Endüstriyel mikroorganizmalar tarafından üretilen primer ve sekonder metabolitler, antibiyotikler, vitaminler ve aminoasitler, steroidler, enzimler, alkollü içkiler (şarap, bira), damıtık alkollü içecekler, etanol, sirke, sitrik asit ve diğer organik bileşikler, endüstriyel mantarlar ve mayalar hakkında genel bilgi.	General information on primary and secondary metabolites produced by industrial microorganisms, antibiotics, vitamins and amino acids, steroids, enzymes, spirits (wine, beer), distilled spirits, ethanol, vinegar, citric acid and other organic compounds, industrial fungi and yeasts.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1- Genel Mikrobiyoloji, 4. Baskı. Prof. Dr. M. Öner. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova İzmir. (2001) 2- Industrial Microbiology: An Introduction. Michael J. Waites, Neil L. Morgan, John S. Rockey, Gary Highton (2001) Blackwell Science Ltd. 3- Gıda Mikrobiyolojisi 3. Baskı. Editörler Prof. Dr. Adnan Ünlütürk ve Prof. Dr. Fulya Turantaş (2003) META Yayınevi 4- Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology. Arnold L. Demain et. al., (1999) ASM Press. 5- Biology of the Prokaryotes. J. Lengeler, G. Drews, H. Schlegel (1999) Blackwell Science. 6- Bacillus subtilis and Its Closest Relatives: from Genes to Cells Abraham L. Sonenshein, James A. Hoch, and Richard M. Losick (1999) ASM Press.	1- Genel Mikrobiyoloji, 4. Baskı. Prof. Dr. M. Öner. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova İzmir. (2001) 2- Industrial Microbiology: An Introduction. Michael J. Waites, Neil L. Morgan, John S. Rockey, Gary Highton (2001) Blackwell Science Ltd. 3- Gıda Mikrobiyolojisi 3. Baskı. Editörler Prof. Dr. Adnan Ünlütürk ve Prof. Dr. Fulya Turantaş (2003) META Yayınevi 4- Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology. Arnold L. Demain et. al., (1999) ASM Press. 5- Biology of the Prokaryotes. J. Lengeler, G. Drews, H. Schlegel (1999) Blackwell Science. 6- Bacillus subtilis and Its Closest Relatives: from Genes to Cells Abraham L. Sonenshein, James A. Hoch, and Richard M. Losick (1999) ASM Press.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Endüstriyel mikrobiyolojinin tanımı ve önemini öğrenir.	Learns the definition and importance of industrial microbiology.
2	Mikroorganizmaların fizyolojisini öğrenir.	Learns the physiology of microorganisms.
3	Endüstriyel mikroorganizmaları öğrenir.	Learns industrial microorganisms.
4	Fermentasyon ve fermentasyon ürünlerini öğrenir.	Learns fermentation and fermentation products.
5	Mikroorganizmalar kullanılarak üretilen ve endüstriyel önemi olan ürünleri öğrenir.	Learns the products that are produced by using microorganisms and have industrial importance.
6	Endüstriyel Mikrobiyolojide kullanılan rekombinant türlerin genetik mühendisliği yöntemleri kullanılarak eldesini öğrenir.	Learns the production of recombinant species used in Industrial Microbiology using genetic engineering methods.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ders işleniş tanım ve uygulama imkanlarının anlatılması	Yok	- Anlatım: Dersin tanımı ve uygulama imkanları. - Soru-Cevap: Dersin içeriği hakkında sorular yöneltilecek. - Görsel Materyaller: Dersin genel çerçevesini gösteren grafikler.	Öğrencilerden dersin kapsamı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Explaining the definition and application possibilities of the course	None	- Lecture: Explanation of the definition and application possibilities of the course. - Q&A Session: Questions about the course content will be posed. - Visual Aids: Charts illustrating the general outline of the course.	Students will be asked to gather information about the scope of the course.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrobiyal Fizyoloji	Yok	- Anlatım: Mikrobiyal fizyolojinin temel ilkeleri. - Soru-Cevap: Mikrobiyal fizyolojinin önemi üzerine tartışma. - Görsel Materyaller: Mikrobiyal hücre yapısını gösteren grafikler.	Öğrencilerden mikrobiyal fizyoloji hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Microbial Physiology	None	- Lecture: Basic principles of microbial physiology. - Q&A Session: Discussion on the importance of microbial physiology. - Visual Aids: Charts illustrating microbial cell structure.	Students will be asked to read about microbial physiology.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstriyel Mikroorganizmalar	Yok	- Anlatım: Endüstriyel mikroorganizmaların tanımı ve önemi. - Görsel Materyaller: Endüstriyel mikroorganizmaları gösteren grafikler. - Tartışma: Farklı mikroorganizmaların endüstriyel uygulamalardaki rolleri.	Öğrencilerden endüstriyel mikroorganizmalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Industrial Microorganisms	None	- Lecture: Definition and importance of industrial microorganisms. - Visual Aids: Charts illustrating industrial microorganisms. - Discussion: The roles of different microorganisms in industrial applications.	Students will be asked to read about industrial microorganisms.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentasyon	Yok	- Anlatım: Fermentasyon süreci ve türleri. - Soru-Cevap: Fermentasyonun gıda teknolojisindeki önemi. - Görsel Materyaller: Fermentasyon süreçlerini gösteren grafikler.	Öğrencilerden fermentasyon süreci hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	fermentation	None	- Lecture: Explanation of the fermentation process and types. - Q&A Session: Discussion on the importance of fermentation in food technology. - Visual Aids: Charts illustrating fermentation processes.	Students will be asked to read about the fermentation process.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentörler, Endüstriyel Çapta Fermentasyon	Yok	- Anlatım: Fermentörlerin tanımı ve endüstriyel çapta kullanımları. - Görsel Materyaller: Fermentör tiplerini gösteren grafikler. - Tartışma: Endüstriyel fermentasyon süreçlerinin avantajları. Quiz	Öğrencilerden fermentörler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Fermenters, Industrial Scale Fermentation	None	- Lecture: Definition of fermenters and their industrial-scale applications. - Visual Aids: Charts illustrating types of fermenters. - Discussion: Advantages of industrial fermentation processes. Quiz	Students will be asked to read about fermenters.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentörlerde Kullanılan Besiyerleri ve Fermentasyon Yöntemleri	Yok	- Anlatım: Fermentörlerde kullanılan besiyerleri ve yöntemleri. - Görsel Materyaller: Besiyerlerini gösteren grafikler. - Soru-Cevap: Farklı besiyerlerinin etkileri üzerine tartışma.	Öğrencilerden fermentörlerde kullanılan besiyerleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Media Used in Fermenters and Fermentation Methods	None	- Lecture: Media used in fermenters and fermentation methods. - Visual Aids: Charts illustrating media used. - Q&A Session: Discussion on the effects of different media.	Students will be asked to read about media used in fermenters
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente Gıda ve Fermente İçecekler	Yok	- Anlatım: Fermente gıdalar ve içeceklerin tanımı ve önemi. - Görsel Materyaller: Fermente gıda ve içecek örnekleri. - Tartışma: Fermente ürünlerin sağlık üzerindeki etkileri.	Öğrencilerden fermente gıdalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Fermented Food and Fermented Beverages	None	- Lecture: Definition and importance of fermented foods and beverages. - Visual Aids: Examples of fermented foods and drinks. - Discussion: Health effects of fermented products.	Students will be asked to read about fermented foods.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Katkı Maddeleri	Yok	- Anlatım: Gıda katkı maddelerinin tanımı ve kullanımları. - Görsel Materyaller: Katkı maddelerini gösteren grafikler. - Soru-Cevap: Katkı maddelerinin avantajları ve dezavantajları.	Öğrencilerden gıda katkı maddeleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food Additives	None	- Lecture: Definition and uses of food additives. - Visual Aids: Charts illustrating food additives. - Q&A Session: Discussion on the advantages and disadvantages of additives.	Students will be asked to read about food additives.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrobiyal Enzimler	Yok	•Anlatım: Mikrobiyal enzimlerin tanımı ve işlevleri. •Görsel Materyaller: Mikrobiyal enzim örnekleri. •Tartışma: Enzimlerin gıda teknolojisindeki rolleri.	Öğrencilerden mikrobiyal enzimler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Microbial Enzymes	None	•Lecture: Definition and functions of microbial enzymes. •Visual Aids: Examples of microbial enzymes. •Discussion: The roles of enzymes in food technology.	Students will be asked to read about microbial enzymes.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıkla İlgili Ürünler	Yok	•Anlatım: Sağlıkla ilgili ürünlerin tanımı ve önemi. •Görsel Materyaller: Sağlık ürünlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Sağlık ürünlerinin faydaları hakkında tartışma.	Öğrencilerden sağlıkla ilgili ürünler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Health Related Products	None	•Lecture: Definition and importance of health-related products. •Visual Aids: Charts illustrating health products. •Q&A Session: Discussion on the benefits of health products.	Students will be asked to read about health-related products.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vitaminler, Polimerler, Tarım Ürünleri	Yok	•Anlatım: Vitaminler, polimerler ve tarım ürünlerinin tanımı. •Görsel Materyaller: Bu bileşenleri gösteren grafikler. •Tartışma: Bu bileşenlerin önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden vitaminler, polimerler ve tarım ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Vitamins, Polymers, Agricultural Products	None	•Lecture: Definition of vitamins, polymers, and agricultural products. •Visual Aids: Charts illustrating these components. •Discussion: Discussion on the importance of these components.	Students will be asked to read about vitamins, polymers, and agricultural products.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstriyel Kimyasallar ve Yakıtlar	Yok	•Anlatım: Endüstriyel kimyasallar ve yakıtların tanımı. •Görsel Materyaller: Kimyasallar ve yakıtları gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Bu bileşenlerin endüstrideki rolleri.	Öğrencilerden endüstriyel kimyasallar ve yakıtlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Industrial Chemicals and Fuels	None	•Lecture: Definition of industrial chemicals and fuels. •Visual Aids: Charts illustrating chemicals and fuels. •Q&A Session: Discussion on the roles of these components in the industry.	dents will be asked to read about industrial chemicals and fuels.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikroorganizmaların çevresel Roller	Yok	•Anlatım: Mikroorganizmaların çevredeki rolleri. •Görsel Materyaller: Çevresel mikroorganizmaları gösteren grafikler. •Tartışma: Çevre üzerindeki etkileri üzerine tartışma.	Öğrencilerden mikroorganizmaların çevresel rolleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Environmental Roles of Microorganisms	None	•Lecture: The environmental roles of microorganisms. •Visual Aids: Charts illustrating environmental microorganisms. •Discussion: Discussion on their effects on the environment.	Students will be asked to read about the environmental roles of microorganisms.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Tekrar	Yok	•Anlatım: Dersin genel tekrarı ve önemli noktaların vurgulanması. •Görsel Materyaller: Ders boyunca kullanılan grafiklerin gözden geçirilmesi. •Soru-Cevap: Öğrencilerin sorularının yanıtlanması.	Öğrencilerden ders boyunca öğrendikleri konuları gözden geçirmeleri istenecek.
	General repetition	None	•Lecture: General review of the course and emphasis on key points. •Visual Aids: Review of charts used throughout the course. •Q&A Session: Answering students' questions.	Students will be asked to review the topics learned throughout the course.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	14	3,00	42,00
Toplam / Total:	51	16,00	124,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 124,00/25,00 = 4,96 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 124,00 / 25,00 = 4,96 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Endüstriyel mikrobiyolojinin tanımı ve önemini öğrenir. / Learns the definition and importance of industrial microbiology.	5		4							
2.Mikroorganizmaların fizyolojisini öğrenir. / Learns the physiology of microorganisms.	5		4							
3.Endüstriyel mikroorganizmaları öğrenir. / Learns industrial microorganisms.	5		4							
4.Fermentasyon ve fermentasyon ürünlerini öğrenir. / Learns fermentation and fermentation products.	4		5		4					
5.Mikroorganizmalar kullanılarak üretilen ve endüstriyel önemi olan ürünleri öğrenir. / Learns the products that are produced by using microorganisms and have industrial importance.	4		5		4					
6.Endüstriyel Mikrobiyolojide kullanılan rekombinant türlerin genetik mühendisliği yöntemleri kullanılarak eldesini öğrenir. / Learns the production of recombinant species used in Industrial Microbiology using genetic engineering methods.	4		4		5	4			4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT709 - FERMENTE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FERMENTE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT709	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, öğrencilere fermente ürünlerin üretim süreçlerini, mikroorganizmaların rolünü ve fermentasyon tekniklerini öğretmektir. Ayrıca, öğrencilere fermente ürünlerin kalitesi, güvenliği ve sağlık üzerindeki etkileri hakkında bilgi vererek, endüstriyel uygulamalar için gerekli bilgi ve becerileri kazandırmaktır.	The objective of this course is to teach students the production processes of fermented products, the role of microorganisms, and fermentation techniques. Additionally, it aims to provide students with knowledge about the quality, safety, and health effects of fermented products, equipping them with the necessary information and skills for industrial applications.
İçeriği / Content	Bu derste, fermente gıdaların türleri, fermentasyon süreçleri, mikroorganizmaların rolü, fermente ürünlerin kalitesi, gıda güvenliği, sağlık ile ilgili etkileri, uygulamalı üretim teknikleri ve endüstriyel uygulamalara dair konular ele alınacaktır. Ayrıca, öğrenciler, fermente içecekler, süt ürünleri ve diğer fermente gıdalar hakkında bilgi sahibi olacaklardır.	This course will cover topics such as types of fermented foods, fermentation processes, the role of microorganisms, the quality of fermented products, food safety, health-related effects, practical production techniques, and industrial applications. Additionally, students will gain knowledge about fermented beverages, dairy products, and other fermented foods.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1- Genel Mikrobiyoloji, 4. Baskı. Prof. Dr. M. Öner. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova İzmir. (2001) 2- Industrial Microbiology: An Introduction. Michael J. Waites, Neil L. Morgan, John S. Rockey, Gary Highton (2001) Blackwell Science Ltd. 3- Gıda Mikrobiyolojisi 3. Baskı. Editörler Prof. Dr. Adnan Ünlütürk ve Prof. Dr. Fulya Turantaş (2003) META Yayınevi 4- Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology. Arnold L. Demain et. al., (1999) ASM Press. 5- Biology of the Prokaryotes. J. Lengeler, G. Drews, H. Schlegel (1999) Blackwell Science. 6- Bacillus subtilis and Its Closest Relatives: from Genes to Cells Abraham L. Sonenshein, James A. Hoch, and Richard M. Losick (1999) ASM Press.	1- Genel Mikrobiyoloji, 4. Baskı. Prof. Dr. M. Öner. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova İzmir. (2001) 2- Industrial Microbiology: An Introduction. Michael J. Waites, Neil L. Morgan, John S. Rockey, Gary Highton (2001) Blackwell Science Ltd. 3- Gıda Mikrobiyolojisi 3. Baskı. Editörler Prof. Dr. Adnan Ünlütürk ve Prof. Dr. Fulya Turantaş (2003) META Yayınevi 4- Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology. Arnold L. Demain et. al., (1999) ASM Press. 5- Biology of the Prokaryotes. J. Lengeler, G. Drews, H. Schlegel (1999) Blackwell Science. 6- Bacillus subtilis and Its Closest Relatives: from Genes to Cells Abraham L. Sonenshein, James A. Hoch, and Richard M. Losick (1999) ASM Press.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Endüstriyel mikrobiyolojinin tanımı ve önemini öğrenir.	Learns the definition and importance of industrial microbiology.
2	Mikroorganizmaların fizyolojisini öğrenir.	Learns the physiology of microorganisms.
3	Endüstriyel mikroorganizmaları öğrenir.	Learns industrial microorganisms.
4	Fermentasyon ve fermentasyon ürünlerini öğrenir.	Learns fermentation and fermentation products.
5	Mikroorganizmalar kullanılarak üretilen ve endüstriyel önemi olan ürünleri öğrenir.	Learns the products that are produced by using microorganisms and have industrial importance.
6	Endüstriyel Mikrobiyolojide kullanılan rekombinant türlerin genetik mühendisliği yöntemleri kullanılarak eldesini öğrenir.	Learns the production of recombinant species used in Industrial Microbiology using genetic engineering methods.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente ürünlerin tanımı, tarihçesi ve önemi.	Yok	- Anlatım: Fermente ürünlerin tanımı ve tarihçesi. - Görsel Materyaller: Fermente ürünlerin tarihini gösteren grafikler. - Tartışma: Fermente ürünlerin kültürel önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden fermente ürünlerin tarihine dair bilgi edinmeleri istenecek.
	Definition, history, and importance of fermented products.	None	- Lecture: Definition and history of fermented products. - Visual Aids: Charts illustrating the history of fermented products. - Discussion: Discussion on the cultural significance of fermented products.	Students will be asked to gather information about the history of fermented products.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentasyon süreçleri ve aşamaları.	Yok	- Anlatım: Fermentasyon sürecinin aşamaları. - Görsel Materyaller: Fermentasyon süreçlerini gösteren diyagramlar. - Soru-Cevap: Fermentasyon aşamaları üzerine tartışma.	Öğrencilerden fermentasyon sürecinin aşamaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Fermentation processes and stages.	None	- Lecture: Stages of the fermentation process. - Visual Aids: Diagrams illustrating fermentation processes. - Q&A Session: Discussion on the stages of fermentation.	Students will be asked to read about the stages of the fermentation process.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentasyonda kullanılan mikroorganizmalar.	Yok	- Anlatım: Fermentasyonda kullanılan mikroorganizmalar. - Görsel Materyaller: Mikroorganizmaların çeşitlerini gösteren grafikler. - Tartışma: Farklı mikroorganizmaların işlevleri.	Öğrencilerden fermentasyonda kullanılan mikroorganizmalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Microorganisms used in fermentation.	None	- Lecture: Microorganisms used in fermentation. - Visual Aids: Charts illustrating different microorganisms. - Discussion: Functions of various microorganisms.	Students will be asked to read about microorganisms used in fermentation.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente gıda ve içecek türleri.	Yok	- Anlatım: Fermente gıda ve içecek türleri. - Görsel Materyaller: Fermente gıdaların örneklerini gösteren grafikler. - Tartışma: Fermente ürünlerin sağlık üzerindeki etkileri.	Öğrencilerden fermente gıdalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Types of fermented foods and beverages.	None	- Lecture: Types of fermented foods and beverages. - Visual Aids: Examples of fermented foods and drinks. - Discussion: Health effects of fermented products.	Students will be asked to read about fermented foods.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı fermentasyon yöntemleri ve uygulamaları.	Yok	•Anlatım: Farklı fermentasyon yöntemleri. •Görsel Materyaller: Fermentasyon yöntemlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Fermentasyon yöntemlerinin avantajları. - Quiz	Öğrencilerden fermentasyon yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Different fermentation methods and applications.	None	•Lecture: Different fermentation methods. •Visual Aids: Charts illustrating fermentation methods. •Q&A Session: Discussion on the advantages of fermentation methods. - Quiz	Students will be asked to read about fermentation methods.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentasyon sürecinin kontrolü ve optimizasyonu	Yok	•Anlatım: Fermentasyon sürecinin kontrolü. •Görsel Materyaller: Kontrol yöntemlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Kontrolün önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden fermentasyon kontrol yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Control and optimization of the fermentation process	None	•Lecture: Control of the fermentation process. •Visual Aids: Charts illustrating control methods. •Discussion: Discussion on the importance of control.	Students will be asked to read about fermentation control methods.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yoğurt, peynir gibi fermente süt ürünlerinin üretimi.	Yok	•Anlatım: Fermente süt ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Fermente süt ürünlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Fermente süt ürünlerinin sağlık faydaları.	Öğrencilerden fermente süt ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Production of fermented dairy products like yogurt and cheese.	None	•Lecture: Production processes of fermented dairy products. •Visual Aids: Charts illustrating fermented dairy products. •Q&A Session: Discussion on health benefits of fermented dairy products.	Students will be asked to read about fermented dairy products.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosis, salam gibi fermente et ürünlerinin üretimi.	Yok	•Anlatım: Fermente et ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Fermente et ürünlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Fermente et ürünlerinin sağlık üzerindeki etkileri.	Öğrencilerden fermente et ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Production of fermented meat products like sausages and salami.	None	•Lecture: Production processes of fermented meat products. •Visual Aids: Charts illustrating fermented meat products. •Discussion: Discussion on health effects of fermented meat products	Students will be asked to read about fermented meat products.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turşu, fermente meyve ürünleri üretimi.	Yok	•Anlatım: Fermente sebze ve meyve ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Fermente sebze ve meyve ürünlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Fermente sebze ve meyve ürünlerinin faydaları.	Öğrencilerden fermente sebze ve meyve ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Production of pickles and fermented fruit products	None	•Lecture: Production processes of fermented vegetable and fruit products. •Visual Aids: Charts illustrating fermented vegetable and fruit products. •Q&A Session: Discussion on benefits of fermented vegetable and fruit products.	Students will be asked to read about fermented vegetable and fruit products.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente ürünlerde kullanılan katkı maddeleri.	Yok	•Anlatım: Fermente ürünlerde kullanılan gıda katkı maddeleri. •Görsel Materyaller: Katkı maddelerini gösteren grafikler. •Tartışma: Katkı maddelerinin sağlık üzerindeki etkileri.	Öğrencilerden gıda katkı maddeleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Additives used in fermented products.	None	•Lecture: Food additives used in fermented products. •Visual Aids: Charts illustrating food additives. •Discussion: Discussion on health effects of additives.	Students will be asked to read about food additives.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente ürünlerin kalite kontrolü ve güvenliği.	Yok	•Anlatım: Fermente ürünlerin kalite kontrol yöntemleri. •Görsel Materyaller: Kalite kontrol süreçlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Kalite kontrolün önemi.	Öğrencilerden gıda teknolojisindeki yenilikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Quality control and safety of fermented products.	None	•Lecture: Recent innovations and trends in food technology. •Visual Aids: Charts illustrating innovative technologies. •Discussion: Discussion on the impact of innovations on the sector.	Students will be asked to read about innovations in food technology.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstride staj uygulamaları	Yok	•Anlatım: Endüstride staj uygulamaları ve deneyim paylaşımı. •Görsel Materyaller: Staj süreçlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Staj deneyimlerinin değerlendirilmesi üzerine tartışma.	Öğrencilerden staj süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Internship applications in the industry	None	•Lecture: Internship applications in the industry and experience sharing. •Visual Aids: Charts illustrating internship processes. •Q&A Session: Discussion on evaluating internship experiences.	Students will be asked to read about internship processes.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda teknolojisi projelerinin geliştirilmesi	Yok	•Anlatım: Gıda teknolojisi projelerinin geliştirilmesi ve yönetimi. •Görsel Materyaller: Proje geliştirme süreçlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Proje yönetiminin önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden proje geliştirme süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Development of food technology projects	None	•Lecture: Development and management of food technology projects. •Visual Aids: Charts illustrating project development processes. •Discussion: Discussion on the importance of project management.	Students will be asked to read about project development processes.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci projelerinin sunumu ve değerlendirmesi	Yok	•Anlatım: Öğrenci projelerinin sunumu ve değerlendirilmesi. •Görsel Materyaller: Sunum materyalleri ve değerlendirme kriterleri. •Tartışma: Sunumların geribildirim ve geliştirilmesi üzerine tartışma.	Öğrencilerden sunum hazırlıklarına yönelik bilgi edinmeleri istenecek.
	Presentation and evaluation of student projects	None	•Lecture: Presentation and evaluation of student projects. •Visual Aids: Presentation materials and evaluation criteria. •Discussion: Discussion on feedback and improvement of presentations.	Students will be asked to gather information for their presentations.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	14	3,00	42,00
Toplam / Total:	51	16,00	124,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 124,00/25,00 = 4,96 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 124,00 / 25,00 = 4,96 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Endüstriyel mikrobiyolojinin tanımı ve önemini öğrenir. / Learns the definition and importance of industrial microbiology.	5		4							
2.Mikroorganizmaların fizyolojisini öğrenir. / Learns the physiology of microorganisms.	5		4							
3.Endüstriyel mikroorganizmaları öğrenir. / Learns industrial microorganisms.	5		4							
4.Fermentasyon ve fermentasyon ürünlerini öğrenir. / Learns fermentation and fermentation products.	4		5		4					
5.Mikroorganizmalar kullanılarak üretilen ve endüstriyel önemi olan ürünleri öğrenir. / Learns the products that are produced by using microorganisms and have industrial importance.	4		5		4					
6.Endüstriyel Mikrobiyolojide kullanılan rekombinant türlerin genetik mühendisliği yöntemleri kullanılarak eldesini öğrenir. / Learns the production of recombinant species used in Industrial Microbiology using genetic engineering methods.	4		4		5	4			4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT710 - YÖRESEL GIDALAR

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	YÖRESEL GIDALAR	
Ders Kodu / Course Code	GDT710	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Farklı yörelere ait ürünlerin üretimi, ürünlerin özelliklerinde yörenin etkisini öğretebilmek	To be able to teach the production of products belonging to different regions and the effect of the region on the characteristics of the products.
İçeriği / Content	Ülkemizin farklı bölgelerinde üretilen ürünler ve üretim yöntemleri	Products and production methods produced in different regions of our country
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gökçe, N., Mil B., Yüncü H.R., Önçel S., Bekar A., (2016) Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375, Eskişehir	Gökçe, N., Mil B., Yüncü H.R., Önçel S., Bekar A., (2016) Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375, Eskişehir
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirir	Improves itself in scientific and technical fields related to products from different regions.
2	Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretir.	Produces different local products in accordance with the Turkish Food Codex and legislation.
3	Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olur.	Will be prone to teamwork in companies that produce local products.
4	Farklı yöresel ürünler ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olur.	Has the ability to conduct R&D on different local products.
5	Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanır	Uses machines in the production of local products
6	Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir yöresel ürünler üretir.	Produces local products that are economical and competitive in the market.
7	Yöresel ürünler üretimi yaparken mesleki etiğe uygun hareket eder.	Acts in accordance with professional ethics when producing local products.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: İç Anadolu Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: İç Anadolu'ya ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: İç Anadolu ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden İç Anadolu ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Central Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Central Anatolia region. •Visual Aids: Pictures of products from Central Anatolia. •Discussion: Importance of Central Anatolia products.	Students will be asked to gather information about products from the Central Anatolia region.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: İç Anadolu Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Central Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Central Anatolia products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Marmara Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Marmara'ya ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: Marmara ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden Marmara ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marmara Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Marmara region. •Visual Aids: Pictures of products from the Marmara region. •Discussion: Importance of Marmara products.	Students will be asked to gather information about products from the Marmara region.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Marmara Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marmara Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Marmara region products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Karadeniz Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Karadeniz'e ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: Karadeniz ürünlerinin önemi. Quiz	Öğrencilerden Karadeniz ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Black Sea Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Black Sea region. •Visual Aids: Pictures of products from the Black Sea region. •Discussion: Importance of Black Sea products. Quiz	Students will be asked to gather information about products from the Black Sea region.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Karadeniz Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Black Sea Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Black Sea region products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Akdeniz Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Akdeniz'e ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: Akdeniz ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden Akdeniz ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mediterranean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Mediterranean region. •Visual Aids: Pictures of products from the Mediterranean region. •Discussion: Importance of Mediterranean products.	Students will be asked to gather information about products from the Mediterranean region
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Akdeniz Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mediterranean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Mediterranean region products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Güneydoğu Anadolu'ya ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: Güneydoğu Anadolu ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden Güneydoğu Anadolu ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Southeastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Southeastern Anatolia region. •Visual Aids: Pictures of products from Southeastern Anatolia. •Discussion: Importance of Southeastern Anatolia products.	Students will be asked to gather information about products from the Southeastern Anatolia region.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Southeastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Southeastern Anatolia region products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Ege Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Ege'ye ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: Ege ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden Ege ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aegean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Aegean region. •Visual Aids: Pictures of products from the Aegean region. •Discussion: Importance of Aegean products.	Students will be asked to gather information about products from the Aegean region.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Ege Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aegean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Aegean region products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Doğu Anadolu Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Doğu Anadolu'ya ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: Doğu Anadolu ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden Doğu Anadolu ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Eastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Eastern Anatolia region. •Visual Aids: Pictures of products from Eastern Anatolia. •Discussion: Importance of Eastern Anatolia products.	Students will be asked to gather information about products from the Eastern Anatolia region.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Doğu Anadolu Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Eastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Eastern Anatolia region products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	20
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	5	2,00	10,00
Ödev / Homework	1	4,00	4,00
Toplam / Total:	43	18,00	95,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 95,00/25,00 = 3,80 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 95,00 / 25,00 = 3,80 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirir / Improves itself in scientific and technical fields related to products from different regions.	4				4				5	
2.Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretir. / Produces different local products in accordance with the Turkish Food Codex and legislation.	4	4	5	4				4		
3.Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olur. / Will be prone to teamwork in companies that produce local products.							5	4	4	
4.Farklı yöresel ürünler ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olur. / Has the ability to conduct R&D on different local products.	4		4		5	4			4	
5.Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanır / Uses machines in the production of local products	4		5		4	4				
6.Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir yöresel ürünler üretir. / Produces local products that are economical and competitive in the market.	4		5	4	4					
7.Yöresel ürünler üretimi yaparken mesleki etiğe uygun hareket eder. / Acts in accordance with professional ethics when producing local products.							4	5	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	HAZIR YEMEK VE CATERİNG TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT712	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Hazır yemek üretim sürecini hijyenik prensipler doğrultusunda yönetebilme ve oluşabilecek problemlere çözüm bulabilme imkanı sağlar.	It provides the opportunity to manage the ready-made food production process in line with hygienic principles and to find solutions to the problems that may occur.
İçeriği / Content	Yarıyıl içerisinde işlenecek derslerde hazır yemek sektörü hakkında bilgi verilerek bu sektöre hammadde sağlayan tedarikçilerin seçiminde dikkat edilmesi gereken noktalar irdelenecektir. Yemek üretim sürecinde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik riskler işlenerek GMP, HACCP prensipleri, ISO 9001 ve ISO 22000 kalite yönetim sistemleri dikkate alınarak yemek sektörü odaklı problemlere ve problem çözümlerine değinilecektir. Hammadde ve üretilmiş ürünlerin ambalajlama, sevkiyat ve depolama süreçleri ele alınacaktır. Meydana gelebilecek gıda zehirlenmelerine yönelik bilgilendirme gerçekleştirilecektir. Modern yemek üretim teknikleri ele alınacaktır..	In the courses to be taught during the semester, information about the ready-made food sector will be given and the points to be considered in the selection of suppliers that provide raw materials to this sector will be examined. In the food production process, physical, chemical and microbiological risks will be processed and food sector-oriented problems and problem solutions will be addressed, taking into account GMP, HACCP principles, ISO 9001 and ISO 22000 quality management systems. The packaging, shipping and storage processes of raw materials and manufactured products will be discussed. Information about possible food poisoning will be provided. Modern food production techniques will be discussed.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	Non
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Doğan, M. (2019), Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi Catering Yönetim Sistemleri, Nobel Akademik Yayıncılık. Hazır Yemek Sistemleri, Mustafa TAYAR, Canan HECER, 2. Basım, Dora Yayınları	Doğan, M. (2019), Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi Catering Yönetim Sistemleri, Nobel Akademik Yayıncılık. Hazır Yemek Sistemleri, Mustafa TAYAR, Canan HECER, 2. Basım, Dora Yayınları
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri uygular.	Applies technologies used in food production with sufficient knowledge in the field of food science and other related branches of science.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlar	Knowing the conditions related to safe food production and providing these conditions on site
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olur.	Have laboratory knowledge and experience related to the field of food science.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini açıklar.	Explains the microbiological, physical, chemical and nutritional properties of foods and their effects on food quality and human health.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olur.	Have the theoretical knowledge and practical skills to be able to apply food regulations and legislation and to perform quality controls of foods.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır ve sorumluluk alır.	Works effectively and takes responsibility individually and in multi-disciplinary teams.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hazır Yemek Endüstrisi Tarihsel Gelişim Ve Sınıflandırılması	•Anlatım: Hazır yemek endüstrisinin tarihi ve sınıflandırılması. •Görsel Materyaller: Endüstrinin gelişimini gösteren grafikler. •Tartışma: Hazır yemek endüstrisinin önemi.	Öğrencilerden hazır yemek endüstrisi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Fast Food Industry Historical Development and Classification	•Lecture: Historical development and classification of the fast food industry. •Visual Aids: Charts illustrating the development of the industry. •Discussion: Importance of the fast food industry.	Students will be asked to gather information about the fast food industry.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hazır Yemek Endüstrisi Tarihsel Gelişim Ve Sınıflandırılması	•Anlatım: Hazır yemek endüstrisinin tarihi ve sınıflandırılması. •Görsel Materyaller: Endüstrinin gelişimini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Sınıflandırma ile ilgili sorular.	Öğrencilerden hazır yemek sınıflandırmaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Fast Food Industry Historical Development and Classification	•Lecture: Historical development and classification of the fast food industry. •Visual Aids: Charts illustrating the development of the industry. •Q&A Session: Questions related to classification.	Students will be asked to read about the classifications of fast food.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hazır Yemek Endüstrisinde Geleneksel Ve Modern Uygulamalar	•Anlatım: Geleneksel ve modern uygulamaların tanıtımı. •Görsel Materyaller: Geleneksel ve modern yöntemleri karşılaştıran grafikler. •Tartışma: Uygulamaların avantajları ve dezavantajları.	Öğrencilerden geleneksel ve modern uygulamalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Traditional and Modern Applications in the Fast Food Industry	•Lecture: Introduction to traditional and modern applications. •Visual Aids: Charts comparing traditional and modern methods. •Discussion: Advantages and disadvantages of the applications.	Students will be asked to gather information about traditional and modern applications.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplu Beslenme Sistemi Ve Yönetimi, Stratejik Planlama, Temel İşlemleri Ve Organizasyon	•Anlatım: Toplu beslenme sistemi ve yönetimi hakkında bilgi verilecek. •Görsel Materyaller: Yönetim süreçlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Toplu beslenmenin önemi.	Öğrencilerden toplu beslenme sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Collective Nutrition System And Management, Strategic Planning, Basic Operations And Organization	•Lecture: Information about collective nutrition system and management. •Visual Aids: Charts illustrating management processes. •Discussion: Importance of collective nutrition.	Students will be asked to read about collective nutrition systems.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bütçe Planlanması Ve Kontrolü, Satın Alma	•Anlatım: Bütçe planlama ve kontrol süreçleri. •Görsel Materyaller: Bütçe şemaları. •Soru-Cevap: Bütçe yönetimi ile ilgili sorular. Quiz	Öğrencilerden bütçe yönetimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Budget Planning and Control, Procurement	•Lecture: Budget planning and control processes. •Visual Aids: Budget charts. •Q&A Session: Questions related to budget management. Quiz	Students will be asked to gather information about budget management.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Depolama Ve Tedarikçi Zinciri Yönetimi	•Anlatım: Depolama süreçleri ve tedarikçi zinciri yönetimi. •Görsel Materyaller: Depolama yöntemlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Tedarikçi zincirinin önemi.	Öğrencilerden depolama ve tedarikçi zinciri yönetimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Storage And Supplier Chain Management	•Lecture: Storage processes and supplier chain management. •Visual Aids: Charts illustrating storage methods. •Discussion: Importance of the supplier chain.	Students will be asked to read about storage and supplier chain management.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü Ve Üretim Planlaması İle Materyal Kontrolü	•Anlatım: Menü planlama ve üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Menü örnekleri. •Soru-Cevap: Materyal kontrolü ile ilgili sorular.	Öğrencilerden menü planlama ve materyal kontrolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Material Control with Menu and Production Planning	•Lecture: Menu planning and production processes. •Visual Aids: Examples of menus. •Q&A Session: Questions related to material control.	Students will be asked to gather information about menu planning and material control.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş Gücü Planlaması, Personel Kriterlerinin Tanımlanması, Personel Eğitimi	•Anlatım: İş gücü planlama süreçleri. •Görsel Materyaller: İş gücü planlama şemaları. •Tartışma: İş gücü yönetiminin önemi.	Öğrencilerden iş gücü planlaması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Workforce Planning, Definition of Personnel Criteria, Personnel Training	•Lecture: Workforce planning processes. •Visual Aids: Charts illustrating workforce planning. •Discussion: Importance of workforce management.	Students will be asked to read about workforce planning.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim/ Servis Alanı Tasarım Ve Donanım ilkeleri	•Anlatım: Üretim alanı tasarımı ve donanım ilkeleri. •Görsel Materyaller: Tasarım şemaları. •Soru-Cevap: Tasarım ile ilgili sorular.	Öğrencilerden üretim alanı tasarımı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Manufacturing / Service Area Design and Hardware principles	•Lecture: Principles of production area design and equipment. •Visual Aids: Design charts. •Q&A Session: Questions related to design.	Students will be asked to gather information about production area design
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim/ Servis Alanı Tasarım Ve Donanım ilkeleri	•Anlatım: Üretim alanı tasarımı ve donanım ilkeleri. •Görsel Materyaller: Tasarım şemaları. •Tartışma: Donanım seçim kriterleri.	Öğrencilerden donanım seçimi ile ilgili bilgi edinmeleri istenecek.
	Manufacturing / Service Area Design and Hardware principles	•Lecture: Principles of production area design and equipment. •Visual Aids: Design charts. •Discussion: Equipment selection criteria.	Students will be asked to read about equipment selection.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşçi Sağlığı Ve Uygun Çalışma Koşullarının Sağlanması	•Anlatım: İşçi sağlığı ve çalışma koşulları. •Görsel Materyaller: İşçi sağlığı ile ilgili grafikler. •Tartışma: Çalışma koşullarının önemi.	Öğrencilerden işçi sağlığı ve çalışma koşulları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Occupational Health and Ensuring Appropriate Working Conditions	•Lecture: Occupational health and working conditions. •Visual Aids: Charts related to occupational health. •Discussion: Importance of working conditions.	Students will be asked to gather information about occupational health and working conditions.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşçi Sağlığı Ve Uygun Çalışma Koşullarının Sağlanması	- Anlatım: İşçi sağlığı ve uygun çalışma koşulları. - Görsel Materyaller: Sağlık koşullarını gösteren grafikler. - Soru-Cevap: Sağlık ve güvenlik ile ilgili sorular.	Öğrencilerden işçi sağlığı ve güvenliği hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Occupational Health and Ensuring Appropriate Working Conditions	- Lecture: Occupational health and ensuring appropriate working conditions. - Visual Aids: Charts illustrating health conditions. - Q&A Session: Questions related to health and safety	Students will be asked to read about occupational health and safety.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşçi Sağlığı Ve Uygun Çalışma Koşullarının Sağlanması	- Anlatım: İşçi sağlığı ve uygun çalışma koşullarının sağlanması. - Görsel Materyaller: Uygun çalışma koşullarını gösteren grafikler. - Tartışma: Sağlık ve güvenliğin önemi.	Öğrencilerden çalışma koşulları ve güvenlik hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Occupational Health and Ensuring Appropriate Working Conditions	- Lecture: Occupational health and ensuring appropriate working conditions. - Visual Aids: Charts illustrating appropriate working conditions. - Discussion: Importance of health and safety.	Students will be asked to gather information about working conditions and safety.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşçi Sağlığı Ve Uygun Çalışma Koşullarının Sağlanması	- Anlatım: İşçi sağlığı ve güvenliğinin önemi. - Görsel Materyaller: Sağlık ve güvenlik standartları. - Soru-Cevap: Genel sağlık ve güvenlik ile ilgili sorular.	Öğrencilerden sağlık ve güvenlik standartları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Occupational Health and Ensuring Appropriate Working Conditions	- Lecture: Importance of occupational health and safety. - Visual Aids: Health and safety standards. - Q&A Session: General questions about health and safety.	Students will be asked to read about health and safety standards.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Quiz / Quiz	1	40
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	7	2,00	14,00
Toplam / Total:	30	14,00	95,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri uygular. / Applies technologies used in food production with sufficient knowledge in the field of food science and other related branches of science.	5		5		4					
2.Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlar / Knowing the conditions related to safe food production and providing these conditions on site	4	5	4	4				4		
3.Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olur. / Have laboratory knowledge and experience related to the field of food science.	4		5		4	4				
4.Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini açıklar. / Explains the microbiological, physical, chemical and nutritional properties of foods and their effects on food quality and human health.	5	4	4		4					
5.Gıda yönetmelikve mevzuatını uygulayabilmekve gıdaların kalite kontrollerini yapabileceknitelikte teorikbilgi ve uygulama becerisine sahip olur. / Have the theoretical knowledge and practical skills to be able to apply food regulations and legislation and to perform quality controls of foods.	4	4	4	5	4			4		
6.Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır ve sorumluluk alır. / Works effectively and takes responsibility individually and in multi-disciplinary teams.							5	4	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA ALERJENLERİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT713	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda kaynaklı alerjenler ve neden oldukları sağlık problemleri hakkında detaylı bilginin verilmesi.	Giving detailed information about food-borne allergens and the health problems they cause.
İçeriği / Content	Alerjinin tanımı. Alerjik olabilen maddeler. Alerji nedenleri ve mekanizması. Halk sağlığı açısından alerjik reaksiyonlar. Gıda maddeleri tüketimine bağlı alerjik olgular ve nedenleri. Alerjik hastalıklar, gıda alerjenleri. Bireysel ve çevresel koşullar, risk faktörleri. Gıda katkı maddeleri. korunma ve tedavi. Ulusal ve uluslararası mevzuat.	Definition of allergy. Substances that can be allergic. Allergy causes and mechanism. Allergic reactions in public health. Allergic cases related to food consumption and their causes. Allergic diseases, food allergens. Individual and environmental conditions, risk factors. Food additives. prevention and treatment. National and international legislation.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Rodgers P. M. (2011) Food Allergies : Symptoms, Diagnosis, and Treatment. Hauppauge, N.Y. : Nova Science Publishers, Inc.	Rodgers P. M. (2011) Food Allergies : Symptoms, Diagnosis, and Treatment. Hauppauge, N.Y. : Nova Science Publishers, Inc.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Alerjinin tanımını yapabilir	Can define Allergy
2	Alerji mekanizmasını açıklayabilir	Can explain the mechanism of allergy
3	Alerji nedenleri hakkında fikir yürütebilir	It can give an idea about the causes of allergies
4	Gıda öğeleri, katkı maddeleri ve alerji arasındaki ilişkiyi ifade edebilir	Can express the relationship between food items, additives and allergies
5	Alerjenler ile ilgili yasal mevzuatları anlayabilir	Can understand legal regulations related to allergens

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alerjenin tanımı, gıda kaynaklı alerji tipleri	•Anlatım: Alerjenin tanımı ve gıda kaynaklı alerji türleri. •Görsel Materyaller: Alerji ile ilgili grafikler. •Tartışma: Gıda alerjilerinin önemi.	Öğrencilerden gıda alerjileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Definition of allergy, types of food allergies	•Lecture: Definition of allergy and types of food allergies. •Visual Aids: Charts related to allergies. •Discussion: Importance of food allergies.	Students will be asked to gather information about food allergies.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı, IgE tarafından oluşturulan alerjiler	•Anlatım: IgE kaynaklı gıda alerjileri. •Görsel Materyaller: IgE mekanizmalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: IgE ile ilgili sorular.	Öğrencilerden IgE kaynaklı alerjiler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Foodborne, IgE-induced allergies	•Lecture: IgE-induced food allergies. •Visual Aids: Charts illustrating IgE mechanisms. •Q&A Session: Questions related to IgE.	Students will be asked to read about IgE-induced allergies.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı alerjenler, IgE tarafından oluşturulmayan alerjiler	•Anlatım: IgE dışında gelişen gıda alerjileri. •Görsel Materyaller: Alerji türlerini gösteren grafikler. •Tartışma: IgE dışındaki alerjilerin önemi. Ödev	Öğrencilerden IgE dışı alerjiler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Foodborne allergens, non-IgE-induced allergies	•Lecture: Non-IgE-induced food allergies. •Visual Aids: Charts illustrating types of allergies. •Discussion: Importance of non-IgE allergies. Homework	Students will be asked to gather information about non-IgE-induced allergies.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mix alerjiler	•Anlatım: Mix alerjilerin tanımı ve önemi. •Görsel Materyaller: Mix alerji örneklerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Mix alerjiler ile ilgili sorular.	Öğrencilerden mix alerjiler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mix allergies	•Lecture: Definition and importance of mix allergies. •Visual Aids: Charts illustrating examples of mix allergies. •Q&A Session: Questions related to mix allergies.	Students will be asked to read about mix allergies.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı antijenlerin taşınması ve bağırsak permeabilitesi	•Anlatım: Antijenlerin taşınması ve bağırsak geçirgenliği. •Görsel Materyaller: Bağırsak permeabilitesini gösteren grafikler. •Tartışma: Taşınmanın önemi. Quiz	Öğrencilerden antijen taşıma süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Transport of foodborne antigens and intestinal permeability	•Lecture: Transport of foodborne antigens and intestinal permeability. •Visual Aids: Charts illustrating intestinal permeability. •Discussion: Importance of transport. Quiz	Students will be asked to gather information about antigen transport.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alerjen çeşitleri (Bitki, Hayvansal gıda (parvalbumin, balık, tropomyosin ve diğer balık alerjileri, süt kaynaklı alerjiler), Yumurta alerjileri)	•Anlatım: Alerjen çeşitlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Alerjen çeşitlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Alerjen çeşitleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden alerjen çeşitleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Types of allergens (Plant, Animal food (parvalbumin, fish, tropomyosin and other fish allergies, dairy allergies), Egg allergies)	•Lecture: Introduction to types of allergens. •Visual Aids: Charts illustrating types of allergens. •Q&A Session: Questions related to allergens.	Students will be asked to read about types of allergens.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda katkı maddelerinin oluşturduğu alerjiler	•Anlatım: Gıda katkı maddeleri ile ilgili alerjiler. •Görsel Materyaller: Katkı maddelerini gösteren grafikler. •Tartışma: Gıda katkı maddelerinin etkileri.	Öğrencilerden gıda katkı maddeleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Allergies caused by food additives	•Lecture: Allergies caused by food additives. •Visual Aids: Charts illustrating food additives. •Discussion: Effects of food additives.	Students will be asked to gather information about food additives.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı antibiyotiklere karşı gelişen alerjik reaksiyonlar	•Anlatım: Antibiyotikler ve alerjik reaksiyonlar. •Görsel Materyaller: Alerjik reaksiyonları gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Antibiyotik alerjileri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden gıda kaynaklı antibiyotikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Allergic reactions to food-borne antibiotics	•Lecture: Allergic reactions to food-borne antibiotics. •Visual Aids: Charts illustrating allergic reactions. •Q&A Session: Questions related to antibiotic allergies.	Students will be asked to read about food-borne antibiotics.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı histamin alerjisi	•Anlatım: Histamin alerjisinin tanımı ve etkileri. •Görsel Materyaller: Histamin alerjilerini gösteren grafikler. •Tartışma: Histaminin etkileri.	Öğrencilerden histamin alerjisi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food-borne histamine allergy	•Lecture: Definition and effects of histamine allergy. •Visual Aids: Charts illustrating histamine allergies. •Discussion: Effects of histamine.	Students will be asked to gather information about histamine allergy.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çölyak hastalığı	•Anlatım: Çölyak hastalığının tanımı ve etkileri. •Görsel Materyaller: Çölyak ile ilgili grafikler. •Soru-Cevap: Çölyak ile ilgili sorular.	Öğrencilerden çölyak hastalığı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Celiac disease	•Lecture: Definition and effects of celiac disease. •Visual Aids: Charts related to celiac disease. •Q&A Session: Questions related to celiac disease.	Students will be asked to read about celiac disease.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı alerjenlerin sindirilebilirliği ve bağırsak geçirgenliği	•Anlatım: Sindirilebilirlik ve bağırsak geçirgenliği. •Görsel Materyaller: Bağırsak geçirgenliğini gösteren grafikler. •Tartışma: Sindirilebilirliğin önemi.	Öğrencilerden sindirilebilirlik hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Digestibility and intestinal permeability of food-borne allergens	•Lecture: Digestibility and intestinal permeability. •Visual Aids: Charts illustrating intestinal permeability. •Discussion: Importance of digestibility.	Students will be asked to gather information about digestibility.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işleme ve alerjenler	•Anlatım: Gıda işleme süreçlerinde alerjenler. •Görsel Materyaller: İşleme süreçlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: İşleme süreçleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden gıda işleme ve alerjenler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food processing and allergens	•Lecture: Allergens in food processing. •Visual Aids: Charts illustrating processing methods. •Q&A Session: Questions related to processing methods.	Students will be asked to read about allergens in food processing.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrobiyota ve alerji	•Anlatım: Mikrobiyota ve alerji arasındaki ilişki. •Görsel Materyaller: Mikrobiyota ile ilgili grafikler. •Tartışma: Mikrobiyotanın önemi.	Öğrencilerden mikrobiyota hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Microbiota and allergies	•Lecture: Relationship between microbiota and allergies. •Visual Aids: Charts illustrating microbiota. •Discussion: Importance of microbiota	Students will be asked to gather information about microbiota.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alerjenlerden korunma ve mevzuat	•Anlatım: Alerjenlerden korunma yöntemleri ve mevzuat. •Görsel Materyaller: Mevzuat ile ilgili grafikler. •Soru-Cevap: Korunma yöntemleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden alerjen koruma yöntemleri ve mevzuat hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Allergen protection and legislation	•Lecture: Methods of allergen protection and legislation. •Visual Aids: Charts related to legislation. •Q&A Session: Questions related to protection methods.	Students will be asked to read about allergen protection methods and legislation.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	20
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	2	5,00	10,00
Rapor Sunma / Report Presentation	1	1,00	1,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	5	2,00	10,00
Ödev / Homework	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	32	21,00	103,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 103,00/25,00 = 4,12 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 103,00 / 25,00 = 4,12 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Alerjinin tanımını yapabilir / Can define Allergy	5	4								
2.Alerji mekanizmasını açıklayabilir / Can explain the mechanism of allergy	5	4			4					
3.Alerji nedenleri hakkında fikir yürütebilir / It can give an idea about the causes of allergies	4	4			5					
4.Gıda öğeleri, katkı maddeleri ve alerji arasındaki ilişkiyi ifade edebilir / Can express the relationship between food items, additives and allergies	5	4			4					
5.Alerjenler ile ilgili yasal mevzuatları anlayabilir / Can understand legal regulations related to allergens	4	4		5	4			4		

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT714 - GIDA PAZARLAMA

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA PAZARLAMA	
Ders Kodu / Course Code	GDT714	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Pazarlamanın temel ilkelerini açıklamak, gıda ürünleri pazarlamasında önemli kavramları ve pazarlama faaliyetlerinin yürütülmesinde etkili olan hususlar konusunda farkındalık yaratmak.	To explain the basic principles of marketing, to raise awareness about the important concepts in the marketing of food products and the issues that are effective in the execution of marketing activities.
İçeriği / Content	Pazarlama, fiyatlandırma stratejileri, pazarlama yönetimi ve değerlendirme	Marketing, pricing strategies, marketing management and evaluation
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Ürünleri Pazarlaması, Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Yrd. Doç. A. Ali Koç, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Genel Yayın No:121, 1997, Adana. Modern Pazarlama, Prof. Dr. Remzi ALTUNIŞIK, Prof. Dr. Şuayb ÖZDEMİR, Prof. Dr. Ömer TORLAK, Değişim Yayınları, 2012.	Gıda Ürünleri Pazarlaması, Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Yrd. Doç. A. Ali Koç, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Genel Yayın No:121, 1997, Adana. Modern Pazarlama, Prof. Dr. Remzi ALTUNIŞIK, Prof. Dr. Şuayb ÖZDEMİR, Prof. Dr. Ömer TORLAK, Değişim Yayınları, 2012.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Cemhan DOĞAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda pazarlamanın gıda mühendisliği alanındaki önemini açıklar	Explain the importance of food marketing in the field of food engineering
2	Gıda pazarlaması bağlamında tüketici ve pazar taleplerini özetler	Interprets consumer and market demands in the context of food marketing
3	Gıda ürünleri pazarlaması bağlamında pazar çevresi faktörlerini değerlendirir	Evaluates market environment factors in the context of food product marketing
4	Pazarlama kurum ve kanallarını açıklar	Explains marketing institutions and channels
5	Ürün, fiyat, dağıtım ve promosyon stratejilerini yorumlar	Interprets product, price, distribution and promotion strategies
6	Gıda ürünlerinin pazarlanmasına ilişkin stratejileri oluşturur ve değerlendirir	Creates and evaluates strategies for the marketing of food products
7	Pazarlama performansını değerlendirir	Evaluates marketing performance

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazarlamaya giriş ve gıda pazarlaması	•Anlatım: Pazarlama ve gıda pazarlaması tanımları. •Görsel Materyaller: Pazarlama ile ilgili grafikler. •Tartışma: Gıda pazarlamasının önemi.	Öğrencilerden pazarlama ve gıda pazarlaması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Introduction to marketing and food marketing	•Lecture: Definitions of marketing and food marketing. •Visual Aids: Charts related to marketing. •Discussion: Importance of food marketing.	Students will be asked to gather information about marketing and food marketing.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazarlama çevresi ve gıda pazarlamasını etkileyen faktörler	•Anlatım: Pazarlama çevresi ve etkenleri. •Görsel Materyaller: Çevresel faktörleri gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Pazarlama çevresi ile ilgili sorular. Ödev	Öğrencilerden pazarlama çevresi ve etkileyen faktörler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marketing environment and factors affecting food marketing	•Lecture: Marketing environment and influencing factors. •Visual Aids: Charts illustrating environmental factors. •Q&A Session: Questions related to the marketing environment. Homework	Students will be asked to read about the marketing environment and influencing factors.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazar türleri ve Tüketici davranışları	•Anlatım: Pazar türleri ve tüketici davranışları. •Görsel Materyaller: Tüketici davranışlarını gösteren grafikler. •Tartışma: Tüketici davranışlarının önemi.	Öğrencilerden pazar türleri ve tüketici davranışları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Market types and Consumer behavior	•Lecture: Market types and consumer behavior. •Visual Aids: Charts illustrating consumer behavior. •Discussion: Importance of consumer behavior.	Students will be asked to gather information about market types and consumer behavior.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazarlama araştırmaları ve gıda pazarlaması	•Anlatım: Pazarlama araştırmaları ve önemi. •Görsel Materyaller: Araştırma yöntemlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Pazarlama araştırmaları ile ilgili sorular. Ödev	Öğrencilerden pazarlama araştırmaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marketing research and food marketing	•Lecture: Marketing research and its importance. •Visual Aids: Charts illustrating research methods. •Q&A Session: Questions related to marketing research. Homework	Students will be asked to read about marketing research.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazar bölümlleme, hedef pazar seçimi ve ürün pozisyonlama	•Anlatım: Pazar bölümlleme ve hedef pazar seçimi. •Görsel Materyaller: Hedef pazarları gösteren grafikler. •Tartışma: Ürün pozisyonlamanın önemi.	Öğrencilerden pazar bölümlleme ve hedef pazar seçimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Market segmentation, target market selection and product positioning	•Lecture: Market segmentation, target market selection, and product positioning. •Visual Aids: Charts illustrating target markets. •Discussion: Importance of product positioning.	Students will be asked to gather information about market segmentation and target market selection.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazarlama karması ve yönetimi	•Anlatım: Pazarlama karması ve yönetimi. •Görsel Materyaller: Pazarlama karmasını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Pazarlama karması ile ilgili sorular. Quiz	Öğrencilerden pazarlama karması ve yönetimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marketing mix and management	•Lecture: Marketing mix and management. •Visual Aids: Charts illustrating marketing mix. •Q&A Session: Questions related to marketing mix. Quiz	Students will be asked to read about marketing mix and management.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ürün yönetimi, gıda ürünü kavramı	•Anlatım: Ürün yönetimi ve gıda ürünleri. •Görsel Materyaller: Ürün yönetimi ile ilgili grafikler. •Tartışma: Gıda ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden ürün yönetimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Product management, food product concept	•Lecture: Product management and food products. •Visual Aids: Charts illustrating product management. •Discussion: Importance of food products.	Students will be asked to gather information about product management.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel değerlendirme ve tekrar	•Anlatım: Genel değerlendirme ve tekrar. •Görsel Materyaller: Önceki konuları özetleyen grafikler. •Tartışma: Önceki konuların öneminin vurgulanması.	Öğrencilerden önceki konuları gözden geçirmeleri istenecek.
	Overall assessment and review	•Lecture: Overall assessment and review. •Visual Aids: Charts summarizing previous topics. •Discussion: Emphasizing the importance of previous topics.	Students will be asked to review previous topics.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fiyatlandırma stratejileri	•Anlatım: Fiyatlandırma stratejileri ve yöntemleri. •Görsel Materyaller: Fiyatlandırma stratejilerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Fiyatlandırma ile ilgili sorular. Ödev	Öğrencilerden fiyatlandırma stratejileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Pricing strategies	•Lecture: Pricing strategies and methods. •Visual Aids: Charts illustrating pricing strategies. •Q&A Session: Questions related to pricing. Homework	Students will be asked to read about pricing strategies.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dağıtım kanal yönetimi	•Anlatım: Dağıtım kanalları ve yönetimi. •Görsel Materyaller: Dağıtım kanallarını gösteren grafikler. •Tartışma: Dağıtımın önemi.	Öğrencilerden dağıtım kanalları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Distribution channel management	•Lecture: Distribution channel management. •Visual Aids: Charts illustrating distribution channels. •Discussion: Importance of distribution.	Students will be asked to gather information about distribution channels.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tanıtım ve tutundurma faaliyetleri	•Anlatım: Tanıtım ve tutundurma stratejileri. •Görsel Materyaller: Tanıtım ile ilgili grafikler. •Soru-Cevap: Tanıtım faaliyetleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden tanıtım ve tutundurma faaliyetleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Promotion and promotion activities	•Lecture: Promotion and promotion activities. •Visual Aids: Charts related to promotion. •Q&A Session: Questions related to promotion activities.	Students will be asked to read about promotion activities.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazarlama yönetimi ve performans değerlendirme	•Anlatım: Pazarlama yönetimi ve performans değerlendirme. •Görsel Materyaller: Performans değerlendirme ile ilgili grafikler. •Tartışma: Yönetimin önemi.	Öğrencilerden pazarlama yönetimi ve performans değerlendirmesi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marketing management and performance appraisal	•Lecture: Marketing management and performance appraisal. •Visual Aids: Charts illustrating performance appraisal. •Discussion: Importance of management.	Students will be asked to gather information about marketing management and performance appraisal.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda pazarlamasında özel konular	•Anlatım: Gıda pazarlamasında özel konular. •Görsel Materyaller: Özel konuları gösteren grafikler. •Tartışma: Özel konuların önemi.	Öğrencilerden gıda pazarlamasında özel konular hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Special topics in food marketing	•Lecture: Special topics in food marketing. •Visual Aids: Charts illustrating special topics. •Discussion: Importance of special topics.	Students will be asked to gather information about special topics in food marketing.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda pazarlamasında etik konular	•Anlatım: Etik konular ve gıda pazarlaması. •Görsel Materyaller: Etik konuları gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Etik konular ile ilgili sorular.	Öğrencilerden gıda pazarlamasında etik konular hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Ethical issues in food marketing	•Lecture: Ethical issues in food marketing. •Visual Aids: Charts illustrating ethical issues. •Q&A Session: Questions related to ethical issues.	Students will be asked to read about ethical issues in food marketing.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	25
Quiz / Quiz	1	25
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	2,00	16,00
Okuma / Reading	14	2,00	28,00
Ödev / Homework	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	40	11,00	90,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 90,00/25,00 = 3,60 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 90,00 / 25,00 = 3,60 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Gıda pazarlamanın gıda mühendisliği alanındaki önemini açıklar / Explain the importance of food marketing in the field of food engineering	4		4		5		4		4	
2.Gıda pazarlaması bağlamında tüketici ve pazar taleplerini özetler / Interprets consumer and market demands in the context of food marketing	4		4		5		4		4	
3.Gıda ürünleri pazarlaması bağlamında pazar çevresi faktörlerini değerlendirir / Evaluates market environment factors in the context of food product marketing	4		4		5		4		4	
4.Pazarlama kurum ve kanallarını açıklar / Explains marketing institutions and channels	4				5		4		4	
5.Ürün, fiyat, dağıtım ve promosyon stratejilerini yorumlar / Interprets product, price, distribution and promotion strategies	4		4		5		4		4	
6.Gıda ürünlerinin pazarlanmasına ilişkin stratejileri oluşturur ve değerlendirir / Creates and evaluates strategies for the marketing of food products	4		4		5		4		4	
7.Pazarlama performansını değerlendirir / Evaluates marketing performance	4		4		5		4		4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT715 - PROSES TASARIMI

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	PROSES TASARIMI	
Ders Kodu / Course Code	GDT715	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrencilere; herhangi bir süreç tasarımı gerçekleştirmek üzere ön lisans döneminde öğrenmiş oldukları bilgilerin kullanılması; tasarım sürecinde ekonomi, pazar, proses güvenliği ve emniyeti, çevresel faktörler gibi konuların irdelenmesi; varolan tesislerin modernize edilmesinde dikkat edilmesi gereken noktaların incelenmesidir.	Students are expected to use the information they have learned during their associate degree to design any process; to examine issues such as economy, market, process safety and security, and environmental factors during the design process; and to examine the points to be considered in modernizing existing facilities.
İçeriği / Content	Tasarım nedir? Proses nedir? Gıda üretiminde tasarımın önemi, Tasarımın temel aşamaları, tasarım çeşitleri, Problem ve gereksinim tespiti, tasarım fikrinin oluşturulması, Gıda proseslerinde akım şemalarının oluşturulması, tasarım fikrinin teknik çizimi, Proses hesaplarının kontrolü; Varsayımların doğrulanması, Projenin finansmanı ve finansal analiz	What is design? What is process? Importance of design in food production, Basic stages of design, types of design, Problem and requirement determination, creation of design idea, Creation of flow charts in food processes, technical drawing of design idea, Control of process calculations; Verification of assumptions, Financing of the project and financial analysis
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Jasim Ahmed, Mohammad Shafiur Rahman (Ed). (2012) Handbook of Food Process Design. Blackwell Publishing Ltd.	Jasim Ahmed, Mohammad Shafiur Rahman (Ed). (2012) Handbook of Food Process Design. Blackwell Publishing Ltd.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenci proses, süreç ve tasarım kavramlarını açıklar.	The student explains the concepts of process, process and design.
2	Öğrenci gıda ürünü, gıda üretim tesisi ya da gıda üretim cihazının veya prosesinin tasarım aşamalarını tartışır.	The student discusses the design phases of a food product, food production facility, or food production device or process.
3	Öğrenci gıda proseslerinde akış şemalarını çizer	Student draws flow charts in food processes
4	Öğrenci gıda üretiminde kapasite seçimi ve üretim prosesini tasarlar.	Student designs capacity selection and production processes in food production.
5	Gıda ürünü, üretim tesisi veya cihaz ve prosesin maliyet analizini ve karlılığını hesaplar.	Calculates cost analysis and profitability of food products, production facilities or devices and processes.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tasarım nedir? Proses nedir? Gıda üretiminde tasarımın önemi	•Anlatım: Tasarım ve prosesin tanımlanması, gıda üretimindeki önemi. •Görsel Materyaller: Gıda üretim proseslerini gösteren resimler •Soru-Cevap: Gıda üretim prosesi ile ilgili sorular	Öğrencilerden gıda prosesleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	What is design? What is process? The importance of design in food production	•Lecture: What is design? What is process? The importance of design in food production •Visual Aids: Pictures showing food production processes •Q&A Session: Questions about the food production processes	Students will be asked to learn about food processes.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tasarımın temel aşamaları, tasarım çeşitleri	•Anlatım: Tasarımın temel aşamaları •Görsel Materyaller: Tasarımın temel aşamalarını gösteren resimler •Soru-Cevap: Tasarımın temel aşamalarını ile ilgili sorular	Öğrencilerden tasarım hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic stages of design, design types	•Lecture: Basic stages of design •Visual Aids: Images showing the basic stages of design •Q&A Session: Questions about the basic stages of design	Students will be asked to learn about design.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Problem ve gereksinim tespiti, tasarım fikrinin oluşturulması	•Anlatım: Problem ve gereksinim tespiti •Görsel Materyaller: Problem ve gereksinimleri gösteren resimler •Soru-Cevap: Problem ve gereksinimler ile ilgili sorular	Öğrencilerden Problem ve gereksinimler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Problem and requirement determination, creation of design idea	•Lecture: Problem and requirement determination •Visual Aids: Pictures showing the problem and requirements •Q&A Session: Questions about problems and requirements	Students will be asked to learn about the problem and requirements.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tasarım fikri doğrultusunda arz talep, üretim rakamları, hammadde etüdünün yapılması, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik olarak çok yönlü değerlendirme.	•Anlatım: Tasarım fikri doğrultusunda ihtiyaç duyulan değerlendirmeler •Görsel Materyaller: Tasarım fikri doğrultusunda ihtiyaç duyulan değerlendirmeler gösteren grafikler •Soru-Cevap: Tasarım fikri doğrultusunda ihtiyaç duyulan değerlendirmeler ile ilgili sorular	Öğrencilerden tasarım fikri doğrultusunda ihtiyaç duyulan konular hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	In line with the design idea, a multi-faceted evaluation of supply and demand, production figures, raw material study, environmental issues, sustainability, manufacturability, ethics, health, safety, social and political issues.	•Lecture: Evaluations needed in line with the design idea •Visual Aids: Graphs showing the evaluations needed in line with the design idea •Q&A Session: Questions regarding the evaluations needed in line with the design idea	Students will be asked to learn about the topics needed in line with the design idea.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda proseslerinde akım şemalarının oluşturulması, tasarım fikrinin teknik çizimi	•Anlatım: Gıda proseslerinde akım şemalarının oluşturulması •Görsel Materyaller: Gıda proseslerinde akım şemalarının gösteren grafikler •Soru-Cevap: Gıda proseslerinde akım şemaları ile ilgili sorular Quiz	Öğrencilerden gıda proseslerinde akım şemalarının oluşturulması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Creation of flow charts in food processes, technical drawing of design ideas	•Lecture: Creation of flow charts in food processes •Visual Aids: Graphs showing flow charts in food processes •Q&A Session: Questions about flow charts in food processes Quiz	Students will be asked to learn about creating flow charts in food processes.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kapasite seçimi, enerji kütle dengliği hesaplarının yapılması	- Anlatım: Kapasite seçimi, enerji kütle dengliği hesapları - Görsel Materyaller: Kapasite seçimi, enerji kütle dengliğini gösteren grafikler - Soru-Cevap: Kapasite seçimi, enerji kütle dengliği ile ilgili sorular	Öğrencilerden kapasite seçimi, enerji kütle dengliği hesapları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Capacity selection, energy mass balance calculations	- Lecture: Capacity selection, energy mass balance calculations - Visual Aids: Capacity selection, graphs showing energy mass balance - Q&A Session: Questions about capacity selection, energy mass balance	Students will be asked to learn about capacity selection and energy mass balance calculations.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proses hesaplamaları: Akışkanlar mekaniği hesaplamaları	- Anlatım: Akışkanlar mekaniği hesaplamaları - Görsel Materyaller: Akışkanlar mekaniği hesaplamaları ile ilgili grafikler - Soru-Cevap: Akışkanlar mekaniği hesaplamaları ile ilgili sorular	Öğrencilerden akışkanlar mekaniği hesaplamaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Process calculations: Fluid mechanics calculations	- Lecture: Fluid mechanics calculations - Visual Aids: Graphs related to fluid mechanics calculations - Q&A Session: Questions about fluid mechanics calculations	Students will be asked to learn about fluid mechanics calculations.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Isı ve kütle transferi hesaplamaları	- Anlatım: Isı ve kütle transferi hesaplamaları - Görsel Materyaller: Isı ve kütle transferi hesaplamaları ile ilgili grafikler - Soru-Cevap: Isı ve kütle transferi hesaplamaları ile ilgili sorular	Öğrencilerden ısı ve kütle transferi hesaplamaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Heat and mass transfer calculations	- Lecture: Heat and mass transfer calculations - Visual Aids: Graphs related to heat and mass transfer calculations - Q&A Session: Questions about heat and mass transfer calculations	Students will be asked to learn about heat and mass transfer calculations.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proses hesaplarının kontrolü; Varsayımların doğrulanması	- Anlatım: Proses hesaplamalarının kontrolü - Görsel Materyaller: Proses hesaplarının kontrolü ile ilgili grafikler - Soru-Cevap: Proses hesaplarının kontrolü ile ilgili sorular	Öğrencilerden proses hesaplamalarının kontrolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Control of process calculations; verification of assumptions	- Lecture: Control of process calculations - Visual Aids: Graphs related to control of process calculations - Q&A Session: Questions about control of process calculations	Students will be asked to learn about control of process calculations.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı operasyonların uyumluluğunun kontrol edilmesi	- Anlatım: Farklı operasyonların uyumluluğunun kontrolü - Görsel Materyaller: Farklı operasyonların uyumluluğu ile ilgili grafikler - Soru-Cevap: Farklı operasyonların uyumluluğu ile ilgili sorular	Öğrencilerden farklı operasyonların uyumluluğunun kontrolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Checking the compatibility of different operations	- Lecture: Checking the compatibility of different operations - Visual Aids: Graphs regarding compatibility of different operations - Q&A Session: Questions about compatibility of different operations	Students will be asked to learn about checking the compatibility of different operations.

11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnsan kaynakları ve iyi üretim teknikleri, kalite sistemlerinin kurulması	•Anlatım: İyi üretim teknikleri ve kalite sistemlerinin kurulması •Görsel Materyaller: İyi üretim teknikleri ve kalite sistemlerinin kurulması ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: İyi üretim teknikleri ve kalite sistemlerinin kurulması ile ilgili sorular	Öğrencilerden iyi üretim teknikleri ve kalite sistemlerinin kurulması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Human resources and good production techniques, establishment of quality systems	•Lecture: Establishing good production techniques and quality systems •Visual Aids: Graphics on establishing good manufacturing techniques and quality systems •Q&A Session: Questions about establishing good manufacturing techniques and quality systems	Students will be required to learn about good manufacturing techniques and the establishment of quality systems.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yatırım tutarının hesaplanması: sabit sermaye yatırımı, işletme sermayesi yatırımı	•Anlatım: Sabit sermaye yatırımı ve işletme sermaye yatırımı •Görsel Materyaller: Sabit sermaye yatırımı ve işletme sermaye yatırımı ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Sabit sermaye yatırımı ve işletme sermaye yatırımı ile ilgili sorular	Öğrencilerden sabit sermaye yatırımı ve işletme sermaye yatırımı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Calculation of investment amount: fixed capital investment, working capital investment	•Lecture: Fixed capital investment and working capital investment •Visual Aids: Charts related to fixed capital investment and working capital investment •Q&A Session: Questions about fixed capital investment and working capital investment	Students will be required to learn about fixed capital investment and working capital investment.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletme dönemi gelir giderleri	•Anlatım: İşletme dönemi gelir giderleri •Görsel Materyaller: İşletme dönemi gelir giderleri ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: İşletme dönemi gelir giderleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden işletme dönemi gelir giderleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Operating period income and expenses	•Lecture: Operating period income and expenses •Visual Aids: Graphs related to business period income and expenses •Q&A Session: Questions about operating period income and expenses	Students will be asked to learn about business period income and expenses.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Projenin finansmanı ve finansal analiz	•Anlatım: Projenin finansmanı ve finansal analiz •Görsel Materyaller: Projenin finansmanı ve finansal analiz ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Projenin finansmanı ve finansal analiz ile ilgili sorular	Öğrencilerden projenin finansmanı ve finansal analiz hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Project financing and financial analysis	•Lecture: Project financing and financial analysis •Visual Aids: Graphics related to project financing and financial analysis •Q&A Session: Questions regarding project financing and financial analysis	Students will be required to learn about project financing and financial analysis.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	2,00	12,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	3	1,00	3,00
Ödev / Homework	1	8,00	8,00
Toplam / Total:	27	16,00	54,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 54,00/25,00 = 2,16 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 54,00 / 25,00 = 2,16 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Öğrenci proses, süreç ve tasarım kavramlarını açıklar. / The student explains the concepts of process, process and design.	5		4		4					
2.Öğrenci gıda ürünü, gıda üretim tesisi ya da gıda üretim cihazının veya prosesinin tasarım aşamalarını tartışır. / The student discusses the design phases of a food product, food production facility, or food production device or process.	4		5	4	4					
3.Öğrenci gıda proseslerinde akış şemalarını çizer / Student draws flow charts in food processes	4		5		4	4				
4.Öğrenci gıda üretiminde kapasite seçimi ve üretim prosesini tasarlar. / Student designs capacity selection and production processes in food production.	4		5	4	5	4				
5.Gıda ürünü, üretim tesisi veya cihaz ve prosesin maliyet analizini ve karlılığını hesaplar. / Calculates cost analysis and profitability of food products, production facilities or devices and processes.	4		4		5	4			4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	YÖRESEL PEYNİR TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT716	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Farklı yörelere ait ürünlerin üretimi, ürünlerin özelliklerinde yörenin etkisini öğretebilmek	To be able to teach the production of products belonging to different regions and the effect of the region on the characteristics of the products.
İçeriği / Content	Ülkemizin farklı bölgelerinde üretilen ürünler ve üretim yöntemleri	Products and production methods produced in different regions of our country
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Üçüncü, M. (Ed.) (2020). A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi. Sidaş Yayıncılık	Üçüncü, M. (Ed.) (2020). A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi. Sidaş Yayıncılık
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirir	Improves itself in scientific and technical fields related to products from different regions.
2	Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretir.	Produces different local products in accordance with the Turkish Food Codex and legislation.
3	Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olur.	Will be prone to teamwork in companies that produce local products.
4	Farklı yöresel ürünler ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olur.	Has the ability to conduct R&D on different local products.
5	Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanma yeteneğinde olur.	Have the ability to use machines in the production of local products.
6	Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir yöresel ürünler üretir	Produces local products that are economical and competitive in the market.
7	Yöresel ürünler üretimi yaparken mesleki etiğe uygun hareket eder.	Acts in accordance with professional ethics when producing local products.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: İç Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: İç Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: İç Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden İç Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Central Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Central Anatolia Region products •Visual Aids: Central Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Central Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Central Anatolia Region.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: İç Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: İç Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: İç Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden İç Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Central Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Central Anatolia Region products •Visual Aids: Central Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Central Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Central Anatolia Region.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Marmara Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Marmara Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Marmara Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Marmara Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marmara Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Marmara Region products •Visual Aids: Marmara Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Marmara Region products	Students will be asked to learn about the products of the Marmara Region.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Marmara Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Marmara Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Marmara Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Marmara Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marmara Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Marmara Region products •Visual Aids: Marmara Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Marmara Region products	Students will be asked to learn about the products of the Marmara Region.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Karadeniz Bölgesi ürünleri - Görsel Materyaller: Karadeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Karadeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular Quiz	Öğrencilerden Karadeniz Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Black Sea Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: Black Sea Region products - Visual Aids: Black Sea Region products related pictures - Q&A Session: Questions about Black Sea Region products Quiz	Students will be asked to learn about the products of the Black Sea Region.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Karadeniz Bölgesi ürünleri - Görsel Materyaller: Karadeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Karadeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Karadeniz Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Black Sea Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: Black Sea Region products - Visual Aids: Black Sea Region products related pictures - Q&A Session: Questions about Black Sea Region products	Students will be asked to learn about the products of the Black Sea Region.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Akdeniz Bölgesi ürünleri - Görsel Materyaller: Akdeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Akdeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Akdeniz Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mediterranean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: Mediterrenian Region products - Visual Aids: Mediterrenian Region products related pictures - Q&A Session: Questions about Mediterrenian Region products	Students will be asked to learn about the products of the Mediterrenian Region.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Adeniz Bölgesi ürünleri - Görsel Materyaller: Akdeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Akdeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Akdeniz Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mediterranean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: MediterrenianRegion products - Visual Aids: MediterrenianRegion products related pictures - Q&A Session: Questions about MediterrenianRegion products	Students will be asked to learn about the products of the Mediterrenian Region.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Southeastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Southeastern Anatolia Region products •Visual Aids: Southeastern Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Southeastern Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Southeastern Anatolia Region.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Southeastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Southeastern Anatolia Region products •Visual Aids: Southeastern Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Southeastern Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Southeastern Anatolia Region.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Ege Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aegean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Aegean Region products •Visual Aids: Aegean Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Aegean Region products	Students will be asked to learn about the products of the Aegean Region.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Ege Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aegean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Aegean Region products •Visual Aids: Aegean Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Aegean Region products	Students will be asked to learn about the products of the Aegean Region.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Eastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Eastern Anatolia Region products •Visual Aids: Eastern Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Eastern Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Eastern Anatolia Region.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Eastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Eastern Anatolia Region products •Visual Aids: Eastern Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Eastern Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Eastern Anatolia Region.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	7,00	49,00
Toplam / Total:	38	13,00	94,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirir / Improves itself in scientific and technical fields related to products from different regions.	4				4				5	
2.Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretir. / Produces different local products in accordance with the Turkish Food Codex and legislation.	4	4	5	4				4		
3.Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olur. / Will be prone to teamwork in companies that produce local products.							5	4	4	
4.Farklı yöresel ürünler ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olur. / Has the ability to conduct R&D on different local products.	4		4		5	4			4	
5.Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanma yeteneğinde olur. / Have the ability to use machines in the production of local products.	4		5		4	4				
6.Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir yöresel ürünler üretir / Produces local products that are economical and competitive in the market.	4		5	4	4					
7.Yöresel ürünler üretimi yaparken mesleki etiğe uygun hareket eder. / Acts in accordance with professional ethics when producing local products.							4	5	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT717 - GIDA İŞLEMEDE YENİ TEKNOLOJİLER

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA İŞLEMEDE YENİ TEKNOLOJİLER	
Ders Kodu / Course Code	GDT717	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Geleneksel ısıtma işleme alternatif olarak kullanılabilen yenilikçi gıda işleme teknolojilerinin kullanımı ve uygulama alanları konusunda bilgi aktarılmasıdır.	It is the transfer of information on the use and application areas of innovative food processing technologies that can be used as an alternative to traditional heat treatment.
İçeriği / Content	Yüksek basınç, atımlı (vurgulu) elektrik alan, ultrases, ultraviyole ışınlama, iyonize radyasyon, ozonlama, mikrodalga, ohmik ısıtma, radyo frekansı ve infrared ısıtma gibi yenilikçi gıda işleme teknolojilerinin kuramsal temelleri ve uygulama alanlarını kapsamaktadır.	It covers the theoretical foundations and application areas of innovative food processing technologies such as high pressure, pulsed electric field, ultrasound, ultraviolet irradiation, ionizing radiation, ozonation, microwave, ohmic heating, radio frequency and infrared heating.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Taner BAYSAL, Filiz İÇİER, Handan BAYSAL, (2011) Güncel elektriksel ısıtma yöntemleri. Sidas Yayıncılık.	Taner BAYSAL, Filiz İÇİER, Handan BAYSAL, (2011) Güncel elektriksel ısıtma yöntemleri. Sidas Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda Teknolojisindeki yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge about new technologies in Food Technology.
2	Yeni teknolojilerin uygulanması sırasında gıdalarda meydana gelen değişimlerini açıklar.	Explain the changes that occur in foods during the application of new technologies.
3	Gıda işlemede amaca uygun yenilikçi yöntemi seçer	Selects the appropriate innovative method for food processing
4	Enerji tasarrufu için gıda işlemede uygun yöntemleri kombine eder	Combines appropriate methods of food processing to save energy
5	Gıda sektöründe ihtiyaç duyulan işleme teknolojilerini tasarlar.	Designs the processing technologies needed in the food industry.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların Bozulması ve Minimal İşlem Teknolojisi	- Anlatım: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler - Görsel Materyaller: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler ile ilgili sorular	Öğrencilerden Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food Deterioration and Minimal Process Technology	- Lecture: Food Spoilage and Minimal processing - Visual Aids: Food Spoilage and Minimal processing related images - Q&A Session: Questions about Food Spoilage and Minimal processing	Students will be asked to learn about Food Spoilage and Minimal processing.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların Bozulması ve Minimal İşlem Teknolojisi	- Anlatım: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler - Görsel Materyaller: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler ile ilgili sorular	Öğrencilerden Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food Deterioration and Minimal Process Technology	- Lecture: Food Spoilage and Minimal processing - Visual Aids: Food Spoilage and Minimal processing related images - Q&A Session: Questions about Food Spoilage and Minimal processing	Students will be asked to learn about Food Spoilage and Minimal processing.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yüksek Hidrostatik Basınç	- Anlatım: Yüksek Hidrostatik Basınç - Görsel Materyaller: Yüksek Hidrostatik Basınç ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Yüksek Hidrostatik Basınç ile ilgili sorular	Öğrencilerden Yüksek Hidrostatik Basınç hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	High Hydrostatic Pressure	- Lecture: High Hydrostatic Pressure - Visual Aids: High Hydrostatic Pressure related images - Q&A Session: Questions about High Hydrostatic Pressure	Students will be asked to learn about High Hydrostatic Pressure.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ultrason ve Gıda Sektöründe Kullanımı	- Anlatım: Ultrason ve Gıda Sektöründe Kullanımı - Görsel Materyaller: Ultrason ve Gıda Sektöründe Kullanımı ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Ultrason ve Gıda Sektöründe Kullanımı ile ilgili sorular	Öğrencilerden ultrason ve gıda sektöründe kullanımı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Ultrasound and its Use in the Food Industry	- Lecture: Ultrasound and its Use in the Food Industry - Visual Aids: Ultrasound and its Use in the Food Industry related images - Q&A Session: Questions about Ultrasound and its Use in the Food Industry	Students will be asked to learn about ultrasound and its use in the food industry.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Işınlama	- Anlatım: Işınlamanın tanımı ve kullanımı - Görsel Materyaller: Işınlama ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Işınlama ile ilgili sorular	Öğrencilerden Işınlamanın tanımı ve kullanımı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Irradiation	- Lecture: Definition and use of irradiation - Visual Aids: Irradiation related images - Q&A Session: Questions about Irradiation	Students will be asked to learn about the definition and use of Irradiation

6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Engel Teknolojisi	•Anlatım: Engel teknolojisi •Görsel Materyaller: Engel teknolojisi ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Engel teknolojisi ile ilgili sorular Quiz	Öğrencilerden engel teknolojisi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Hurdle Technology	•Lecture: Hurdle technology •Visual Aids: Hurdle technology related images •Q&A Session: Questions about Hurdle technology Quiz	Students will be asked to learn about the Hurdle technology
7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kızılötesi Isıtma	•Anlatım: Kızılötesi Isıtma •Görsel Materyaller: Kızılötesi Isıtma ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Kızılötesi Isıtma ile ilgili sorular	Öğrencilerden kızılötesi ısıtma hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Infrared Heating	•Lecture: Infrared Heating •Visual Aids: Infrared Heating related images •Q&A Session: Questions about Infrared Heating	Students will be asked to learn about the Infrared Heating
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vurgulu Işık	•Anlatım: Vurgulu ışık •Görsel Materyaller: Vurgulu ışık ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Vurgulu ışık ile ilgili sorular	Öğrencilerden vurgulu ışık hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Pulsed Light	•Lecture: Pulsed light •Visual Aids: Pulsed light related images •Q&A Session: Questions about Pulsed light	Students will be asked to learn about the pulsed light
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vurgulu Elektrik Alan	•Anlatım: Vurgulu elektrik alan tanımı ve kullanımı •Görsel Materyaller: Vurgulu elektrik alan ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Vurgulu elektrik alan ile ilgili sorular	Öğrencilerden vurgulu elektrik alan hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Pulsed Electric Field	•Lecture: Definition and use of pulsed electric field •Visual Aids: Pulsed electric field related images •Q&A Session: Questions about Pulsed electric field	Students will be asked to learn about the pulsed electric field
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Radyo Frekans Isıtma	•Anlatım: Radyo frekans ısıtmanın tanımı ve kullanımı •Görsel Materyaller: Radyo frekans ısıtma ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Radyo frekans ısıtma ile ilgili sorular	Öğrencilerden radyo frekans ısıtma hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Radio Frequency Heating	•Lecture: Definition and use of radio frequency heating •Visual Aids: Pictures of radio frequency heating •Q&A Session: Questions about radio frequency heating	Students will be asked to learn about the radio frequency heating
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ohmik Isıtma	•Anlatım: Ohmik ısıtmanın tanımı ve kullanımı •Görsel Materyaller: Ohmik ısıtma ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Ohmik ısıtma ile ilgili sorular	Öğrencilerden ohmik ısıtma hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Ohmic Heating	•Lecture: Definition and use of ohmic heating •Visual Aids: Pictures of ohmic heating •Q&A Session: Questions about ohmic heating	Students will be asked to learn about the ohmic heating

12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrodalga ve Gıda Sektöründe Kullanımı		
	Use of Microwave in the Food Industry		
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	•Anlatım: Mikrodalga'nın tanımı ve kullanımı •Görsel Materyaller: Mikrodalga'nın kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Mikrodalga ile ilgili sorular	Öğrencilerden mikrodalga ve gıdalarda kullanımı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Examining the studies in the literature	•Lecture: Definition and use of microwave •Visual Aids: Pictures of how to use microwave •Q&A Session: Questions about microwave	Students will be asked to learn about microwaves and their use in foods.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	•Anlatım: Literatürde Yer Alan Çalışmaların İncelenmesi •Görsel Materyaller: Yeni teknolojilerin gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Yeni teknolojiler ile ilgili sorular	Öğrencilerden literatürde yer alan çalışmaları taramaları istenecek.
	Examining the studies in the literature	•Lecture: Review of Studies in the Literature •Visual Aids: Yeni teknolojilerin gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Q&A Session: Questions about new technologies	Students will be asked to search studies in the literature.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	4,00	24,00
Okuma / Reading	8	1,00	8,00
Toplam / Total:	31	10,00	63,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Gıda Teknolojisindeki yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge about new technologies in Food Technology.	5								4	
2.Yeni teknolojilerin uygulanması sırasında gıdalarda meydana gelen değişimlerini açıklar. / Explain the changes that occur in foods during the application of new technologies.			5		4					
3.Gıda işlemede amaca uygun yenilikçi yöntemi seçer / Selects the appropriate innovative method for food processing			5	4	5					
4.Enerji tasarrufu için gıda işlemede uygun yöntemleri kombine eder / Combines appropriate methods of food processing to save energy		5	4							
5.Gıda sektöründe ihtiyaç duyulan işleme teknolojilerini tasarlar. / Designs the processing technologies needed in the food industry.			5		5	3				

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FONKSİYONEL GIDALAR	
Ders Kodu / Course Code	GDT718	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Fonksiyonel gıdalar, sağlık ve yaşam stili ile ilişkilendirilerek sınıflandırılması ve üretim yöntemleri, kullanılan farklı özel ingrediyen tipleri, pazarlanma stratejileri, dünya gıda piyasalarındaki yeri ve ilgili yasal düzenlemeler gibi konularda bilgi birikimi edindirmek	To provide knowledge on topics such as functional foods, their classification in relation to health and lifestyle, production methods, different types of special ingredients used, marketing strategies, their place in world food markets and relevant legal regulations.
İçeriği / Content	Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması, bir fonksiyonel gıdada olması gereken özellikler, üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda grupları, sağlık ve fonksiyonel gıda tüketimi arasındaki ilişki, genetik yapısı değiştirilmiş fonksiyonel gıdalar, fonksiyonel gıda üretimi ve tüketimi ile ilgili yasal düzenlemeler.	Classification of functional foods, the characteristics that a functional food should have, functional food groups according to their production and usage purposes, the relationship between health and functional food consumption, genetically modified functional foods, legal regulations regarding the production and consumption of functional foods.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Wildman, R.C. 2000. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press, Boca Raton, USA. Labuza, T.P. ve Schmidt, M.K. 2001. Essentials of Functional Foods. Aspen Pub. New York, USA. Supplementary Reading: Shibamoto, T., Terao, J., ve Osawa, T. 1997. Functional Foods for Disease Prevention I and II. ACS Symposium Series 701 and 702. ACS, Washington, DC, USA Johns, T., and Romeo, J.T. 1997. Functionality of Food Phytochemicals. Plenum Press, USA.	Wildman, R.C. 2000. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press, Boca Raton, USA. Labuza, T.P. ve Schmidt, M.K. 2001. Essentials of Functional Foods. Aspen Pub. New York, USA. Supplementary Reading: Shibamoto, T., Terao, J., ve Osawa, T. 1997. Functional Foods for Disease Prevention I and II. ACS Symposium Series 701 and 702. ACS, Washington, DC, USA Johns, T., and Romeo, J.T. 1997. Functionality of Food Phytochemicals. Plenum Press, USA.

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması ve ilgili tanımlarını yapabilir	Classification and related definitions of functional foods.
2	Bir fonksiyonel gıdada olması gereken özellikleri yorumlayabilir.	Interpret the features that should be in a functional food.
3	Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda gruplarını kavrar, yeni gelişmeleri takip edebilir	Understands functional food groups according to production and usage purposes, can follow new developments
4	Fonksiyonel gıdaların faydalarını ve sağlık ile ilişkisini kavrayabilir	Understand the benefits of functional foods and their relationship with health
5	Mevcut yasal düzenlemeleri, yasal düzenlemelerdeki boşlukları analiz eder ve tartışabilir.	Analyzes and discusses current legal regulations and gaps in legal regulations.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel Gıdaların Tanımı	•Anlatım: Fonksiyonel Gıdaların Tanımı •Görsel Materyaller: Fonksiyonel Gıdalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Fonksiyonel Gıdalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden fonksiyonel gıdalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Definition of Functional Foods	•Lecture: Definition of Functional Foods •Visual Aids: Pictures of Functional Foods •Q&A Session: Questions about Functional Foods	Students will be asked to learn about functional foods.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Probiyotikler	•Anlatım: Probiyotiklerin Tanımı •Görsel Materyaller: Probiyotikler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Probiyotikler ile ilgili sorular	Öğrencilerden probiyotikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Probiotics	•Lecture: Definition of probiotics •Visual Aids: Pictures of probiotic foods •Q&A Session: Questions about probiotic foods	Students will be asked to learn about probiotic foods.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Prebiyotikler	•Anlatım: Prebiyotiklerin Tanımı •Görsel Materyaller: Prebiyotikler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Prebiyotikler ile ilgili sorular Ödev	Öğrencilerden prebiyotikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Prebiotics	•Lecture: Definition of prebiotics •Visual Aids: Pictures of prebiotic foods •Q&A Session: Questions about prebiotic foods Homework	Students will be asked to learn about prebiotic foods.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diyet lifleri ve beslenme	•Anlatım: Diyet lifleri ve beslenme açısından önemi •Görsel Materyaller: Diyet lifi bulunan gıdalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Diyet lifleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden diyet lifleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Dietary fibers and nutrition	•Lecture: Dietary fibers and their importance in terms of nutrition •Visual Aids: Pictures of foods containing dietary fiber •Q&A Session: Questions about dietary fibers	Students will be asked to learn about dietary fibers.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fenolik bileşikler	•Anlatım: Fenolik bileşikler ve önemi •Görsel Materyaller: Gıdalarda bulunan fenolik bileşikler ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Fenolik bileşikler ile ilgili sorular	Öğrencilerden fenolik bileşikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Phenolic compounds	•Lecture: Phenolic compounds and their importance •Visual Aids: Graphs related to phenolic compounds found in foods •Q&A Session: Questions related to phenolic compounds	Students will be asked to learn about phenolic compounds.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karotenoidler	•Anlatım: Karotenoidler ve önemi •Görsel Materyaller: Gıdalarda bulunan karotenoidler ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Karotenoidler ile ilgili sorular	Öğrencilerden karotenoidler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Carotenoids	•Lecture: Carotenoids and their importance •Visual Aids: Graphs about carotenoids found in foods •Q&A Session: Questions related to carotenoids	Students will be asked to learn about carotenoids.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Biyoaktif peptidler	•Anlatım: Biyoaktif peptidler ve önemi •Görsel Materyaller: Gıdalarda bulunan Biyoaktif peptidler ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Biyoaktif peptidler ile ilgili sorular	Öğrencilerden biyoaktif peptidler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bioactive peptides	•Lecture: Bioactive peptides and their importance •Visual Aids: Graphs about Bioactive peptides found in foods •Q&A Session: Questions about bioactive peptides	Students will be asked to learn about bioactive peptides.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alerji ve intolerans	•Anlatım: Alerji ve İntolerans •Görsel Materyaller: Alerji ve intolerans oluşturan gıdalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Alerji ve intolerans ile ilgili sorular	Öğrencilerden alerji ve intolerans hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Allergy and intolerance	•Lecture: Allergies and Intolerances •Visual Aids: Pictures of foods that cause allergies and intolerances •Q&A Session: Questions about allergies and intolerances	Students will be asked to learn about allergies and intolerances.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel meyve ve sebzeler	•Anlatım: Fonksiyonel Meyve ve Sebzeler •Görsel Materyaller: Fonksiyonel Meyve ve Sebzeler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Fonksiyonel Meyve ve Sebzeler ile ilgili sorular	Öğrencilerden fonksiyonel meyve ve sebzeler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Functional fruits and vegetables	•Lecture: Functional Fruits and Vegetables •Visual Aids: Pictures of Functional Fruits and Vegetables •Q&A Session: Questions about Functional Fruits and Vegetables	Students will be asked to learn about functional fruits and vegetables.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel süt ürünleri	•Anlatım: Fonksiyonel Süt Ürünleri •Görsel Materyaller: Fonksiyonel süt ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Fonksiyonel süt ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden fonksiyonel süt ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Functional dairy products	•Lecture: Functional Dairy Products •Visual Aids: Pictures of functional dairy products •Q&A Session: Questions about functional dairy products	Students will be asked to learn about functional dairy products.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel tahıl ürünleri	•Anlatım: Fonksiyonel Tahıl Ürünleri •Görsel Materyaller: Fonksiyonel tahıl ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Fonksiyonel tahıl ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden fonksiyonel tahıl ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Functional cereal products	•Lecture: Functional cereal Products •Visual Aids: Pictures of functional cereal products •Q&A Session: Questions about functional cereal products	Students will be asked to learn about functional cereal products.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların mikro besin öğeleriyle zenginleştirilmesi	•Anlatım: Mikro besin öğeleri ve gıdaların zenginleştirilmesi •Görsel Materyaller: Zenginleştirilmiş gıdalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Zenginleştirilmiş gıdalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden zenginleştirilmiş gıdalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Enrichment of foods with micronutrients	•Lecture: Micronutrients and enrichment of foods •Visual Aids: Pictures related to enriched foods •Q&A Session: Questions about enriched foods	Students will be asked to learn about enriched foods.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Düşük kalorili beslenmeye yönelik gıdalar	•Anlatım: Düşük kalorili gıdalar •Görsel Materyaller: Düşük kalorili gıdalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Düşük kalorili gıdalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden düşük kalorili gıdalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Foods for a low calorie diet	•Lecture: Low-calorie foods •Visual Aids: Pictures of low-calorie foods •Q&A Session: Questions about low-calorie foods	Students will be asked to learn about low-calorie foods.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel gıda ve yasal düzenlemeler	•Anlatım: Fonksiyonel gıdalar açısından yasal düzenlemeler •Görsel Materyaller: Fonksiyonel gıdalar açısından yasal düzenlemeler ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Fonksiyonel gıdalar açısından yasal düzenlemeler ile ilgili sorular	Öğrencilerden Fonksiyonel gıdalar açısından yasal düzenlemeler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Functional food and legal regulations	•Lecture: Legal regulations regarding functional foods •Visual Aids: Graphics regarding legal regulations regarding functional foods •Q&A Session: Questions regarding legal regulations regarding functional foods	Students will be asked to learn about legal regulations regarding functional foods.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	40
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	2,00	12,00
Okuma / Reading	6	2,00	12,00
Ödev / Homework	1	10,00	10,00
Toplam / Total:	29	18,00	64,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 64,00/25,00 = 2,56 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 64,00 / 25,00 = 2,56 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması ve ilgili tanımlarını yapabilir / Classification and related definitions of functional foods.	5								4	
2.Bir fonksiyonel gıdada olması gereken özellikleri yorumlayabilir. / Interpret the features that should be in a functional food.	5				4					
3.Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda gruplarını kavrar, yeni gelişmeleri takip edebilir / Understands functional food groups according to production and usage purposes, can follow new developments			5						4	
4.Fonksiyonel gıdaların faydalarını ve sağlık ile ilişkisini kavrayabilir / Understand the benefits of functional foods and their relationship with health	5							4		
5.Mevcut yasal düzenlemeleri, yasal düzenlemelerdeki boşlukları analiz eder ve tartışabilir. / Analyzes and discusses current legal regulations and gaps in legal regulations.							4	5		

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA AMBALAJLAMA VE DEPOLAMA	
Ders Kodu / Course Code	GDT719	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda ambalajlamada kullanılan geleneksel ve yeni materyaller, üretimi ve gıda etkileşimleri ile gıda depolama tekniklerinin incelenmesi	Examining traditional and new materials used in food packaging, their production, food interactions and food storage techniques.
İçeriği / Content	Gıda sanayinde kullanılan ambalaj materyalleri (kağıt, cam, metal ve plastik vb.), yeni ambalaj çeşitleri (aktif, akıllı, yenilebilir vb.), aseptik ambalajlama, migrasyon, modifiye atmosfer paketleme, ve depolama.	Packaging materials used in the food industry (paper, glass, metal and plastic etc.), new packaging types (active, smart, edible etc.), aseptic packaging, migration, modified atmosphere packaging, and storage.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Üçüncü, M. (2007) Gıda Ambalajlama Teknolojisi. Ege Üniversitesi Basımevi. Bornova, İzmir.	Üçüncü, M. (2007) Gıda Ambalajlama Teknolojisi. Ege Üniversitesi Basımevi. Bornova, İzmir.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda ambalajlamanın önemini açıklar.	Explain the importance of food packaging.
2	Gıda ambalajlama materyallerinin özelliklerini listeler.	List the properties of food packaging materials.
3	Gıda bozulmaları ve ambalaj arasındaki ilişkiyi açıklar.	Explain the relationship between food spoilage and packaging.
4	Yasal mevzuat, etiketleme ve geri dönüşüm konularını açıklar.	Explains legal regulations, labeling and recycling issues.
5	Yeni ambalaj teknolojileri konusunda karşılaştırma yaparak örnekler verir.	Gives examples by making comparisons about new packaging technologies.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ambalajlama hakkında genel bilgiler	•Anlatım: Ambalaj ve gıda açısından önemi •Görsel Materyaller: Gıdalarda kullanılan ambalajlar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Gıda ambalajları ile ilgili sorular	Öğrencilerden ambalaj ve gıda açısından önemi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	General information about packaging	•Lecture: Packaging and its importance for food •Visual Aids: Pictures of packaging used in food •Q&A Session: Questions about food packaging	Students will be asked to learn about packaging and its importance in food.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların Bozulması	•Anlatım: Gıdalarda meydana gelen bozulmalar •Görsel Materyaller: Gıdalarda meydana gelen bozulmalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Gıdalarda meydana gelen bozulmalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden gıdalarda meydana gelen bozulmalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food Spoilage	•Lecture: Spoilage in foods •Visual Aids: Pictures of spoilage in foods •Q&A Session: Questions about spoilage in foods	Students will be asked to learn about food spoilage.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kağıt ambalajlar	•Anlatım: Kağıt ambalajlar ve kullanımı •Görsel Materyaller: Kağıt ambalajlar ve gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Kağıt ambalajlar ile ilgili sorular	Öğrencilerden kağıt ambalajlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Paper packaging	•Lecture: Paper packaging and its use •Visual Aids: Images of paper packaging and its use in food •Q&A Session: Pictures of paper packaging and its use in food	Students will be asked to learn about paper packaging.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cam Ambalajlar	•Anlatım: Cam ambalajlar ve kullanımı •Görsel Materyaller: Cam ambalajlar ve gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Cam ambalajlar ile ilgili sorular	Öğrencilerden cam ambalajlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Glass Packaging	•Lecture: Glass packaging and its use •Visual Aids: Pictures of glass packaging and its use in food •Q&A Session: Questions about glass packaging	Students will be asked to learn about glass packaging.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Metal ambalajlar	•Anlatım: Metal ambalajlar ve kullanımı •Görsel Materyaller: Metal ambalajlar ve gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Metal ambalajlar ile ilgili sorular	Öğrencilerden metal ambalajlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Metal packaging	•Lecture: Metal packaging and its use •Visual Aids: Pictures of metal packaging and its use in food •Q&A Session: Questions about metal packaging	Students will be asked to learn about metal packaging.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Plastik ambalajlar	•Anlatım: Plastik ambalajlar ve kullanımı •Görsel Materyaller: Plastik ambalajlar ve gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Plastik ambalajlar ile ilgili sorular Ödev	Öğrencilerden plastic ambalajlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Plastic packaging	•Lecture: Plastic packaging and its use •Visual Aids: Pictures of plastic packaging and its use in food •Q&A Session: Questions about plastic packaging Homework	Students will be asked to learn about plastic packaging.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda endüstrisinde aseptik ambalajlama	•Anlatım: Aseptik ambalajlama •Görsel Materyaller: Gıdalarda aseptik ambalaj kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Aseptik ambalajlar ile ilgili sorular	Öğrencilerden aseptik ambalajlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aseptic packaging in the food industry	•Lecture: Aseptic packaging •Visual Aids: Pictures related to the use of aseptic packaging in food •Q&A Session: Questions about aseptic packaging	Students will be asked to learn about aseptic packaging.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların modifiye atmosferde paketlenmesi	•Anlatım: Modifiye atmosfer paketleme •Görsel Materyaller: Gıdalarda modifiye atmosfer kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Modifiye atmosfer paketleme ile ilgili sorular	Öğrencilerden modifiye atmosfer paketleme hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Modified atmosphere packaging of foods	•Lecture: Modified atmosphere packaging •Visual Aids: Pictures related to the use of modified atmosphere in foods •Q&A Session: Questions about modified atmosphere packaging	Students will be asked to learn about modified atmosphere packaging.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etiketleme ve barkod sistemi	•Anlatım: Kullanılan etiketler ve barkod çeşitleri •Görsel Materyaller: Etiket ve barkod kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Etiket ve barkod sistemi ile ilgili sorular	Öğrencilerden etiket ve barkod sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Labeling and barcode system	•Lecture: Labels and barcode types used •Visual Aids: Images related to label and barcode usage •Q&A Session: Questions about label and barcode system	Students will be asked to learn about label and barcode systems.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Migrasyon	•Anlatım: Migrasyonun tanımı •Görsel Materyaller: Migrasyon ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Migrasyon ile ilgili sorular	Öğrencilerden migrasyon hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Migration	•Lecture: Definition of migration •Visual Aids: Graphs related to migration •Q&A Session: Questions about migration	Students will be asked to learn about migration.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni ambalaj teknolojileri	•Anlatım: Yeni ambalaj teknolojileri •Görsel Materyaller: Yeni ambalaj teknolojileri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Yeni ambalaj teknolojileri ile ilgili sorular	Öğrencilerden yeni ambalaj teknolojileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	New packaging technologies	•Lecture: New packaging technologies •Visual Aids: Pictures about new packaging technologies •Q&A Session: Questions about new packaging technologies	Students will be asked to learn about new packaging technologies.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni ambalaj teknolojileri	•Anlatım: Yeni ambalaj teknolojileri •Görsel Materyaller: Yeni ambalaj teknolojileri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Yeni ambalaj teknolojileri ile ilgili sorular	Öğrencilerden yeni ambalaj teknolojileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	New packaging technologies	•Lecture: New packaging technologies •Visual Aids: Pictures about new packaging technologies •Q&A Session: Questions about new packaging technologies	Students will be asked to learn about new packaging technologies.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda depolamada soğutma ve dondurma	•Anlatım: Soğutma ve dondurmanın tanımı ve gıdalardaki amacı •Görsel Materyaller: Soğutma ve dondurma teknolojisi ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Soğutma ve dondurma teknolojisi ile ilgili sorular	Öğrencilerden gıda soğutma ve dondurma sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Chilling and freezing in food storage	•Lecture: Definition of cooling and freezing and its purpose in foods •Visual Aids: Pictures related to cooling and freezing technology •Q&A Session: Questions related to cooling and freezing technology	Students will be asked to learn about food refrigeration and freezing systems.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	•Anlatım: literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi •Görsel Materyaller: Literatürde yer alan ambalaj teknolojisi ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Ambalaj teknolojileri ile ilgili sorular	Öğrencilerden literatürde yer alan ambalaj çalışmalarının incelenmesi istenecek.
	Examining the studies in the literature	•Lecture: Review of studies in the literature •Visual Aids: Pictures related to packaging technology in the literature •Q&A Session: Questions related to packaging technologies	Students will be asked to examine packaging studies in the literature.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	40
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	3,00	18,00
Okuma / Reading	6	2,00	12,00
Ödev / Homework	1	8,00	8,00
Toplam / Total:	29	17,00	68,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Gıda ambalajlamanın önemini açıklar. / Explain the importance of food packaging.	5			4						
2.Gıda ambalajlama materyallerinin özelliklerini listeler. / List the properties of food packaging materials.	5		4							
3.Gıda bozulmaları ve ambalaj arasındaki ilişkiyi açıklar. / Explain the relationship between food spoilage and packaging.	5	4		4						
4.Yasal mevzuat, etiketleme ve geri dönüşüm konularını açıklar. / Explains legal regulations, labeling and recycling issues.								5	4	
5.Yeni ambalaj teknolojileri konusunda karşılaştırma yaparak örnekler verir. / Gives examples by making comparisons about new packaging technologies.			5			3			4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT720 - LABORATUVAR TEKNİKLERİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT720	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	2,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda laboratuvarında kullanılan cihazlar, çalışma kuralları ve uygulanan temel analiz yöntemleri ile ilgili teorik bilgi ve beceri kazandırmak.	To gain theoretical knowledge and skills about the devices used in the food laboratory, working rules and applied basic analysis methods.
İçeriği / Content	Laboratuvar teknikleri ve Temel Analizler.	Laboratory techniques and Fundamental Analysis.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Laboratuvar Tekniği. Cem Karagözlü, Necati Akbulut. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No:570,2010 Enstrümental Gıda Analizleri. Yaşar Hışıl. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayın No:30,31,41. 2010 Laboratuvar Tekniği. İsmet Türker. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No:381,1969	Laboratuvar Tekniği. Cem Karagözlü, Necati Akbulut. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No:570,2010 Enstrümental Gıda Analizleri. Yaşar Hışıl. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayın No:30,31,41. 2010 Laboratuvar Tekniği. İsmet Türker. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No:381,1969
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Laboratuvar güvenliğinin sağlanması konusunda bilgi sahibi olur.	Gains knowledge about laboratory safety.
2	Laboratuvarda kullanılan alet ve ekipmanları tanır, işlevleri hakkında bilgi sahibi olur	Recognizes the tools and equipment used in the laboratory, has information about their functions
3	Deney kurma, uygulama, elde edilen sonuçları yorumlama becerisi kazanır	Gains the ability to set up and implement experiments and interpret the results obtained
4	Analiz öncesi ve sonrası yapması gereken işlemleri öğrenir ve uygular.	Learns and applies the operations that need to be done before and after the analysis.
5	Sterilizasyon işlemlerini öğrenir ve başarıyla uygular	Learns and successfully applies sterilization processes

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvar Kuralları ve Güvenliği	Laboratuvar Kuralları ve Güvenliği	•Anlatım: Laboratuvar Kuralları •Görsel Materyaller: Laboratuvar Kuralları ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Laboratuvar Kuralları ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar kuralları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Laboratory Rules and Safety	Laboratory Rules and Safety	•Lecture: Lab Rules •Visual Aids: Pictures related to Lab Rules •Q&A Session: Questions related to Lab Rules	Students will be asked to learn about laboratory rules.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvar Kuralları ve Güvenliği	Laboratuvar Kuralları ve Güvenliği	•Anlatım: Laboratuvar Kuralları •Görsel Materyaller: Laboratuvar Kuralları ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Laboratuvar Kuralları ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar kuralları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Laboratory Rules and Safety	Laboratory Rules and Safety	•Lecture: Lab Rules •Visual Aids: Pictures related to Lab Rules •Q&A Session: Questions related to Lab Rules	Students will be asked to learn about laboratory rules.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarda kullanılan cam malzemelerin tanıtımı ve kullanım amaçlarının belirlenmesi	Yok	•Anlatım: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler •Görsel Materyaller: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar kullanılan cam malzemeler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Introducing the glass materials used in the laboratory and determining the purpose of use	None	•Lecture: Glassware Used in the Laboratory •Visual Aids: Pictures of Glassware Used in the Laboratory •Q&A Session: Questions about Glassware Used in the Laboratory	Students will be asked to learn about glassware used in laboratories.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarda kullanılan cam malzemelerin tanıtımı ve kullanım amaçlarının belirlenmesi	Yok	•Anlatım: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler •Görsel Materyaller: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar kullanılan cam malzemeler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Introducing the glass materials used in the laboratory and determining the purpose of use	None	•Lecture: Glassware Used in the Laboratory •Visual Aids: Pictures of Glassware Used in the Laboratory •Q&A Session: Questions about Glassware Used in the Laboratory	Students will be asked to learn about glassware used in laboratories.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ve kullanılan ekipmanlar	Yok	•Anlatım: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler •Görsel Materyaller: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar uygulanan temel işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic procedures and equipment used in the laboratory	None	•Lecture: Basic operations applied in the laboratory •Visual Aids: Pictures related to basic operations applied in the laboratory •Q&A Session: Questions related to basic operations applied in the laboratory	Students will be required to learn about the basic procedures used in the laboratory.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ve kullanılan ekipmanlar	Yok	•Anlatım: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler •Görsel Materyaller: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar uygulanan temel işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic procedures and equipment used in the laboratory	None	•Lecture: Basic operations applied in the laboratory •Visual Aids: Pictures related to basic operations applied in the laboratory •Q&A Session: Questions related to basic operations applied in the laboratory	Students will be required to learn about the basic procedures used in the laboratory.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ve kullanılan ekipmanlar	Yok	•Anlatım: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler •Görsel Materyaller: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar uygulanan temel işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic procedures and equipment used in the laboratory	None	•Lecture: Basic operations applied in the laboratory •Visual Aids: Pictures related to basic operations applied in the laboratory •Q&A Session: Questions related to basic operations applied in the laboratory	Students will be required to learn about the basic procedures used in the laboratory.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel değerlendirme ve tekrar	Yok	•Anlatım: Konuların tekrar edilmesi •Görsel Materyaller: •Soru-Cevap: İşlenmiş konularla ilgili sorular	Öğrencilerden işlenmiş konuları tekrar etmeleri istenecek.
	Overall assessment and review	None	•Lecture: Repetition of topics •Visual Aids: •Q&A Session: Questions on the topics covered	Students will be asked to review the topics covered.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Analizlere Hazırlık	Yok	•Anlatım: Analiz öncesinde yapılması gerekenler •Görsel Materyaller: Analiz öncesinde yapılması gerekenler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Analiz öncesinde yapılması gerekenler ile ilgili sorular	Öğrencilerden analiz öncesinde yapılması gerekenler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Preparation for Analysis	None	•Lecture: Things to do before analysis •Visual Aids: Pictures of things to do before analysis •Q&A Session: Questions about things to do before analysis	Students will be asked to learn about what needs to be done before the analysis.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Analizlere Hazırlık	Yok	- Anlatım: Analiz öncesinde yapılması gerekenler - Görsel Materyaller: Analiz öncesinde yapılması gerekenler ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Analiz öncesinde yapılması gerekenler ile ilgili sorular	Öğrencilerden analiz öncesinde yapılması gerekenler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Preparation for Analysis	None	- Lecture: Things to do before analysis - Visual Aids: Pictures of things to do before analysis - Q&A Session: Questions about things to do before analysis	Students will be asked to learn about what needs to be done before the analysis.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çözeltiler	Yok	- Anlatım: Çözeltiler ve hazırlanması - Görsel Materyaller: Çözeltilerin hazırlanması ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Çözeltilerin hazırlanması ile ilgili sorular	Öğrencilerden çözeltiler ve hazırlanması sırasında yapılması gerekenler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Solutions	None	- Lecture: Solutions and preparation - Visual Aids: Pictures of solutions preparation - Q&A Session: Questions about solutions preparation	Students will be asked to learn about solutions and what needs to be done during their preparation.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çözeltiler	Yok	- Anlatım: Çözeltiler ve hazırlanması - Görsel Materyaller: Çözeltilerin hazırlanması ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Çözeltilerin hazırlanması ile ilgili sorular	Öğrencilerden çözeltiler ve hazırlanması sırasında yapılması gerekenler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Solutions	None	- Lecture: Solutions and preparation - Visual Aids: Pictures of solutions preparation - Q&A Session: Questions about solutions preparation	Students will be asked to learn about solutions and what needs to be done during their preparation.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kantitatif Analizlerde Hata Kaynakları ve Hataların Giderilmesi	Yok	- Anlatım: Analizlerde karşılaşılan hatalar - Görsel Materyaller: Analizlerde karşılaşılan hatalar ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Analizlerde karşılaşılan hatalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden analizlerde karşılaşılan hatalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Error Sources and Errors in Quantitative Analysis Removal	None	- Lecture: Errors encountered in analysis - Visual Aids: Pictures of errors encountered in analysis - Q&A Session: Questions about errors encountered in analysis	Students will be asked to learn about errors encountered in analysis.

14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kantitatif Analizlerde Hata Kaynakları ve Hataların Giderilmesi	Yok	- Anlatım: Analizlerde karşılaşılan hatalar - Görsel Materyaller: Analizlerde karşılaşılan hatalar ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Analizlerde karşılaşılan hatalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden analizlerde karşılaşılan hatalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Error Sources and Errors in Quantitative Analysis Removal	None	- Lecture: Errors encountered in analysis - Visual Aids: Pictures of errors encountered in analysis - Q&A Session: Questions about errors encountered in analysis	Students will be asked to learn about errors encountered in analysis.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	1,00	14,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	4,00	32,00
Okuma / Reading	6	2,00	12,00
Toplam / Total:	45	12,00	89,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 89,00/25,00 = 3,56 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 89,00 / 25,00 = 3,56 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Laboratuvar güvenliğinin sağlanması konusunda bilgi sahibi olur. / Gains knowledge about laboratory safety.	4	5						4		
2.Laboratuvarda kullanılan alet ve ekipmanları tanır, işlevleri hakkında bilgi sahibi olur / Recognizes the tools and equipment used in the laboratory, has information about their functions	4		5			4				
3.Deney kurma, uygulama, elde edilen sonuçları yorumlama becerisi kazanır / Gains the ability to set up and implement experiments and interpret the results obtained	4		5		5	4				
4.Analiz öncesi ve sonrası yapması gereken işlemleri öğrenir ve uygular. / Learns and applies the operations that need to be done before and after the analysis.	4	4	5	4	4					
5.Sterilizasyon işlemlerini öğrenir ve başarıyla uygular / Learns and successfully applies sterilization processes	4	5	4	4				4		

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GENEL KİMYA	
Ders Kodu / Course Code	KMY001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı yaşamın her evresinde bulunan kimyanın kullanım alanlarını temel almaktır.	The aim of this course is to base the areas of use of chemistry found in every stage of life.
İçeriği / Content	Kimya nedir? Atomlar, moleküller, çözeltiler, asitler bazlar, alkanlar, alkenler, aldehit ve ketonlar	What is chemistry? Atoms, molecules, solutions, acids, bases, alkanes, alkenes, aldehydes and ketones
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	MEGEP ders notları	MEGEP ders notları
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Bu ders öğrencinin bilimsel merak duygusunu tetikler böylece öğrenci bilimsel merakın itici gücü ile günlük hayatta karşılaştığı durumlarla ilgili araştırma yapmaya yönelir.	This course triggers the student's sense of scientific curiosity, so that the students are guided to do research about the situations they encounter in daily life with the driving force of scientific curiosity.
2	Öğrenciler günlük hayatımızda sürekli gerçekleşen, üzerinde durmadığımız kimyasal süreçlerin önemini fark eder.	Students realize the importance of chemical processes that are trivial and constantly occurring in our daily lives.
3	Öğrenciler, karşılaştıkları sorunlara bilimsel çözümler getirir, akılcı düşünür, teorik kimya bilgisiyle ilişkilendirir.	Students bring scientific solutions to the problems they encounter, think rationally, and associate them with theoretical chemistry knowledge.
4	Öğrenciler, bilimsel bilgiye ulaşmak için yabancı dil bilgi ve becerisini kullanılır.	Students use foreign language knowledge and skills to reach scientific knowledge.
5	Öğrenciler, kullandığı pek çok ürünü (gıda, kozmetik gibi) daha bilinçli tüketir.	Students consume many products (such as food, cosmetics) more consciously.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Giriş, tanıtım.Kimya: Değişimin İncelenmesi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Introduction, introduction.Chemistry: The Study of Change	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Atomlar, Moleküller ve İyonlar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Atoms, Molecules and Ions	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kimyasal Tepkimelerde Kütle İlişkileri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Mass Relationships in Chemical Reactions	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Uygulama-Soru Çözümü	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	General Application-Question Solution	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sulu Çözeltiler Tepkimeleri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Aqueous Solution Reactions	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gazlar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Gases	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Uygulama-Soru Çözümü	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	General Application-Question Solution	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Moleküller Arası Kuvvetler, Katılar ve Sıvılar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Intermolecular Forces, Solids and Liquids	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çözeltilerin Fiziksel Özellikleri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Physical Properties of Solutions	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asitler ve Bazlar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Acids and Bases	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asitler ve Bazlar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Acids and Bases	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organik Kimyaya Giriş	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Introduction to Organic Chemistry	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alkanlar, alkenler, alkinler ve alkoller	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Alkanes, alkenes, alkynes and alcohols	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aldehit ve ketonlar, karboksilli asitler ve esterler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Aldehydes and ketones, carboxylic acids and esters	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	4,00	32,00
Toplam / Total:	25	9,00	63,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 63,00/25,00 = 2,52 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 63,00 / 25,00 = 2,52 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Bu ders öğrencinin bilimsel merak duygusunu tetikler böylece öğrenci bilimsel merakın itici gücü ile günlük hayatta karşılaştığı durumlarla ilgili araştırma yapmaya yönelir. / This course triggers the student's sense of scientific curiosity, so that the students are guided to do research about the situations they encounter in daily life with the driving force of scientific curiosity.	4				4				5	
2.Öğrenciler günlük hayatımızda sürekli gerçekleşen, üzerinde durmadığımız kimyasal süreçlerin önemini fark eder. / Students realize the importance of chemical processes that are trivial and constantly occurring in our daily lives.	5				4			4	4	
3.Öğrenciler, karşılaştıkları sorunlara bilimsel çözümler getirir, akılcı düşünür, teorik kimya bilgisiyle ilişkilendirir. / Students bring scientific solutions to the problems they encounter, think rationally, and associate them with theoretical chemistry knowledge.	4				5				4	
4.Öğrenciler, bilimsel bilgiye ulaşmak için yabancı dil bilgi ve becerisini kullanılır. / Students use foreign language knowledge and skills to reach scientific knowledge.									4	5
5.Öğrenciler, kullandığı pek çok ürünü (gıda, kozmetik gibi) daha bilinçli tüketir. / Students consume many products (such as food, cosmetics) more consciously.	4				4			5	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MESLEK ETİĞİ	
Ders Kodu / Course Code	MSE001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrencilere iş yerinde, iş etiğine uygun ortam sağlama bilgi ve becerileri kazandırabilme, öğrencilerin etik kavramı hakkında olumlu fikirler geliştirebilmelerini ve meslek etiği ilkelerini doğru olarak kavrayabilmelerini amaçlamaktadır	It aims to provide students with the knowledge and skills to provide an environment suitable for business ethics, to develop positive ideas about the concept of ethics and to understand the principles of professional ethics correctly.
İçeriği / Content	Etik kavramı, etik sistemleri, etik toplum ilişkisi, etik sorgulama, toplumsal yozlaşma. Mesleki etik kavramı ve mesleki etik ilkeler. İş hayatında etik ve etik dışı konular. Mesleki yozlaşma. İş yerlerinden etik ortam sağlamak, farklı mesleklerde etik ilkeler, çalışanların etik profilleri. Etik liderlik. İş yerinde iş etiğine uygun ortamlarda çalışmak	Ethics concept, ethical systems, ethical society relationship, ethical questioning, social corruption. The concept of professional ethics and professional ethical principles. Ethical and unethical issues in business life. Professional corruption. Providing an ethical environment in workplaces, ethical principles in different professions, ethical profiles of employees. ethical leadership. Working in an environment suitable for work ethics
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Başpınar, N. Ö., Çakıroğlu, D. (2014) Meslek Etiği. Nobel Yayın Dağıtım.	Başpınar, N. Ö., Çakıroğlu, D. (2014) Meslek Etiği. Nobel Yayın Dağıtım.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Etik kavramını, toplum içerisindeki temellerini, uygulamasını, ilkelerini öğrenir	Learns the concept of ethics, its foundations, application and principles within society.
2	Etik kavramı hakkında olumlu fikirler geliştirir.	Develops positive ideas about the concept of ethics.
3	Meslek etiği ilkelerini özetler.	Summarizes the principles of professional ethics.
4	İş hayatındaki etik konuları açıklar.	Explains ethical issues in business life.
5	Mesleki etik davranışları uygular.	Applies professional ethical behavior.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etik tanımı, ahlaki gelişim süreci, etik kuralları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Definition of ethics, moral development process, ethical rules	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etik sistemleri 1-Amaçlanan sonuç etiği 2-Kural etiği 3-Toplumsal sözleşme etiği 4-Kişisel etik	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Systems of ethics 1-Ethics of intended results 2-Ethics of rules 3-Ethics of social contract 4-Personal ethics	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	5-Sosyal yaşam etiği Etik toplum ilişkisi Etik değerlere uygun davranışların sonuçları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	5-Social life ethics Ethical society relationship The results of behaviors in accordance with ethical values	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etik sorgulama Toplumsal yozlaşma ve nedenleri 1-Ekonomik yapıdan kaynaklanan nedenler 2-Sosyal yapıdan kaynaklanan nedenler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Ethical questioning Social corruption and its causes 1-The reasons arising from the economic structure 2-The reasons arising from the social structure	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	3-Bürokratik yapıdan kaynaklanan nedenler 4-Toplumsal yapıdan kaynaklanan nedenler 5-Tarihsel nedenler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği, Quiz	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	3-Reasons arising from bureaucratic structure 4-Reasons arising from social structure 5-Historical reasons	Narrative method, Question-answer technique, Quiz	Obtaining information from course resources
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mesleki etik kavramı. Mesleki etik ilkeleri 1-Doğruluk 2-Yasalılık 3-Yeterlilik	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Professional ethics concept. Principles of professional ethics 1-Accuracy 2-Legality 3-Adequacy	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	4-Güvenirlilik 5-Mesleğe bağlılık	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	4-Reliability 5-Commitment to the profession	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş hayatında etik ve etik dışı konular	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Ethical and unethical issues in business life	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	1-iş hayatındaki etik ilkeler 2-Yönetimde etik dışı davranışlar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	1-Ethical principles in business life 2-Unethical behavior in management	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mesleki yozlaşma İş etiğinde uygun davranışların sonuçları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Professional corruption Consequences of appropriate behavior in business ethics	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı mesleklerdeki etik ilkeleri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Ethical principles in different professions	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çalışanların etik profilleri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Ethical profiles of employees	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etik liderlik	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	ethical leadership	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş yerinde iş etiğine uygun ortamda çalışmak 1-İş ahlakına uygun koşulların işe ve işyerine etkisi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Working in an environment suitable for business ethics 1-The effect of conditions suitable for business ethics on work and workplace	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Quiz / Quiz	1	30
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2,00	28,00
Okuma / Reading	2	3,00	6,00
Toplam / Total:	33	10,00	65,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 65,00/25,00 = 2,60 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 65,00 / 25,00 = 2,60 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Etik kavramını, toplum içerisindeki temellerini, uygulamasını, ilkelerini öğrenir / Learns the concept of ethics, its foundations, application and principles within society.					4		4	5	4	
2.Etik kavramı hakkında olumlu fikirler geliştirir. / Develops positive ideas about the concept of ethics.							4	5	4	
3.Meslek etiği ilkelerini özetler. / Summarizes the principles of professional ethics.					4		4	5	4	
4.İş hayatındaki etik konuları açıklar. / Explains ethical issues in business life.					4		4	5	4	
5.Mesleki etik davranışları uygular. / Applies professional ethical behavior.					4		4	5	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MESLEKİ YABANCI DİL	
Ders Kodu / Course Code	MYD001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Yabancı dil gelişiminin bölüm ile ilgili metinlerin kullanılarak sağlanması	Providing foreign language development by using texts related to the department
İçeriği / Content	Gıda bilimi ve teknolojisi ile ilgili yabancı dildeki metinlerin incelenmesi	Analyzing foreign language texts on food science and technology
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Hans-Dieter Belitz, Werner Grosch, Peter Schieberle (2009) Food Chemistry. Springer Berlin, Heidelberg. Da-Wen Sun (Ed) (2015) Emerging Technologies for Food Processing (2nd Edition). Academic Press, Elsevier	Hans-Dieter Belitz, Werner Grosch, Peter Schieberle (2009) Food Chemistry. Springer Berlin, Heidelberg. Da-Wen Sun (Ed) (2015) Emerging Technologies for Food Processing (2nd Edition). Academic Press, Elsevier
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenciler basit sorular sorup cevap vererek temel düzeyde iletişim kurar	Students communicate at a basic level by asking and answering simple questions
2	Meslekleri ile ilgili başlangıç düzeyindeki İngilizce metinleri okuyup anlar	Reads and understands beginner level English texts
3	Meslekleri ile ilgili bilgi veren e-posta ve günlük aktivitelerle ilgili kısa metinler yazar.	Writes e-mails that provide information about their profession and short texts about daily activities.
4	Meslekleri ile ilgili formları doldurur.	Fills out forms related to their profession.
5	Meslekleri ile ilgili konuşmaları takip edip çıkarımda bulunur.	Follows conversations about their profession and draws inferences.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Gıda Kimyası	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: Food Chemistry	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Gıda Muhafazası	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: Food Preservation	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Yeni teknolojiler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: New technologies	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: Review of studies in the literature	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: Review of studies in the literature	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: Review of studies in the literature	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	3,00	18,00
Okuma / Reading	14	1,00	14,00
Toplam / Total:	37	9,00	63,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 63,00/25,00 = 2,52 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 63,00 / 25,00 = 2,52 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Öğrenciler basit sorular sorup cevap vererek temel düzeyde iletişim kurar / Students communicate at a basic level by asking and answering simple questions							4			5
2.Meslekleri ile ilgili başlangıç düzeyindeki İngilizce metinleri okuyup anlar / Reads and understands beginner level English texts	3									5
3.Meslekleri ile ilgili bilgi veren e-posta ve günlük aktivitelerle ilgili kısa metinler yazar. / Writes e-mails that provide information about their profession and short texts about daily activities.							4			5
4.Meslekleri ile ilgili formları doldurur. / Fills out forms related to their profession.							4			5
5.Meslekleri ile ilgili konuşmaları takip edip çıkarımda bulunur. / Follows conversations about their profession and draws inferences.					4					5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / OPR001 - OFİS PROGRAMLARI

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	OFİS PROGRAMLARI	
Ders Kodu / Course Code	OPR001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencinin, bilişim teknolojilerinin her alanında ihtiyaç duyulan ofis programlarını kullanımı ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.	With this course, it is aimed to provide the student with the competencies related to the use of office programs needed in every field of information technologies.
İçeriği / Content	Belge işlemleri, Elektronik Tablolama işlemleri, Fonksiyon kullanımı, Grafik kullanımı, Sunum hazırlama ve sunma konularını içermektedir.	Documentation processes, Spreadsheet processes, Function usage, Graphics usage, Presentation preparation and presentation.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ofis Programları Ders Notları https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-word-temelleri-13241 https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-excel-temelleri-13897 https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-powerpoint-13365	Office Programs Lecture Notes https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-word-temelleri-13241 https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-excel-temelleri-13897 https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-powerpoint-13365
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Elemanları	Department Faculty Members

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sayısal verileri düzenlemek	Editing numeric data
2	Hazır şablon ile tanıtım materyali hazırlamak	Preparing promotional material with a ready-made template
3	Kelime işlemci programını kullanmak	Using a word processor program
4	Elektronik tablolama programını kullanmak	Using the spreadsheet program
5	Sunu hazırlama programını kullanmak	Using the presentation program

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Office Programlarına Giriş: Office programlarının amacı, kullanım alanları, arayüz benzerlikleri, dosya sistemleri	Word, Excel ve PowerPoint'te dosya açma, kaydetme, keşfetme	Anlatım, Soru-Cevap, Gösterip Yaptırma	Office programları hakkında temel araştırma yapma
	Introduction to Office Programs: Purpose of Office programs, areas of use, interface similarities, file systems	Opening, saving, and exploring files in Word, Excel, and PowerPoint	Lecture, Q&A, Demonstration	Conduct basic research on Office programs
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Belge Yönetimi: Yeni belge oluşturma, kaydetme, farklı kaydet, dosya işlemleri	Belge yazma, kaydetme, açma, kapatma, geri al / yinele	Gösterip Yaptırma, Uygulama	Word açıp kısa bir metin yazma
	Word: Document Management: Creating a new document, saving, "save as", file management	Writing, saving, opening, closing, undo/redo	Demonstration, Practice	Open Word and write a short text
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Biçimlendirme: Yazı tipi, boyut, renk; paragraf girintileri, hizalama, satır aralığı	Yazıyı biçimlendirme, paragraf ayarları yapma, kopyala-yapıştır	Uygulama, Alıştırma	Biçimlendirilecek örnek metin bulma
	Word: Formatting: Font type, size, color; paragraph indentation, alignment, line spacing	Apply formatting, set paragraph options, copy-paste	Practice, Exercises	Find a sample text for formatting
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Stiller ve Başlıklar: Stillerin tanımı, başlık hiyerarşisi, otomatik içerik tablosu oluşturma	Stil uygulama, başlıkları tanımlama, içerik tablosu ekleme ve güncelleme	Proje Tabanlı Öğrenme, Gösterip Yaptırma	Kısa rapor taslağı hazırlama
	MS Word - Track changes, Create equation, Add control: Definition of styles, heading hierarchy, creating an automatic table of contents	Apply styles, define headings, insert and update a table of contents	Project-based Learning, Demonstration	Prepare a short report draft
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Sayfa Düzeni ve Nesneler: Sayfa kenar boşlukları, yönlendirme, sekmeler; resim, şekil, metin kutusu, SmartArt	Sayfa ayarlarını düzenleme, resim ve şekil yerleştirme, nesneleri hizalama	Gösterip Yaptırma, Grup Çalışması	Sunumda kullanılacak görselleri hazırlama
	Word: Page Layout & Objects: Page margins, orientation, tabs; images, shapes, text boxes, SmartArt	Adjust page setup, insert images and shapes, align objects	Demonstration, Group Work	Prepare visuals to be used in class
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Tablo Kullanımı: Tablo ekleme, satır ve sütun ekleme, hücre biçimlendirme, metin kutuları	Özgeçmiş veya rapor formatında tablo oluşturma	Uygulama, Gösterip Yaptırma	CV için gerekli bilgileri toplama
	MS Excel-Cells, Rows and Columns: Insert table, add rows and columns, format cells, text boxes	Create a table in CV or report format	Practice, Demonstration	Collect necessary information for a CV

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Kaynakça ve Referanslar: Dipnot, son not, atıf, kaynakça yönetimi, bibliyografya	Akademik metin üzerinde dipnot ve kaynakça ekleme	Proje Tabanlı Öğrenme, Uygulama	Akademik makale örneği getirme
	Word: References & Citations: Footnotes, endnotes, citations, bibliography management	Insert footnotes and bibliography in an academic text	Project-based Learning, Practice	Bring an academic article example
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Excel: Giriş ve Veri Girişi: Hücre, aralık, satır/sütun yapısı, veri türleri, veri girişi kuralları	Basit tablo oluşturma, veri girişi ve düzenleme	Gösterip Yaptırma, Uygulama	Excel'de örnek tablo açma
	Excel: Introduction & Data Entry: Cell, range, row/column structure, data types, data entry rules	Create a simple table, enter and edit data	Demonstration, Practice	Open a sample table in Excel
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Excel: Formüller ve Fonksiyonlar: Temel işlemler (+, -, ×, ÷), otomatik toplam, TOPLA, ORTALAMA, SAY, EĞER	Veriler üzerinde fonksiyon uygulama, formül kopyalama, hata kontrolü	Problem Çözme, Gösterip Yaptırma	Küçük veri seti hazırlama
	Excel: Formulas & Functions: Basic operations (+, -, ×, ÷), AutoSum, SUM, AVERAGE, COUNT, IF	Apply functions to data, copy formulas, check for errors	Problem-solving, Demonstration	Prepare a small dataset
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Excel: Gelişmiş Fonksiyonlar: DÜŞEYARA, YATAYARA, INDEX, MATCH, tarih ve metin fonksiyonları	Veri arama, eşleştirme, metin dönüştürme işlemleri	Gösterip Yaptırma, Uygulama	Veri tablosu hazırlama
	Excel: Advanced Functions: VLOOKUP, HLOOKUP, INDEX, MATCH, date and text functions	Perform lookup, matching, and text conversion	Demonstration, Practice	Prepare a data table
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Excel: Grafik ve Görselleştirme: Grafik türleri (çubuk, çizgi, pasta, alan), eksen ayarları, görünüm seçenekleri	Veri için grafik oluşturma, başlık ve eksen düzenleme	Uygulama, Gösterip Yaptırma	Grafik için veri seçme
	Excel: Charts & Visualization: Chart types (bar, line, pie, area), axis settings, view options	Create charts, edit titles and axes	Practice, Demonstration	Select data for charts
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Excel: Veri Analizi	Filtreleme, sıralama, koşullu biçimlendirme, alt toplam	Uygulama, Tartışma	Küçük bir veri seti getirme
	Excel: Data Analysis	Filtering, sorting, conditional formatting, subtotals	Practice, Discussion	Bring a small dataset

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	PowerPoint: Sunum Hazırlama: Sunum hedefleri, slayt yapısı, şablon kullanımı, tema seçimi	Temel slayt tasarımı, şablon ve tema uygulama	Gösterip Yaptırma, Uygulama	Kısa bir sunum konusu seçme
	PowerPoint: Preparing Presentations: Presentation goals, slide structure, template usage, theme selection	Create basic slides, apply template and theme	Demonstration, Practice	Choose a short presentation topic
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	PowerPoint: Animasyonlar ve Sunum Teknikleri: Geçişler, animasyonlar, multimedya (ses, video), sunum ipuçları	Öğrenci sunumları, multimedya ekleme, geçiş ve animasyon uygulama	Sunum, Akran Değerlendirmesi	Hazırlanan sunumu prova etme
	PowerPoint: Animations & Presentation Techniques: Transitions, animations, multimedia (audio, video), presentation tips	Student presentations, add multimedia, apply transitions and animations	Presentation, Peer Review	Rehearse the prepared presentation

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Bireysel Çalışma / Self Study	1	50
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	8,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	1	1,00	1,00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	3,00	30,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	1,00	5,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	33	17,00	74,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 74,00/25,00 = 2,96 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 74,00 / 25,00 = 2,96 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Sayısal verileri düzenlemek / Editing numeric data			4			5				
2.Hazır şablon ile tanıtım materyali hazırlamak / Preparing promotional material with a ready-made template						3	4			
3.Kelime işlemci programını kullanmak / Using a word processor program					4		4			
4.Elektronik tablolaştırma programını kullanmak / Using the spreadsheet program			3			5				
5.Sunu hazırlama programını kullanmak / Using the presentation program						4	5			

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / TKY001 - TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ	
Ders Kodu / Course Code	TKY001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	There are no prerequisites for the course.
Amacı / Purpose	Öğrencilere; kalite kavramı, tarihsel süreci , toplam kalite anlayışının ortaya çıkışı ve günümüzdeki uygulamalarını öğretmektir.	The aim of the lesson is to give information about the concept of quality, its historical process, the emergence of total quality understanding and its current applications to students.
İçeriği / Content	Kalite, kalitenin tarihsel süreci, kaliteye yön verenler, toplam kalite yönetimi, kalite maliyetleri, kalite kültürü ve kurumsal kültür, kalite yönetimi araçları, kalite çemberi, süreç yönetimi, yalın üretim, altı sigma.	Quality, the historical process of quality, those who shape quality, total quality management, quality costs, quality culture and corporate culture, quality management tools, quality circle, process management, lean production, six sigma.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kıtabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Toplam Kalite Yönetimi Prof. Dr. İsmail Efil Dora Yayınları Toplam Kalite Yönetimi Prof. Dr. Orhan Küçük Seçkin Yayınevi	Total Quality Management Prof. Dr. İsmail Efil Dora Publications Total Quality Management Prof. Dr. Orhan Küçük Seçkin Publishing House
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kalite kavramını tanımlar.	Defines the concept of quality.
2	Toplam kalite yönetimini açıklar.	Explains total quality management.
3	Kalite çemberlerini tartışır.	Discusses quality circles.
4	Süreç yönetimini hakkında açıklama yapabilir.	Explains about process management.
5	Kalite yönetim sistem standartlarını özetler.	Summarizes quality management system standards.
6	Sigma ve altı sigmayı tanımlar.	Defines sigma and six sigma.
7	Yalın üretimi açıklar.	Explain lean production.
8	Kalite yönetim araçlarını kullanır.	Uses quality management tools.
9	Toplam kalite yönetiminin tarihsel sürecini açıklar.	Explain the historical process of total quality management.
10	Kaliteye yön veren önde gelen isimleri listeler.	Lists the leading names that lead the way in quality.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnsanlığın gelişim ihtiyacı ve kalite	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Human development needs and quality	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalitenin Tarihsel Gelişimi ve Kaliteye Yön Veren Öncüler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Historical Development of Quality and Pioneers Directing Quality	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurumsal Kültür, Kalite Kültürü ve Kalite Yönetimi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Corporate Culture, Quality Culture and Quality Management	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalite Yönetimi Araçları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği, Quiz	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Quality Management Tools	Narrative method, Question-answer technique, Quiz	Obtaining information from course resources
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalite Yönetiminde Müşteriyi Dinlemek	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Listening to the Customer in Quality Management	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalite Çemberleri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Quality Circles	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İstatistiksel Kalite Kontrol	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Statistical Quality Control	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süreç Yönetimi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Process Management	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toyota Üretim Sistemi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Toyota Production System	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yalın Üretim ve Yalın Hizmet Felsefesi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Lean Production and Lean Service Philosophy	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalite Yönetim Sistem Standartları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Quality Management System Standards	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Altı Sigma	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Six Sigma	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplam kalite yönetiminde vaka çalışmaları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Case studies in quality management	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Tekrar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	An overview	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	4,00	32,00
Okuma / Reading	14	1,00	14,00
Toplam / Total:	39	10,00	77,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 77,00/25,00 = 3,08 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 77,00 / 25,00 = 3,08 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Kalite kavramını tanımlar. / Defines the concept of quality.	4			5	4					
2.Toplam kalite yönetimini açıklar. / Explains total quality management.	4		4	5	4					
3.Kalite çemberlerini tartışır. / Discusses quality circles.				4	4		5			
4.Süreç yönetimini hakkında açıklama yapabilir. / Explains about process management.	4		5	5	4					
5.Kalite yönetim sistem standartlarını özetler. / Summarizes quality management system standards.	4		4	5	4					
6.Sigma ve altı sigmayı tanımlar. / Defines sigma and six sigma.	4		4	5	4					
7.Yalın üretimi açıklar. / Explain lean production.	4		5	4	4					
8.Kalite yönetim araçlarını kullanır. / Uses quality management tools.	4		4	5	5	4				
9.Toplam kalite yönetiminin tarihsel sürecini açıklar. / Explain the historical process of total quality management.	4			5	4					
10.Kaliteye yön veren önde gelen isimleri listeler. / Lists the leading names that lead the way in quality.	4			5						

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	
Ders Kodu / Course Code	AIT002	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Atatürk Devrim ve İlkeleri geleneksel bir toplumdan modern bir topluma dönüşme çabasını veren Türkiye'nin vazgeçilmez temelidir. Bu nedenle bu değerler göz önünde bulundurularak Türkiye'nin Modernleşme Tarihi, bu sürecin getirdiği sonuçlar ile meseleler değerlendirilecektir. Bu şekilde de amaç öğrencilerin Atatürk ilkeleri ve devrimlerini özümseyerek yorumlamalarını, geçmişten günümüze kadar önem aratarak devam eden bu süreci daha iyi anlamaları ve özümsemeleri amaçlanmaktadır.	Principles of Ataturk's revolution, and that Turkey's efforts to transform into a traditional society, an indispensable foundation of a modern society. Therefore, these values will be evaluated taking into account the history of modernization in Turkey, brought the results of this process will be evaluated with the issues. In this way, the goal in this way the students interpret Ataturk's principles and revolutions by internalizing the past to the present by searching the ongoing importance of this process is to better understand and assimilate.
İçeriği / Content	Lozan Konferansı sonrasında değişen dengeler ulusal ve uluslararası arenada Türkiye'nin giderek değişen ve artan önemini analiz edebilmek. Bu nedenle bir tarafta geliştirilen Mustafa Kemal Atatürk önderliğinde verdiği özgürlük mücadelesini tamamlayan ekonomik, toplumsal ve siyasal devrimlerin daha iyi bir şekilde analiz edilmesi örnek ve somut olaylar vasıtası ile amaçlanmaktadır. Bu şekilde Cumhuriyet düşüncesi ile erdemleri ve Cumhuriyet rejiminin Türk toplumu ve çağdaş Türkiye'nin inşasındaki önemi daha net olarak görülebilecektir. Dersin içerdiği konular her derste ilgili bölümler Nutuk'dan okumalar yapıpı desteklenerek, analiz edilmeye çalışılacaktır.	Following the Lausanne Conference of the changing balance of national and international arena and the growing importance of Turkey's ever-changing analysis edebilmek.Bu developed on one side so the struggle for freedom under the leadership of Mustafa Kemal Ataturk complementary economic, social and political revolutions in a better way to analyze concrete examples and events aims through. In this way, with the idea of the virtues of the Republic of Turkey and the construction of contemporary Turkish society and the importance of the Republican regime will be seen more clearly. Topics include sections relevant to each course, whether by supporting Nutukdan readings, will be analyzed.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.ATATÜRK, Mustafa Kemal, Nutuk, (3 C), 11. Basım, Çağdaş Yayınları, İstanbul, 1982. 2.Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, 5. B., Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara, 1997. 3.Başlangıcından Günümüze Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, (Editör Prof. Dr. Temuçin Faik Ertan), Siyasal Kitabevi, Ankara, 2011. 4.ARMAOĞLU, Fahir, 20. Yüzyıl Siyasi Tarihi 1914-1980, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 2004. 5.TUNAYA, Tarık Zafer, Türkiye'de Siyasi Partiler 1859-1952, 2. Basım, İstanbul, 1995 6.TURAN, Şerafettin, Türk Devrim Tarihi I-II- III-IV-V, Bilgi Yayınevi, Ankara, 1991, 1999.	1.ATATÜRK, Mustafa Kemal, Nutuk, (3 C), 11. Basım, Çağdaş Yayınları, İstanbul, 1982. 2.Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, 5. B., Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara, 1997. 3.Başlangıcından Günümüze Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, (Editör Prof. Dr. Temuçin Faik Ertan), Siyasal Kitabevi, Ankara, 2011. 4.ARMAOĞLU, Fahir, 20. Yüzyıl Siyasi Tarihi 1914-1980, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 2004. 5.TUNAYA, Tarık Zafer, Türkiye'de Siyasi Partiler 1859-1952, 2. Basım, İstanbul, 1995 6.TURAN, Şerafettin, Türk Devrim Tarihi I-II- III-IV-V, Bilgi Yayınevi, Ankara, 1991, 1999.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Ortak Dersler Bölüm Başkanlığı Öğretim Elemanları	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Cumhuriyet'in ilk yıllarındaki siyasi gelişmeleri bilme	Knowing the political developments in the first years of the Republic
2	Cumhuriyet Dönemi İnkıapları'nı karşılaştırabilme	Ability to compare the Revolutions of the Republican Era
3	1923-1938 yılları Türk Dış Politikası'nda karşılaşılan sorunları ve bu dönemde yaşanan siyasi gelişmeleri bilme	Knowing the problems encountered in Turkish Foreign Policy between 1923 and 1938 and the political developments during this period.
4	Atatürk İlkelerini birbirleri ile ilişkilendirme	Relating Atatürk's Principles to each other
5	İsmet İnönü Döneminde yaşanan gelişmeleri söyleme	Telling the developments that took place during İsmet İnönü Period
6	1950 sonrası Türk Siyasi Hayatını özetleyebilme	To be able to summarize Turkish Political Life after 1950

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması	Düz anlatım yöntemi	Kaynak Okuma
	Abolition of Sultanate, Proclamation of Republic, Abolition of Caliphate	Direct expression method	Reading source
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası, Şeyh Sait İsyanı, İzmir Suikastı	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası (Progressive Republican Party), Sheikh Sait Rebellion, Izmir Assassination	Direct expression method	Reading source
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Serbest Cumhuriyet Fırkası, Menemen Olayı, Atatürk-İnönü Ayrılığı	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Serbest Cumhuriyet Fırkası (Free Republican Party), Menemen Incident, Disagreement of Ataturk-Inonu	Direct expression method	Reading source
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cumhuriyet Dönemi Hukuk, Eğitim-Kültür Alanda İnkılaplar	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Revolutions in the Field of Law, Education and Culture in the Republican Era	Direct expression method	Reading source
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cumhuriyet Dönemi ekonomik ve toplumsal alandaki inkılaplar	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Revolutions in the economic and social fields of the Republican Era	Direct expression method	Reading source
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mustafa Kemal Atatürk Dönemi Dış Politika	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Foreign Policy of Mustafa Kemal Ataturk Period	Direct expression method	Reading source

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	II. Dünya Savaşı öncesinde Dış Politika (1931-1938)	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	II. Foreign Policy before World War II (1931-1938)	Direct expression method	Reading source
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Atatürk ilkeleri	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Ataturk's principles	Direct expression method	Reading source
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İsmet İnönü Dönemi-I (1938/1950)	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	İsmet İnönü Period-1st (1938/1950)	Direct expression method	Reading source
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İsmet İnönü Dönemi-II (1938/1950)	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	İsmet İnönü Period-2nd (1938/1950)	Direct expression method	Reading source
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Demokrat Parti Dönemi-I	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Democratic Party Period-1st	Direct expression method	Reading source
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Demokrat Parti Dönemi-II	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Democratic Party Period-2nd	Direct expression method	Reading source

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	27 Mayıs 1960-12 Mart 1971 arasında Türkiye	Düz anlatım yöntemi	Kaynak okuma
	Turkey between 27 May 1960 and 12 March 1971	Direct expression method	Reading source
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	1980 sonrası gelişmeler	Düz anlatım yöntemi	Kaynak
	Developments after 1980	Direct expression method	Reading source

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	30
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	1,00	5,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	1,00	7,00
Okuma / Reading	14	1,00	14,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	1,00	2,00
Toplam / Total:	45	9,00	59,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 59,00/25,00 = 2,36 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 59,00 / 25,00 = 2,36 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Cumhuriyet'in ilk yıllarındaki siyasi gelişmeleri bilme / Knowing the political developments in the first years of the Republic									5	
2.Cumhuriyet Dönemi İnkıapları'nı karşılaştırabilme / Ability to compare the Revolutions of the Republican Era									5	
3.1923-1938 yılları Türk Dış Politikası'nda karşılaşılan sorunları ve bu dönemde yaşanan siyasi gelişmeleri bilme / Knowing the problems encountered in Turkish Foreign Policy between 1923 and 1938 and the political developments during this period.									5	
4.Atatürk İlkelerini birbirleri ile ilişkilendirme / Relating Atatürk's Principles to each other									5	
5.İsmet İnönü Döneminde yaşanan gelişmeleri söyleme / Telling the developments that took place during İsmet İnönü Period									5	
6.1950 sonrası Türk Siyasi Hayatını özetleyebilme / To be able to summarize Turkish Political Life after 1950									5	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	DİJİTAL DÖNÜŞÜM VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GELECEK	
Ders Kodu / Course Code	DDS001	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	0	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose		
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		0
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Toplam / Total:	0	0	0
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 0,00/25,00 = 0,00 ~ 0.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 0,00 / 25,00 = 0,00 ~ 0.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

An error has occurred while processing Table 'ctPoMatris':
Index was outside the bounds of the array.

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	İNGİLİZCE II	
Ders Kodu / Course Code	ING002	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	İngilizce dersi öğrencilere başlangıç düzeyde gerekli olan temel dil becerilerini kazandırmayı hedeflemektedir.	English course aims to provide students with the basic language skills required at the beginner level.
İçeriği / Content	İngilizce servis dersleri, eğitim dili Türkçe olan programlarda ikinci yılda verilen ve temel dil becerileri olan okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerini bütünlük olarak başlangıç düzeyinde veren zorunlu derslerdir.	English courses are compulsory ones that are given in the second year in Turkish-medium programs and provide integrated basic language skills such as reading, writing, listening and speaking at the beginner level.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. English Grammar in Use - (Raymond Murphy) 2. Essential Grammar in Use - (Raymond Murphy) 3. Basic English Grammar - (Betty Schramper Azar) 4. New Inside English Grammar - (Sevil F. Soylu / Daniş Soylu)	1. English Grammar in Use - (Raymond Murphy) 2. Essential Grammar in Use - (Raymond Murphy) 3. Basic English Grammar - (Betty Schramper Azar) 4. New Inside English Grammar - (Sevil F. Soylu / Daniş Soylu)
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Yabancı Diller Yüksekokulu Öğretim Elemanları	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenciler basit sorular sorup cevap vererek temel düzeyde iletişim kurabilir.	Students can communicate at a basic level by asking and answering simple questions.
2	Başlangıç düzeyindeki İngilizce metinleri okuyup anlayabilir.	Students can read and understand beginner-level English texts.
3	Kendileri ve/veya yakın çevreleri hakkında bilgi veren e-posta ve günlük aktivitelerle ilgili kısa metinler yazabilir.	Students can write short texts about daily activities and e-mail giving information about themselves and/or their immediate surroundings.
4	Kişisel bilgilerini içeren formları doldurabilir.	Students can fill out forms with their personal information.
5	Avrupa Birliği Dil Ölçütleri 'ne göre A2* seviyesinde kendileri, aileleri ve yakın çevreleriyle ilgili temel ifadeleri ve diyalogları takip edebilir.	Students can follow basic expressions and dialogues about themselves, their families and people around themselves at A2* level in accordance with the European Union Language Criteria.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Should, shouldn't, must, mustn't.		
	Should, shouldn't, must, mustn't.		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Simple future tense - will.		
	Simple future tense - will.		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Future tense - be going to.		
	Future tense - be going to.		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	If causes - first conditional (will / can / should / must)		
	If causes - first conditional (will / can / should / must)		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Past form of to be, there was - were.	Quiz	
	Past form of to be, there was - were.	Quiz	
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Simple past tense, regular verbs.		
	Simple past tense, regular verbs.		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Simple past tense, irregular verbs.		
	Simple past tense, irregular verbs.		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Review & exercises.		
	Review & exercises.		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Could, couldn't, used to, didn't use to.		
	Could, couldn't, used to, didn't use to.		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Past continuous tense.		
	Past continuous tense.		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Past continuous tense & past simple (when / while)		
	Past continuous tense & past simple (when / while)		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Present perfect tense.		
	Present perfect tense.		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Present perfect tense; ever, never, just ,yet, already, for / since.		
	Present perfect tense; ever, never, just ,yet, already, for / since.		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Review & exercises.		
	Review & exercises.		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	4	1,00	4,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Tartışma / Discussion	1	1,00	1,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	2,00	2,00
Okuma / Reading	3	2,00	6,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	4	2,00	8,00
Toplam / Total:	28	11,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Öğrenciler basit sorular sorup cevap vererek temel düzeyde iletişim kurabilir. / Students can communicate at a basic level by asking and answering simple questions.										5
2.Başlangıç düzeyindeki İngilizce metinleri okuyup anlayabilir. / Students can read and understand beginner-level English texts.										5
3.Kendileri ve/veya yakın çevreleri hakkında bilgi veren e-posta ve günlük aktivitelerle ilgili kısa metinler yazabilir. / Students can write short texts about daily activities and e-mail giving information about themselves and/or their immediate surroundings.										5
4.Kişisel bilgilerini içeren formları doldurabilir. / Students can fill out forms with their personal information.										5
5.Avrupa Birliği Dil Ölçütleri 'ne göre A2* seviyesinde kendileri, aileleri ve yakın çevreleriyle ilgili temel ifadeleri ve diyalogları takip edebilir. / Students can follow basic expressions and dialogues about themselves, their families and people around themselves at A2* level in accordance with the European Union Language Criteria.										5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TÜRK DİLİ II	
Ders Kodu / Course Code	TDL002	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Türk Dili II dersinin amacı, Türk dilinin kompozisyon özelliklerini tanıtarak ve kavratarak, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak dilin doğru ve güzel kullanılma yeteneğini kazandırabilmektir.	The aim of the Turkish Language II course is to introduce and comprehend the compositional features of the Turkish language, and to use the language as a means of written and oral expression is to gain the ability to use it correctly and beautifully.
İçeriği / Content	Bu ders öğrenciye, Türk dilinin yazılı/sözlü kompozisyon türlerinin özelliklerini ve inceliklerini tanıtarak, yazılı ve sözlü anlatım aracı olarak Türkçeyi doğru, güzel ve etkili kullanabilme yeteneğini kazandıracak başlıkları ve etkinliklerini içermektedir.	This course includes topics and activities that will enable the student to use Turkish correctly, beautifully and effectively as a written and oral expression tool, by introducing the features and subtleties of the written/oral composition types of the Turkish language.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Aksan, Doğan, Her Yönüyle Dil, TDK Yay.,Ankara, 1979. 2. Banguoğlu, Tahsin, Türkçenin Grameri, TDK Yay., Ankara, 1998. 3. Ergin, Muharrem, Türk Dili, Bayrak Yay., Gstanbul, 1995. 4. Korkmaz, Zeynep vd., Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Yargı Yay., Ankara, 2001. 5. Türk Dil Kurumu, Türkçe Sözlük, 11. bs. Türk Dil Kurumu Yay., Ankara, 2011. 6. Yakıcı, Ali; Doğan, Mehmet Can, vd., Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri,Yargı Yay., Ankara, 2017. 7. Yazım Kılavuzu, Türk Dil Kurumu Yay., Ankara, 2018.	1. Aksan, Doğan, Her Yönüyle Dil, TDK Yay.,Ankara, 1979. 2. Banguoğlu, Tahsin, Türkçenin Grameri, TDK Yay., Ankara, 1998. 3. Ergin, Muharrem, Türk Dili, Bayrak Yay., Gstanbul, 1995. 4. Korkmaz, Zeynep vd., Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Yargı Yay., Ankara, 2001. 5. Türk Dil Kurumu, Türkçe Sözlük, 11. bs. Türk Dil Kurumu Yay., Ankara, 2011. 6. Yakıcı, Ali; Doğan, Mehmet Can, vd., Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri,Yargı Yay., Ankara, 2017. 7. Yazım Kılavuzu, Türk Dil Kurumu Yay., Ankara, 2018.

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Türk Dili Bölüm Başkanlığında Görevli Öğretim Elemanları	Instructors at the Turkish Language Department

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yazılı ve sözlü kompozisyonun özelliklerini açıklar ve anlatım biçimlerinden yararlanarak Türk dilinin kurallarına uygun kompozisyon yazar.	Explains the features of written and oral composition and writes compositions in accordance with the rules of the Turkish language by using the forms of expression.
2	Yazı türlerinin özelliklerini belirterek kurgusal ve öğretici metinler arasındaki fark ve benzerlikleri açıklar.	Explains the differences and similarities between fictional and instructive texts by specifying the characteristics of writing types.
3	Çevresindeki dil kirliliğine yol açan kelimelerin dil üzerindeki etkilerini fark eder.	Realizes the effects of the words that cause language pollution around her/his on the language.
4	Sözlü ve yazılı kompozisyondaki anlatım bozukluklarını/dil yanlışlarını fark eder ve anlatım bozukluğu yapmamaya özen göstererek sözlü/yazılı bir şekilde duygu ve düşüncelerini yansıtır.	Recognizes the expression disorders/language mistakes in the oral and written composition and reflects his/her feelings and thoughts in a verbal/written way, taking care not to make any expression mistakes.
5	Sözlü anlatım türlerinin özelliklerini açıklar ve bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak çalışma ve sunum yapar.	Explains the characteristics of oral expression types and makes studies and presentations using scientific research methods.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kompozisyon bilgileri	Okuma, Anlatım, Sınıf içi grup çalışmaları, tartışmalar	Kompozisyon yazma denemeleri yapılmalı
	Composition information	Reading, Lecture, In-class group work, discussions	Composition writing should be attempted
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anlatım biçimleri	Konu anlatımı, Görsel destekli sunular, okuma,anlama, yazma	İfade biçimleri hakkında okumalar
	Expression formats	Lecture, visually supported presentations, reading, comprehension, writing	Readings about forms of expression
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yazı türleri	Vakıa analizleri, Tür incelemeleri, Görsel destekli sunumlar	Edebi yazı türleri hakkında bilgi edinilmeli
	Post types	Case analyses, genre studies, visual aided presentations	Information should be obtained about literary writing types.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaratıcı, kurgusal yazılar	Teorik anlatımlar, Uygulamalar, Görsel destekli sunumlar	Yaratıcı ve kurgusal yazılar incelenmeli, yazma denemeleri yapılmalı
	Creative, fictional writings	Theoretical explanations, Applications, Visually supported presentations	Creative and fictional writings should be examined and writing attempts should be made.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaratıcı, kurgusal yazılar	Teorik anlatımlar, Uygulamalar, Görsel destekli sunumlar	Yaratıcı ve kurgusal yazılar incelenmeli, yazma denemeleri yapılmalı
	Creative, fictional writings	Theoretical explanations, Applications, Visually supported presentations	Creative and fictional writings should be examined and writing attempts should be made.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğretici metinler	Teorik anlatımlar, metin analizleri, Görsel destekli sunumlar	Öğretici metin türleri öğrenilmeli
	Tutorials texts	Theoretical explanations, text analyses, visually supported presentations	Tutorial text types should be learned

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğretici metinler	Teorik anlatımlar, metin analizleri, Görsel destekli sunumlar	Öğretici metin türleri öğrenilmeli
	Tutorials texts	Theoretical explanations, text analyses, visually supported presentations	Tutorial text types should be learned
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yazılı ve sözlü anlatımda dil yanlışları	Teorik anlatımlar, dönemsel incelemeler, vakıa analizleri, görsel destekli sunumlar	İletişim konusunda ön bilgi sahibi olunmalı
	Language errors in written and oral expression	Theoretical explanations, periodic reviews, case analyses, visually supported presentations	Must have prior knowledge about communication
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yazılı ve sözlü anlatımda dil yanlışları	Teorik anlatımlar, dönemsel incelemeler, vakıa analizleri, görsel destekli sunumlar	İletişim konusunda ön bilgi sahibi olunmalı
	Language errors in written and oral expression	Theoretical explanations, periodic reviews, case analyses, visually supported presentations	Must have prior knowledge about communication
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anlatım bozuklukları	Metin incelemeleri, görsel destekli sunumlar, teorik anlatımlar, vakıa analizleri	İyi cümlelerin özellikleri hakkında bilgi sahibi olunmalı
	Speech disorders	Text reviews, visually supported presentations, theoretical explanations, case studies	One should have knowledge about the characteristics of good sentences.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anlatım bozuklukları	Metin incelemeleri, görsel destekli sunumlar, teorik anlatımlar, vakıa analizleri	İyi cümlelerin özellikleri hakkında bilgi sahibi olunmalı
	Speech disorders	Text reviews, visually supported presentations, theoretical explanations, case studies	One should have knowledge about the characteristics of good sentences.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sözlü anlatım türleri	Uygulamalı çalışmalar, Örnekler üzerinde incelemeler, Görsel destekli sunumlar	Sözlü anlatım türleri öğrenilmeli
	Oral expression types	Applied studies, Examinations on examples, Visually supported presentations	Verbal expression types should be learned

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sözlü anlatım türleri	Uygulamalı çalışmalar, Örnekler üzerinde incelemeler, Görsel destekli sunumlar	Sözlü anlatım türleri öğrenilmeli
	Oral expression types	Applied studies, Examinations on examples, Visually supported presentations	Verbal expression types should be learned
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilimsel araştırma ve sunum teknikleri	Teorik ders anlatımı, Görsel destekli sunumlar, uygulamalı analiz, kaynak taraması, metin incelemeleri	Bilimsel sunum yöntemleri incelenmeli
	Scientific research and presentation techniques	Theoretical lectures, Visually supported presentations, applied analysis, source scanning, text reviews	Scientific presentation methods should be examined

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	1,00	8,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	3,00	3,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	3,00	6,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	1,00	2,00
Toplam / Total:	30	13,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Yazılı ve sözlü kompozisyonun özelliklerini açıklar ve anlatım biçimlerinden yararlanarak Türk dilinin kurallarına uygun kompozisyon yazar. / Explains the features of written and oral composition and writes compositions in accordance with the rules of the Turkish language by using the forms of expression.									5	
2.Yazı türlerinin özelliklerini belirterek kurgusal ve öğretici metinler arasındaki fark ve benzerlikleri açıklar. / Explains the differences and similarities between fictional and instructive texts by specifying the characteristics of writing types.									5	
3.Çevresindeki dil kirliliğine yol açan kelimelerin dil üzerindeki etkilerini fark eder. / Realizes the effects of the words that cause language pollution around her/his on the language.									5	
4.Sözlü ve yazılı kompozisyondaki anlatım bozukluklarını/dil yanlışlarını fark eder ve anlatım bozukluğu yapmamaya özen göstererek sözlü/yazılı bir şekilde duygu ve düşüncelerini yansıtır. / Recognizes the expression disorders/language mistakes in the oral and written composition and reflects his/her feelings and thoughts in a verbal/written way, taking care not to make any expression mistakes.									5	
5.Sözlü anlatım türlerinin özelliklerini açıklar ve bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak çalışma ve sunum yapar. / Explains the characteristics of oral expression types and makes studies and presentations using scientific research methods.									5	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADS001 - ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS (ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS)

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS (ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS)	
Ders Kodu / Course Code	ADS001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	0,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose		
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		0
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	2,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	5,00	70,00
Toplam / Total:	16	9,00	74,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 74,00/25,00 = 2,96 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 74,00 / 25,00 = 2,96 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

An error has occurred while processing Table 'ctPoMatris':
Index was outside the bounds of the array.

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Malzeme Bilgisi	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrenciye malzeme özellik bilgisini; iç yapı, malzemede mekanik, ısısal, fizikokimyasal gibi çeşitli özellikler aktarmak, yapı malzemelerinin özelliklerini tanıma bilgisini kazandırmak, geleneksel ve günümüz mimarisinde kullanılan çeşitli yapı malzemelerinin tarihçesi, üretimi, türleri, kullanım yer ve şekilleri konusunda bilgilendirmek.	Material property information to the student; To convey various properties such as internal structure, mechanical, thermal, physicochemical in materials, to gain knowledge of recognizing the properties of building materials, to inform about the history, production, types, usage places and forms of various building materials used in traditional and today's architecture.
İçeriği / Content	Yapılarda kullanılan malzemeleri tanıtmak, yapı malzemelerin genel özellikleri, yapıdaki kullanım alanları, üretim yöntemleri, malzemelerin yapıda uygulama şekilleri.	Introduction of materials used in buildings, general properties of building materials, areas of use in buildings, production methods, application forms of materials in construction.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	ERTEN, E., Yapı Elemanları I-II Karadeniz Teknik Üniversitesi Basımevi , Trabzon,1992. ESER. L., Geleneksel ve Geliştirilmiş Geleneksel Yapı I., İTÜ, Mimarlık Fakültesi,İstanbul,1977. Geleneksel Yapı Teknikleri: Doğal ve Ekolojik Yapı Rehberi , Yeni İnsan Yayınevi, İstanbul 2016. Building Construction Illustrated . Francis D.K. Ching (2000). John Wiley. - Building Construction: Principles, Materials, and Systems. Mehta (2009). Pearson. Building design and construction handbook. Frederick S. Merritt, Jonathan T. Ricketts (2000). McGraw-Hill. . - Çağdaş Taşıyıcı Sistemler, Prof.Dr. H. Çetin KÜRKÇÜ (2000), Birsen Yayınevi Yapı Elemanı Tasarımında Malzeme (2001), Toydemir, Gürdal, Tanaçam, Literatür yayıncılık	ERTEN, E., Yapı Elemanları I-II Karadeniz Teknik Üniversitesi Basımevi , Trabzon,1992. ESER. L., Geleneksel ve Geliştirilmiş Geleneksel Yapı I., İTÜ, Mimarlık Fakültesi,İstanbul,1977. Geleneksel Yapı Teknikleri: Doğal ve Ekolojik Yapı Rehberi , Yeni İnsan Yayınevi, İstanbul 2016. Building Construction Illustrated . Francis D.K. Ching (2000). John Wiley. - Building Construction: Principles, Materials, and Systems. Mehta (2009). Pearson. Building design and construction handbook. Frederick S. Merritt, Jonathan T. Ricketts (2000). McGraw-Hill. . - Çağdaş Taşıyıcı Sistemler, Prof.Dr. H. Çetin KÜRKÇÜ (2000), Birsen Yayınevi Yapı Elemanı Tasarımında Malzeme (2001), Toydemir, Gürdal, Tanaçam, Literatür yayıncılık
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Ahmet Cihat ARI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mimarlık, yapı bilgisi, malzeme ve strüktür hakkında bilgi edinilir.	Information about architecture, building information, materials and structure is obtained.
2	Ölçekli olarak bir yapı sisteminin detaylarını hazırlayabilmesi beklenir.	Expected to be able to prepare the details of a building system at scale.
3	Geleneksel yapı malzeme ve inşa tekniklerini, duvar tiplerini tanıır.	Recognizes traditional building materials and construction techniques, wall types.
4	Modern yapım yöntemleri ve yapı malzemelerini tanıması ve doğru olarak uygulaması beklenir.	Expected to know and apply modern construction methods and building materials correctly.
5	Bağlayıcı yapı malzemelerini öğrenir.	Learns binding building materials.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Giriş, tarihçe, malzemede iç yapı		
	Introduction, history, internal structure in material		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Malzemenin özellikleri ve önemi		
	Properties and importance of the material		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlıca yapı malzemeleri		
	Major building materials		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Malzemelerin yapı fiziği açısından incelenmesi		
	Examination of materials in terms of building physics		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mimaride yapı malzemelerinin seçimi ve kullanımı		
	Selection and use of building materials in architecture		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geleneksel yapı malzemeleri		
	Traditional building materials		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geleneksel yapı malzemeleri		
	Traditional building materials		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taş ve tuğla yapı malzemeleri		
	Stone and brick building materials		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taş ve tuğla yapı malzemeleri		
	Stone and brick building materials		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kerpiç yapı malzemesi		
	Adobe building material		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ahşap yapı malzemesi		
	Wood building material		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beton, harçlar, geleneksel harçlar ve bağlayıcılar		
	Concrete, mortars, conventional mortars and binders		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Plastik yapı malzemeleri ve boyalar		
	Plastic building materials and paints		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cam yapı malzemesi ve bitüm, katran esaslı yapı malzemeleri		
	Glass building material and bitumen, tar-based building materials		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Mimarlık, yapı bilgisi, malzeme ve strüktür hakkında bilgi edinilir. / Information about architecture, building information, materials and structure is obtained.										
2.Ölçekli olarak bir yapı sisteminin detaylarını hazırlayabilmesi beklenir. / Expected to be able to prepare the details of a building system at scale.										
3.Geleneksel yapı malzeme ve inşa tekniklerini, duvar tiplerini tanır. / Recognizes traditional building materials and construction techniques, wall types.										
4.Modern yapım yöntemleri ve yapı malzemelerini tanıması ve doğru olarak uygulaması beklenir. / Expected to know and apply modern construction methods and building materials correctly.										
5.Bağlayıcı yapı malzemelerini öğrenir. / Learns binding building materials.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Yönetim Bilişim Sistemleri	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-002	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Güncel bilişim teknolojileri ve sistemlerinin, işletmelerin bilişim gereksinimlerini karşılayacak şekilde, yönetimsel, orgaizasyonel ve stratejik unsurları da gönüne alarak kullanılması ve tasarlanması.	Understand the role of Information Systems in organizations. Understand the IT implications of a particular business need or problem. Learn how Ecommerce has changed how we do business. Understand the impact of technological change in accessing and disseminating information. Be able to use information systems as a resource in decision making.
İçeriği / Content	İşletmelerin temel süreçlerini tanıyarak, strateji geliştirmede yönetimsel ve organizasyonel unsurları tanıyarak, güncel teknolojilerin nasıl kullanılabileceğini örnekleriyle incelemek	Topics include Introduction to the development of information systems, the portfolio of the application development, and requirement analysis and determination, structured analysis development strategy, application prototype development strategy, and systems design, designing of computer output, input-output, and online dialogue; design of files and use of auxiliary devies; the design of database interaction, and data communications; quality assurance; management of system implementation and MIS development, and hardware and software selection.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Laudon, Kenneth C. and Jane P. Laudon, 2010, "Yönetim Bilişim Sistemleri: Dijital İşletmeyi Yönetmek", Prentice-Hall. Inc. Ders Notları	Laudon, Kenneth C. and Jane P. Laudon, 2010, "Management Information Systems: Managing the Digital Firm", 11th Edition, Prentice-Hall. Inc. Lecture notes
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Uğur Dagtekin	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Güncel bilişim sistemlerini, bu sistemleri etkileyen teknolojik, organizasyonel, sosyal ve yönetsel eğilimleri anlar.	Understands current information systems and the technological, organizational, social and managerial trends that affect these systems.
2	Günümüzde kullanılan bilişim sistemlerini listeleyebilir.	List the names and functions of latest IT systems.
3	İşletmelerin amaçlarına uygun bilişim sistemi tasarımı, geliştirilmesi ve kullanıma açılması süreçlerini anlama	Understand the processes of designing, developing and deploying IT systems established according to the specific needs of companies.
4	Verilen bir problem ilişkin nasıl bir bilişim sistemi çözümü gerektiğini analiz edebilir.	Design and analyze the components of an IT system, specifically built to solve a given problem.
5	Bilişim sistemlerinin temel bileşenlerini tanımlar ve işletmelerde bilişim sistemlerinin devreye alınışında organizasyon, teknoloji ve yönetim unsurlarını dengeleyebilir, yöntemlerini anlayabilir, gerektiğinde farklı problemleri analiz edebilir.	Know the essential components of IT systems, understand the methods used to deploy IT systems, balancing the factors related to the organization, technology and management, and finally analyze problems.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Günümüz bilişim sistemleri		
	Information Systems in Global Business Today		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel E-İş'te Bilişim sistemlerinin kullanımı		
	Global E-Business: How Businesses Use Information Systems		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilişim sistemleri, organizasyonlar ve strateji		
	Information Systems, Organizations, and Strategy		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilişim sistemlerinde etik ve sosyal konular		
	Ethical and Social Issues in Information Systems		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilişim sistemleri altyapıları ve güncel teknolojiler		
	IT Infrastructure and Emerging Technologies		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş zekası temelleri: veritabanları ve bilişim yönetimi		
	Foundations of Business Intelligence: Databases and Information Management		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş zekası temelleri: veritabanları ve bilişim yönetimi (Devam)		
	Midterm		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Telekomünikasyon, İnternet ve kablosuz teknolojiler		
	Telecommunications, the Internet, and Wireless Technology		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilişim sistemlerinin güvenliği		
	Securing Information Systems		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Operasyonel mükemmeliyet ve müşteriye yarıdan tanıma: kurumsal uygulamalar		
	Achieving Operational Excellence and Customer Intimacy: Enterprise Applications		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	E-Ticaret: Dijital pazarlar,dijital ürünler		
	E-Commerce: Digital Markets, Digital Goods		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilgi yönetimi, karar almayı geliştirme		
	Managing Knowledge, Chp. 12 Enhancing Decision Making		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilişim sistemleri tasarlama ve gerçekleştirme		
	Building Information Systems		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje sunumları		
	Project presentations		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Güncel bilişim sistemlerini, bu sistemleri etkileyen teknolojik, organizasyonel, sosyal ve yönetsel eğilimleri anlar. / Understands current information systems and the technological, organizational, social and managerial trends that affect these systems.										
2.Günümüzde kullanılan bilişim sistemlerini listeleyebilir. / List the names and functions of latest IT systems.										
3.İşletmelerin amaçlarına uygun bilişim sistemi tasarımı, geliştirilmesi ve kullanıma açılması süreçlerini anlama / Understand the processes of designing, developing and deploying IT systems established according to the specific needs of companies.										
4.Verilen bir problem ilişkin nasıl bir bilişim sistemi çözümü gerektiğini analiz edebilir. / Design and analyze the components of an IT system, specifically built to solve a given problem.										
5.Bilişim sistemlerinin temel bileşenlerini tanımlar ve işletmelerde bilişim sistemlerinin devreye alınışında organizasyon, teknoloji ve yönetim unsurlarını dengeleyebilir, yöntemlerini anlayabilir, gerektiğinde farklı problemleri analiz edebilir. / Know the essential components of IT systems, understand the methods used to deploy IT systems, balancing the factors related to the organization, technology and management, and finally analyze problems.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Mimaride Biçim, Mekan, Düzen	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-003	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders; bir çevrenin tasarlanmasında veya yapılı bir çevrenin incelenmesinde, biçim ve mekan düzenlenişi yönlendiren ilkelerin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.	This course; in the design of an environment or in the study of a built environment, it is aimed to learn the principles that guide the form and arrangement of space.
İçeriği / Content	Bu ders ile; tasarımcının düşünme, biçimlendirme ve biçim kurgusu oluşturur. Tasarlama faaliyeti ile ilişkili olarak açıklar. Biçimsel kurgulardan mekânsal düzeni organize edebilmenin yollarını araştırır.	With this course; it creates the designer's thinking, formatting and form fiction. Explains in relation to the design activity. It explores the ways of organizing spatial order from formal constructs.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ching, Francis D.K. (2012). Mimarlık- Biçim, Mekan ve Düzen . Nobel Akademik Yayıncılık, 2020. Öğretim elemanı sunum ve notları.	Ching, Francis D.K. (2012). Mimarlık- Biçim, Mekan ve Düzen . Nobel Akademik Yayıncılık, 2020. Lecturer presentation and notes.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Tuğba ÖZDEMİR ERDOĞAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mimaride form kavramını araştırır ve tartışır.	Researches and discusses the concept of form in architecture.
2	Mimaride mekan kavramını anlar ve yorumlar.	Understands and interprets the concept of space in architecture.
3	Mimaride biçim mekan ve düzen birlikteliği eleştirel olarak yorumlar fikir üretir.	It critically interprets the unity of form, space and order in architecture and generates ideas.
4	Mekan, form ve düzen temel kavram ve prensiplerini öğrenir.	Learn the basic concepts and principles of form and order.
5	Temel tasar tekniklerine uygun form ve mekan oluşturur	Creates form and space in accordance with basic design techniques

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Form kavramı, oluşma süreçleri		
	Form concept, formation processes		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Form düzenleme yöntemleri		
	Form editing methods		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ölçek ve oran kavramı		
	Scale and ratio concept		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnsan ölçeği		
	Human scale		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Oda ölçeği		
	Room scale		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bina ölçeği		
	Building scale		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kent ölçeği		
	Urban scale		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mekan kavramı		
	Space concept		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mekanın öğeleri		
	Elements of space		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mekan çeşitleri		
	Elements of space		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mekan ve işlevleri		
	Space and functions		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organizasyon yöntemleri		
	Organizational methods		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yerleşim		
	Residential		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örnek proje sunum ve anlatımları		
	Sample project presentations and explanations		
15	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı		
	Final exam		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Mimaride form kavramını araştırır ve tartışır. / Researches and discusses the concept of form in architecture.										
2.Mimaride mekan kavramını anlar ve yorumlar. / Understands and interprets the concept of space in architecture.										
3.Mimaride biçim mekan ve düzen birlikteliği eleştirel olarak yorumlar fikir üretir. / It critically interprets the unity of form, space and order in architecture and generates ideas.										
4.Mekan, form ve düzen temel kavram ve prensiplerini öğrenir. / Learn the basic concepts and principles of form and order.										
5.Temel tasar tekniklerine uygun form ve mekan oluşturur / Creates form and space in accordance with basic design techniques										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	E-Ticaret	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-004	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	İnternet uygulamalarına ilişkin bilgi eksikliklerini gidererek ,İnternet üzerinden gerçekleştirilen pazarlama uygulamaları ile ilgili kavramları açıklamak.	To explain the concepts related to marketing applications carried out over the Internet by eliminating the lack of knowledge about Internet applications.
İçeriği / Content	Elektronik Ticaretin Tanımı/Türleri/ Tarihsel Gelişimi/İnternetin Tanımı/ İnternette Pazarlamaya Giriş/İnternette Pazarlama Araştırması/İntenet Bankacılığı/ İnternette Ödeme Sistemleri	Definition/Types of Electronic Commerce/Historical Development/Definition of Internet/ Introduction to Internet Marketing/Internet Marketing Research/Internet Banking/ Internet Payment Systems
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	İnternette Pazarlama - İbrahim KIRCOVA Electronic Commerce - Gary P. Schneider	Internet Marketing - İbrahim KIRCOVA Electronic Commerce - Gary P. Schneider
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Erdoğan ALKAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Djital pazarlama ile ilgili temel kavramları bilir	Gain knowledge about basic concepts of digital marketing
2	Mobil pazarlama, blogla pazarlama konularını bilir	Learns mobile marketing and blogging
3	Arama motoru pazarlamasını bilir	Learns about search engine marketing
4	Sosyal medya pazarlaması bilir	Learns social media marketing
5	E-Ticaret ile ilgili hukuksal düzenlemelerini betimler	Will be able to explain the legal regulations related to e-commerce.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ders tanıtımı ve giriş		
	Course Introduction		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnternet ve küreselleşme		
	Internet and globalization		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dijital pazarlamaya giriş		
	Introduction to digital marketing		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	e-ticaret		
	E-commerce		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosyal medya pazarlaması		
	Social media marketing		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Blogla pazarlama		
	Blog marketing		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Arama motoru pazarlaması		
	Search engine marketing		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mobil pazarlama		
	Mobile Marketing		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Oyunlaştırma ve Pazarlama		
	Gamification and Marketing		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanal topluluklarda tüketici davranışı		
	Consumer behavior in online communities		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazarlama karmaşının dijital ortamda uygulanması		
	Marketing mix in the digital environment		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dijital pazarlama stratejileri		
	Digital marketing strategies		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Projesi		
	Final Project		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Projesi		
	Final Project		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Dijital pazarlama ile ilgili temel kavramları bilir / Gain knowledge about basic concepts of digital marketing										
2.Mobil pazarlama, blogla pazarlama konularını bilir / Learns mobile marketing and blogging										
3.Arama motoru pazarlamasını bilir / Learns about search engine marketing										
4.Sosyal medya pazarlaması bilir / Learns social media marketing										
5.E-Ticaret ile ilgili hukuksal düzenlemelerini betimler / Will be able to explain the legal regulations related to e-commerce.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Yetenek Yönetimi	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-005	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	There are no prerequisites for the course.
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı öğrencilerin bir çoğunun kurum ve kuruluşlarda çalışacağı fikrinden yola çıkılarak yeteneklerinin yönetilmesi konusunda gerekli bilgiler vermek için teorik bilgiler ve uygulamalı örnekler vermektir.	The aim of this course is to give theoretical information and practical examples to give necessary information about the management of their talents, based on the idea that most of the students will work in institutions and organizations.
İçeriği / Content	İş yaşamında gerek özel gerek kamu gerekse üçüncü sektör kuruluşlarında çalışanların yeteneklerinin ortaya çıkarılması.	Revealing the talents of employees in both private, public and third sector organizations in business life.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Bu ders için önerilen ders notları ve öğretim elemanının anlatımı yeterlidir.	The suggested lecture notes and lecturer's explanation for this course are sufficient.
Staj Durumu / Internship Status	Dersin staj durumu bulunmamaktadır.	The course has no internship status.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Açıköğretim Yayınları, Öğretim Elemanı Notları, Atlı, D. (2017). İnsan Kaynakları Yönetiminin Yeni Vizyonu Yetenek Yönetimi, Abaküs Yayınları, 1. Baskı.	Open Education Publications, Instructor Notes, Atlı, D. (2017). The New Vision of Human Resources Management Talent Management, Abaküs Publications, 1st Edition.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mustafa ALTINTAŞ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yetenek yönetimi ile ilgili temel kavramlar hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge of the basic concepts of talent management.
2	Yetenek Yönetimi planlaması, tedarik ve seçimi hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge about Talent Management planning, procurement and selection.
3	Kuruluşlarda sistemin örgütlenmesinin alt bölümleri ve bu bölümlerde çalışanların görev yetki ve sorumlulukları ve yetenek yönetimi konularında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge of the sub-sections of the organization of the system in organizations and the duties, authorities and responsibilities of the employees in these departments and talent management.
4	Kurumlarda yetenek yönetimi sürecinde ortaya çıkan sorunlarda eleştirel ve yenilikçi düşünme, karar verme ve problem çözmede bilimsel yöntem ve teknikleri kullanabilir.	Can use scientific methods and techniques in critical and innovative thinking, decision making and problem solving in the problems that arise in the talent management process in institutions.
5	Bireysel yaşamda yeteneklerin geliştirilmesi sağlanabilir.	Developing skills in individual life can be achieved.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletmelerin Yapısı		
	Structure of Businesses		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletmenin Fonksiyonları		
	Functions of the Business		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnsan Kaynakları Yönetimi		
	Human Resources Management		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Entelektüel Sermaye		
	Intellectual Capital		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yetenek ve Yönetimi		
	Talent and Management		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yetenek Havuzu		
	Talent Pool		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Yetenek Yönetimi		
	General Talent Management		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kapsayıcı Yetenek Yönetimi		
	Inclusive Talent Management		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bütüncül Yetenek Yönetimi		
	Holistic Talent Management		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yetenek Avcılığı		
	Talent Hunting		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel Sektör Kuruluşlarında Yetenek Yönetimi		
	Talent Management in Private Sector Organizations		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kamu Kuruluşlarında Yetenek Yönetimi		
	Talent Management in Public Institutions		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vaka Analizleri		
	Case Studies		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sunumlar-Tartışmalar		
	Presentations-Discussions		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Yetenek yönetimi ile ilgili temel kavramlar hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge of the basic concepts of talent management.										
2.Yetenek Yönetimi planlaması, tedarik ve seçimi hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge about Talent Management planning, procurement and selection.										
3.Kuruluşlarda sistemin örgütlenmesinin alt bölümleri ve bu bölümlerde çalışanların görev yetki ve sorumlulukları ve yetenek yönetimi konularında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge of the sub-sections of the organization of the system in organizations and the duties, authorities and responsibilities of the employees in these departments and talent management.										
4.Kurumlarda yetenek yönetimi sürecinde ortaya çıkan sorunlarda eleştirel ve yenilikçi düşünme, karar verme ve problem çözmede bilimsel yöntem ve teknikleri kullanabilir. / Can use scientific methods and techniques in critical and innovative thinking, decision making and problem solving in the problems that arise in the talent management process in institutions.										
5.Bireysel yaşamda yeteneklerin geliştirilmesi sağlanabilir. / Developing skills in individual life can be achieved.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Sunum Teknikleri	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-006	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	İş hayatı içerisinde bir projenin, fikrin sunumu esnasında öğrencilerin dikkat etmesi gereken noktalar, sunumların nasıl etkili olabileceği ve başarılı sunumların nasıl yapılabileceği hakkında öğrencilerin bilgilendirilmesi hedeflenmektedir.	It is aimed to inform students about the points that students should pay attention to during the presentation of a project, idea in business life, how presentations can be effective and how successful presentations can be made.
İçeriği / Content	Sunum, ikna ve iyi bir sunum yapabilmek için gerekli olan tekniklerin aktarımı hedeflenmektedir.	It is aimed to transfer the techniques necessary for presentation, persuasion and making a good presentation.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Tubitak - Etkili Sunumlar için El Kitabı 2.Öğr.gör. Mahmut KANTAR - Temel Sunum Hazırlama Teknikleri 3.Mine Demet Güngör - Etkili Sunum Hazırlama Teknikleri 4.Peter Coughter, İkna ve Sunum	1. Tubitak - Handbook for Effective Presentations 2. Instructor Mahmut KANTAR - Basic Presentation Preparation Techniques 3. Mine Demet Güngör - Effective Presentation Preparation Techniques 4. Peter Coughter, Persuasion and Presentation
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.gör.Elif ÜLER	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sunum kavramının anlae ve betimler.	It is aimed to understand the concept of presentation.
2	Sunumlarda içerik ve şekil olarak dikkat edilmesi gereken hususları bilir.	It is aimed to learn the issues that need to be considered in terms of content and form in the presentations.
3	Sunumlarda sıklıkla yapılan hataların farkını bilir.	It is aimed to grasp the difference of the mistakes made frequently in the presentations.
4	Sunumların ikna edici olabilmesi için dikkat edilmesi gereken hususları kavrar.	It is aimed to comprehend the points that need attention in order for the presentations to be persuasive.
5	İyi ve kötü sunumlar arasındaki farklılığı kavrar.	It is aimed to understand the difference between good and bad presentations.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sunum teknikleri dersinin amacı, dersle ilgili temel kaynaklar		
	The purpose of the Presentation Techniques course, the basic resources related to the course		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sunum		
	Presentation		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hazırlık - içerik hazırlama		
	Preparation - Content Preparation		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hazırlık - sunuma hazırlık		
	Preparation - Preparation for Presentation		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İçerik Biçimi - Şekli Kurallar		
	Content Format - Format Rules		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İçerik biçimi - şekli kurallar		
	Content Format - Format Rules		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İçerik biçimi - görsellik		
	Content Format - Visual		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sunum anı		
	Presentation Moment		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sık yapılan hatalar		
	Common Mistakes		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci Uygulamaları		
	Student Applications		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci uygulamaları		
	Student Applications		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci uygulamaları		
	Student Applications		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci uygulamaları		
	Student Applications		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel tekrar ve yapılan sunumlarda eksikliklerin konuşulması		
	General Repetition and talking about the deficiencies in the presentations		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Sunum kavramının anlae ve betimler. / It is aimed to understand the concept of presentation.										
2.Sunumlarda içerik ve şekil olarak dikkat edilmesi gereken hususları bilir. / It is aimed to learn the issues that need to be considered in terms of content and form in the presentations.										
3.Sunumlarda sıklıkla yapılan hataların farkını bilir. / It is aimed to grasp the difference of the mistakes made frequently in the presentations.										
4.Sunumların ikna edici olabilmesi için dikkat edilmesi gereken hususları kavrar. / It is aimed to comprehend the points that need attention in order for the presentations to be persuasive.										
5.İyi ve kötü sunumlar arasındaki farklılığı kavrar. / It is aimed to understand the difference between good and bad presentations.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Uygarlık Tarihi	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-007	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	NONE
Amacı / Purpose	Bu ders, öğrencilerin, "her şeyin 'öznesi' insandır" kavrayışı doğrultusunda insana ait bilgiyi içeren farklı disiplinlerden (felsefe, sanat, edebiyat) faydalanarak muasır medeniyet seviyesine ait değer bilgisini üretme ve içinde bulunduğumuz yeni dünya düzeninde sosyal hareketleri çözümleme, anlamlandırma ve yorumlama yeteneğine sahip olmalarına yöneliktir.	This course provides students with the ability to produce value knowledge of the level of contemporary civilization and to analyze, make sense of and interpret social movements in the new world order we live in, by making use of different disciplines (philosophy, art, literature) that contain human knowledge in line with the understanding that "the 'subject' of everything is human". for them to have.
İçeriği / Content	Ders insanlığın yeryüzünde belirmesiyle başlamakta, Neolitik dönem ve yerleşik düzen ile devam etmektedir. Bu yapı üzerine, erken dönem uygarlıkları ve bu uygarlıkların Türk uygarlığı ile ilişkileri incelenmektedir. Bu aşamadan sonra, Hind ve Çin öğeleri yanında, Akdeniz kültür havzasında görülen gelişmeler ele alınmakta ve ortaçağdaki uygarlık öğeleri incelenmektedir. Daha sonra özellikle Doğu Kültür dünyası ve Avrasya uygarlıkları ele alınmakta ve yeni dünya düzenine geçişte Rönesans, devrimler, bilim, teknoloji, sosyal bilimler ve sanat alanında yeni oluşumlar ele alınmaktadır. Devrimler çağında, aydınlanma, Amerikan devrimi, Fransız devrimi ve Türk uygarlığında modernleşme süreçleri incelenmektedir. Yeni dünya düzeninde, ideolojiler, sosyal kontrat nitelikleri, demokrasiler, 19 yüzyılda hakim ideolojileri kapsanmakta ve Yirmibirinci yüzyıl uygarlık eğilimleri ile ders son bulmaktadır.	The lesson begins with the emergence of humanity on earth and continues with the Neolithic period and settled order. On this structure, the early civilizations and their relations with the Turkish civilization are examined. After this stage, in addition to Indian and Chinese elements, the developments in the Mediterranean cultural basin are discussed and the elements of civilization in the Middle Ages are examined. Later, especially the Eastern Cultural World and Eurasian civilizations are discussed and the Renaissance, revolutions, new formations in the fields of science, technology, social sciences and art in the transition to the new world order are discussed. In the era of revolutions, the enlightenment, the American revolution, the French revolution and the modernization processes in Turkish civilization are examined. In the new world order, ideologies, social contract qualities, democracies, dominant ideologies of the 19th century are covered and the lesson ends with the civilizational tendencies of the twenty-first century.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	yok	yok

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Genel Uygarlık Tarihi Ders Kitabı	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Ogün Burhan AYDIN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Hayatta en hakiki mürşit ilimdir, fendir" yaklaşımından hareketle, günümüz dünyasında bilimsel anlayışı muassır medeniyet zemini olarak değerlendirmeyi kavrar.	Based on the approach of "the truest guide in life is science", she comprehends to evaluate the scientific understanding as the ground of contemporary civilization in today's world.
2	Tarihin farklı dönemlerinde ve farklı coğrafyalarında çıkmış yaşam biçimlerini kendi tekillikleri içerisinde değerlendirip her birinin çok zengin ve özgün olduğuna ilişkin bilgiyi kazanır; ve bu bağlamda kültürleri anlamada barışçıl bir dil geliştirir.	He evaluates the life styles that emerged in different periods and different geographies of history in their own singularities and gains the knowledge that each one is very rich and unique; and in this context, it develops a peaceful language to understand cultures.
3	Toplumsal bir varlık olan insanın birlikte yaşama kültürüyle ortaya çıkan, adalet eşitlik ve etik değerlerinin önemini kavrama ve davranışa dönüştürme becerisini edinir.	Gains the ability to comprehend the importance of justice, equality and ethical values, which emerge with the culture of living together with human being as a social being, and transform it into behavior.
4	Tarihsel bağlamları içerisinde sanat ve estetik süreçlerin oluşum, değişim ve aktarım dinamiklerini anlama ve bunları kültürel zenginlik olarak değerlendirme becerisini edinir.	Gains the ability to understand the formation, change and transfer dynamics of art and aesthetic processes in their historical contexts and to evaluate them as cultural wealth.
5	Öğrencinin edindiği bilgi birikimi doğrultusunda soru sorarak, sorgulayarak, neden sonuç ilişkisi kurarak küreselleşme gibi insanı düzleştiren bugüne ait kavramlara eleştirel bakma becerisini edinir.	In line with the knowledge acquired by the student, he/she acquires the ability to critically look at contemporary concepts such as globalization by asking questions, questioning, and establishing cause-effect relationships.
6	Tarih yazınında görülen 'Batı Merkezli', basamaklı Uygarlık anlayışından farklı olarak çok merkezli uygarlık anlayışı doğrultusunda Türk Dünyası ve Doğu Dünyası gibi kavramsal çerçevelerin de değerini anlama becerisini edinir.	Different from the 'Western-Centered', cascading Civilization approach seen in the history literature, it acquires the ability to understand the value of conceptual frameworks such as the Turkish World and the Eastern World, in line with the polycentric understanding of civilization.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin tanıtımı ve işleyişinin açıklanması.		
	Introduction and operation of the course disclosure.		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygarlık kelimesinin tanımı ve kökeni		
	Definition of the word civilization and origin		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültür ve uygarlık ilişkisi		
	Relationship between culture and civilization		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarih öncesi devirler		
	Prehistoric times		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünyanın ilk dönemleri		
	Early periods of the world		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mezopotamya Uygarlığı		
	Mesopotamian Civilization		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mısır Uygarlığı		
	Egyptian Civilization		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anadolu Uygarlıkları		
	Anatolian Civilizations		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Uygarlıkları		
	Mediterranean Civilizations		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pers, Çin Uygarlıkları		
	Persian, Chinese Civilizations		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Uygarlığı		
	Turkish Civilization		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni Dünya Düzeni (Modernite) (I): Mütəşebbisler, Sanayiciler, İşçiler, Sendikacılar, Sömürge Valileri; Kültürel Değişim		
	New World Order (Modernity) (I): Entrepreneurs, Industrialists, Workers, Unionists, Colonial Governors; Cultural Exchange		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni Dünya Düzeni (Modernite) (II): Vatandaşlar, Seçmenler, Parlamenterler, İdeologlar;Parlamenter Düzene Doğru; 19. Yüzyıl Hâkim İdeolojileri ve uygarlık ilişkileri		
	New World Order (Modernity) (II): Citizens, Voters, Parliamentarians, Ideologists; Towards a Parliamentary Order; 19th Century Dominion Ideologies and civilizational relations		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı		
	Final Exam		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Hayatta en hakiki mürşit ilimdir, fendir” yaklaşımından hareketle, günümüz dünyasında bilimsel anlayışı muassır medeniyet zemini olarak değerlendirmeyi kavrar. / Based on the approach of "the truest guide in life is science", she comprehends to evaluate the scientific understanding as the ground of contemporary civilization in today's world.										
2.Tarihin farklı dönemlerinde ve farklı coğrafyalarında çıkmış yaşam biçimlerini kendi tekillikleri içerisinde değerlendirip her birinin çok zengin ve özgün olduğuna ilişkin bilgiyi kazanır; ve bu bağlamda kültürleri anlamada başşıl bir dil geliştirir. / He evaluates the life styles that emerged in different periods and different geographies of history in their own singularities and gains the knowledge that each one is very rich and unique; and in this context, it develops a peaceful language to understand cultures.										

3.Toplumsal bir varlık olan insanın birlikte yaşama kültürüyle ortaya çıkan, adalet eşitlik ve etik değerlerinin önemini kavrama ve davranışa dönüştürme becerisini edinir. / Gains the ability to comprehend the importance of justice, equality and ethical values, which emerge with the culture of living together with human being as a social being, and transform it into behavior.										
4.Tarihsel bağlamları içerisinde sanat ve estetik süreçlerin oluşum, değişim ve aktarım dinamiklerini anlama ve bunları kültürel zenginlik olarak değerlendirme becerisini edinir. / Gains the ability to understand the formation, change and transfer dynamics of art and aesthetic processes in their historical contexts and to evaluate them as cultural wealth.										
5.Öğrencinin edindiği bilgi birikimi doğrultusunda soru sorarak, sorgulayarak, neden sonuç ilişkisi kurarak küreselleşme gibi insanı düzleştiren bugüne ait kavramlara eleştirel bakma becerisini edinir. / In line with the knowledge acquired by the student, he/she acquires the ability to critically look at contemporary concepts such as globalization by asking questions, questioning, and establishing cause-effect relationships.										
6.Tarih yazınında görülen 'Batı Merkezli', basamaklı Uygarlık anlayışından farklı olarak çok merkezli uygarlık anlayışı doğrultusunda Türk Dünyası ve Doğu Dünyası gibi kavramsal çerçevelerin değerini anlama becerisini edinir. / Different from the 'Western-Centered', cascading Civilization approach seen in the history literature, it acquires the ability to understand the value of conceptual frameworks such as the Turkish World and the Eastern World, in line with the polycentric understanding of civilization.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Sağlığın Korunması ve Geliştirilmesi	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-008	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	NONE
Amacı / Purpose	Sağlık ve sağlığın geliştirilmesi ile ilgili temel kavramları öğrenerek birey, aile ve toplumun sağlığının geliştirilmesi için gerekli bilgi ve becerileri kazandırmak.	To gain the necessary knowledge and skills for the improvement of the health of the individual, family and society by learning the basic concepts related to health and health promotion.
İçeriği / Content	Bu ders öğrencileri, kendilerini ve toplumdaki bireyleri koruma ve geliştirme ile ilgili gereksinimleri için seçilmiş sağlık stratejilerini uygulamak için hazırlar.	This course prepares students to apply selected health strategies for their protection and development needs and for individuals in the community.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	YOK	NONE
Staj Durumu / Internship Status	YOK	NONE
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Fertman, Cl., Allensworth, DD. (Ed.).(2010). Health Promotion Programs: From Theory to Practice.Sağlık Bakanlığı, 2012. 2. Gözüm, S. (Ed.).(2016).Okul Dönemindeki Çocukların Sağlığının Geliştirilmesi. Ankara: Vize Yayıncılık. 3.Snelling, A. (Ed.).(2014). Introduction to Health Promotion.Wiley: United States of America.	Fertman, Cl., Allensworth, DD. (Ed.).(2010). Health Promotion Programs: From Theory to Practice.Sağlık Bakanlığı, 2012 Snelling, A. (Ed.).(2014). Introduction to Health Promotion.Wiley: United States of America. Gözüm, S. (Ed.).(2016). Improving the Health of Children in School Period. Ankara: Visa Publishing.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dersi veren öğretim üyeleri.	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sağlık ve sağlıkla ilişkili olan kavramları ilişkilendirir	Relates concepts related to health and health
2	Sağlığı etkileyen faktörleri ve risk faktörlerini değerlendirir	Evaluates health influencing factors and risk factors
3	Sağlıklı yaşam biçimi davranışlarını öğrenmesi ve bu davranışları kendi yaşamında sergileyebilir	Learning healthy lifestyle behaviors and exhibiting these behaviors in their own life
4	Bireye olumlu sağlık davranışı kazandırmada davranış değişim sürecinin önemini açıklayabilir	Explain the importance of the behavior change process in gaining positive health behavior to the individual.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin tanıtımı, Öğrenim Hedefleri		
	Course introduction, Learning Objectives		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlığı geliştirme kavramının tarihçesi		
	History of the concept of health promotion		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlığın geliştirilmesini etkileyen faktörler: Bireysel Özellikler		
	Factors affecting health promotion: Individual Characteristics		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlığın geliştirilmesini etkileyen faktörler: Çevre		
	Factors affecting health promotion: Environment		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ağlığın geliştirilmesi: Medya ve Kültür		
	Developing the network: Media and Culture		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlığın geliştirilmesinde holistik yaklaşım Stres yönetimi ve sağlığın geliştirilmesi		
	The holistic approach to health promotion Stress management and health promotion		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Düzenli egzersiz		
	regular exercise		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme ve sağlığın geliştirilmesi		
	Nutrition and health promotion		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	AIDS ve sağlıklı cinsel yaşam		
	AIDS and a healthy sex life		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tütün, alkol ve madde kullanımı ve sağlığın geliştirilmesi		
	Tobacco, alcohol and substance use and health promotion		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık sorumluluğu		
	Health responsibility		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kişiler arası ilişkiler		
	Interpersonal Relations		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık Yönetimi		
	Healthcare Management		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı Yaşam Biçimi Davranışları-Stres Yönetimi		
	Healthy Lifestyle Behaviors-Stress Management		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Sağlık ve sağlıkla ilişkili olan kavramları ilişkilendirir / Relates concepts related to health and health										
2.Sağlığı etkileyen faktörleri ve risk faktörlerini değerlendirir / Evaluates health influencing factors and risk factors										
3.Sağlıklı yaşam biçimi davranışlarını öğrenmesi ve bu davranışları kendi yaşamında sergileyebilir / Learning healthy lifestyle behaviors and exhibiting these behaviors in their own life										
4.Bireye olumlu sağlık davranışı kazandırmada davranış değişim sürecinin önemini açıklayabilir / Explain the importance of the behavior change process in gaining positive health behavior to the individual.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Sanat Etkinlikleri	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-009	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı sanata ve çeşitli sanat dallarına yönelik ilgi ve istek uyandırarak, sanat etkinliklerini takip etme ve genel bilgi becerisini sağlamaktır.	The aim of this course is to arouse interest and desire for art and various branches of art, to follow art activities and to provide general knowledge skills.
İçeriği / Content	Sanat, Sanatın Tarihsel Gelişimi, Sanat Dalları, Sanat Etkinliğini İzlemek, Sanat Etkinliğini Değerlendirmek, Sanat Etkinliği ile İlgili Sunum Yapmak	Art, Historical Development of Art, Art Branches, Watching the Art Event, Watching the Art Event, Evaluating the Art Event, Making a Presentation About the Art Event
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Öğretim Elemanı Ders Notları	Öğretim Elemanı Ders Notları
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Şahin BAYRAKTAR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sanatı tanımlar	Defines art
2	Sanatın işlevini gerekçeleriyle açıklayabilir	Can explain the function of art with reasons
3	Sanatın tarihsel gelişimi ile ilgili bilgiye sahip olur	Have knowledge about the historical development of art.
4	Sanatın türlerini ve nasıl sınıflandırıldığını açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olur	Have the knowledge and skills to explain the types of art and how it is classified
5	Sanatta modernizmi ve modern sanat akımlarını tanımlayabilir	Define modernism and modern art movements in art

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanatın tanımı ve işlevleri		
	Sanatın tanımı ve işlevleri		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanatın türleri ve sınıflandırılması		
	Types and classification of art		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Edebiyat ve gelişim evreleri		
	Literature and stages of development		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Edebiyat eserlerinin temel öğeleri		
	Basic elements of literary works		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Resim sanatı ve gelişim evreleri		
	The art of painting and its stages of development		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Resim sanatı akımları ve farklı resim anlayışları		
	Painting art movements and different painting understandings		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meslek ve sanat olarak mimari		
	Architecture as a profession and art		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Heykel sanatı ve türleri		
	Sculpture art and its types		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müziğin boyutları ve temel unsurları		
	Dimensions and basic elements of music		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlıca müzik türleri		
	Major genres of music		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dans ve dansın unsurları		
	Dance and elements of dance		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tiyatro ve gelişim evreleri		
	Theater and stages of development		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geleneksel ve çağdaş anlatı sineması		
	Traditional and contemporary narrative cinema		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Modernizm ve sanat		
	Modernism and art		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Sanatı tanımlar / Defines art										
2.Sanatın işlevini gerekçeleriyle açıklayabilir / Can explain the function of art with reasons										
3.Sanatın tarihsel gelişimi ile ilgili bilgiye sahip olur / Have knowledge about the historical development of art.										
4.Sanatın türlerini ve nasıl sınıflandırıldığını açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olur / Have the knowledge and skills to explain the types of art and how it is classified										
5.Sanatta modernizmi ve modern sanat akımlarını tanımlayabilir / Define modernism and modern art movements in art										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Ergoterapi	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-010	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	İş-uğraşı tedavisi temel değerlendirme ve temel uygulama yaklaşımları hakkında bilgi sahibi olmaktır.	Occupational therapy is to have knowledge about basic evaluation and basic practice approaches.
İçeriği / Content	Ergoterapinin tanımı ve tarihçesi, ergoterapistin görevleri, fizyoterapi ve ergoterapi arasındaki farklar ve benzerlikler, günlük yaşam aktiviteleri değerlendirme yöntemleri, iş uğraşı tedavisinde el eğitimi, kendine yardım aletleri, iş uğraşı tedavisinde fonksiyonel aktiviteler, grup çalışması, işyeri düzenlemelerinde ergonomik yaklaşımlar, ev düzenlemesinde ergonomik prensipler, grup çalışması, bel okulu, geriatride iş ve uğraşı tedavisi, hemiplejide iş ve uğraşı tedavisi, pediatrike iş ve uğraşı tedavisi; konularını içermektedir.	Definition and history of occupational therapy, duties of occupational therapist, differences and similarities between physiotherapy and occupational therapy, evaluation methods of activities of daily living, hand training in occupational treatment, self-help tools, functional activities in occupational treatment, group work, ergonomic approaches in workplace arrangements, ergonomic principles in home arrangement , group work, back school, occupational therapy in geriatrics, occupational therapy in hemiplegia, occupational therapy in pediatrics; includes topics.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ergoterapi hipokrat kitabevi - tıp kitapları	Occupational therapy hippocrates bookstore - medical books
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dersi veren öğretim elemanı	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Ergoterapi değerlendirme alanlarını bilir	Knows occupational therapy evaluation areas
2	Günlük yaşam aktivitelerini tanımlar ve sınıflandırır	Defines and classifies activities of daily living
3	Ergoterapinin uygulama alanlarını öğrenir	Learns the application areas of occupational therapy
4	Ergoterapistin görev ve yetkilerini tanımlar	Defines the duties and authorities of the occupational therapist
5	Ergoterapinin yaşam kalitesi üzerine etkisini öğrenir	Learns the effect of occupational therapy on quality of life

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ergoterapi (iş uğraşı tedavisi) tanım ve tarihçe		
	Occupational therapy (occupational therapy) definition and history		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ergoterapistin görevleri, fizyoterapi ve ergoterapi arasındaki farklar ve benzerlikler		
	Duties of occupational therapist, differences and similarities between physiotherapy and occupational therapy		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Günlük yaşam aktiviteleri değerlendirme yöntemleri		
	Daily living activities evaluation methods		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş uğraşı tedavisinde el eğitimi		
	Hand training in occupational treatment		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kendine yardım aletler		
	Self help tools		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş uğraşı tedavisinde fonksiyonel aktiviteler		
	Functional activities in occupational treatment		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Grup çalışması		
	Team work		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşyeri düzenlemelerinde ergonomik yaklaşımlar		
	Ergonomic approaches in workplace arrangements		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ev düzenlemesinde ergonomik prensipler		
	Ergonomic principles in home arrangement		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Grup çalışması		
	Team work		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bel okulu		
	Waist school		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geriatride iş ve uğraşı tedavisi		
	Occupational therapy in geriatrics		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hemiplejide iş ve uğraşı tedavisi		
	Occupational and occupational treatment in hemiplegia		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pediatride iş ve uğraşı tedavisi		
	Occupational therapy in pediatrics		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Ergoterapi değerlendirme alanlarını bilir / Knows occupational therapy evaluation areas										
2.Günlük yaşam aktivitelerini tanımlar ve sınıflandırır / Defines and classifies activities of daily living										
3.Ergoterapinin uygulama alanlarını öğrenir / Learns the application areas of occupational therapy										
4.Ergoterapistin görev ve yetkilerini tanımlar / Defines the duties and authorities of the occupational therapist										
5.Ergoterapinin yaşam kalitesi üzerine etkisini öğrenir / Learns the effect of occupational therapy on quality of life										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Çevre Koruma	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-011	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencilere, yaşamın tüm dinamiklerini öğretmek, sektöre yetkin ve donanımlı profesyonel, iletişim becerileri yüksek bireyler kazandırmak amaçlanmaktadır.	With this course, it is aimed to teach students all the dynamics of life, and to bring competent and equipped professionals with high communication skills to the sector.
İçeriği / Content	Sağlık, hastalık kavramları, iletişim, alternatif tıp, kişisel duyguların anlaşılması ve aktarılması, yaşam boyu sağlığın korunması için sağlıklı yaşamın öğrenilmesi, özel hayatta dengenin sağlanması, beslenme, diyet ve yaşam koşulu gibi temel konuları içerir.	It covers basic topics such as the concepts of health, illness, communication, alternative medicine, understanding and transferring personal feelings, learning a healthy life for lifelong health, maintaining balance in private life, nutrition, diet and life coaching.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Derse gelmeden önce ön hazırlık önerilir	Pre-preparation is recommended before coming to class
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Kılıç, B., Ünal, B. (2019). Toplum Yönelimli Sağlık 2.Dersi veren öğretim elemanının ders notları, güncel makale ve yayınlar	1. Kılıç, B., Unal, B. (2019). Community Oriented Health 2. Lecture notes, current articles and publications of the lecturer
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Bahar ERDOĞAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kişisel sağlığın korunması ve sağlık kavramını bilir	Knows the concept of personal health protection and health
2	Yaşamın dinamikleri hakkında bilgi sahibidir ve sağlıklı yaşamı öğrenir	Has knowledge about the dynamics of life and learns about healthy living
3	Kişisel duyguları anlar ve kendi duygularını aktarabilir	Understands personal feelings and can convey their own feelings
4	İletişim tekniklerini bilir ve uygular, iletişim becerileri artar	Knows and applies communication techniques, communication skills increase
5	Sağlığın korunmasında alternatif tıp yaklaşımlarının farkındadır.	She/He is aware of alternative medicine approaches in the protection of health.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı yaşam için seçimler I - kişisel sağlığın korunması ve sağlık Kavramı		
	Choices for a healthy life I - protection of personal health and the concept of health		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı yaşam için seçimler II - kişisel güvenliğin sağlanması		
	Choices for healthy living II - ensuring personal safety		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplum içerisinde sağlıklı yaşam kişisel duyguların anlaşılması ve aktarılması		
	Healthy living in the community understanding and transferring personal emotions		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam boyu sağlığın korunması için sağlıklı yaşamın öğrenilmesi		
	Learning about healthy life for lifelong health protection		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam boyu sağlığın korunması için sağlıklı yaşamın öğrenilmesi		
	Learning about healthy life for lifelong health protection		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam boyu sağlığın korunması için özel hayatta sağlıklı yaşam ve özel hayat dengesinin sağlanması		
	Establishing a balance between a healthy life and a private life in private life for lifelong health protection		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam boyu sağlığın korunması için beslenme ve diyet		
	Nutrition and diet for lifelong health protection		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı bir yaşam için çağdaş yaklaşımlar yaşam koçluğu kavramı		
	Contemporary approaches for a healthy life life coaching concept		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı bir yaşam için çağdaş yaklaşımlar sağlığın korunmasında alternatif tıp yaklaşımları		
	Contemporary approaches for a healthy life alternative medicine approaches for health protection		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı bir yaşam için çağdaş yaklaşımlar - sağlıklı bir yaşam için sağlıklı bir toplum şart mı		
	Contemporary approaches for a healthy life -A healthy society is a must for a healthy life.		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları		
	Student presentations		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları		
	Student presentations		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları		
	Student presentations		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel tekrar		
	An overview		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Kişisel sağlığın korunması ve sağlık kavramını bilir / Knows the concept of personal health protection and health										
2.Yaşamın dinamikleri hakkında bilgi sahibidir ve sağlıklı yaşamı öğrenir / Has knowledge about the dynamics of life and learns about healthy living										
3.Kişisel duyguları anlar ve kendi duygularını aktarabilir / Understands personal feelings and can convey their own feelings										
4.İletişim tekniklerini bilir ve uygular, iletişim becerileri artar / Knows and applies communication techniques, communication skills increase										
5.Sağlığın korunmasında alternatif tıp yaklaşımlarının farkındadır. / She/He is aware of alternative medicine approaches in the protection of health.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Yaşam Koçluğu	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-012	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencilere, yaşamın tüm dinamiklerini öğretmek, sektöre yetkin ve donanımlı profesyonel, iletişim becerileri yüksek bireyler kazandırmak amaçlanmaktadır.	With this course, it is aimed to teach students all the dynamics of life, and to bring competent and equipped professionals with high communication skills to the sector.
İçeriği / Content	Sağlık, hastalık kavramları, iletişim, alternatif tıp, kişisel duyguların anlaşılması ve aktarılması, yaşam boyu sağlığın korunması için sağlıklı yaşamın öğrenilmesi, özel hayatta dengenin sağlanması, beslenme, diyet ve yaşam koçluğu gibi temel konuları içerir.	It covers basic topics such as the concepts of health, illness, communication, alternative medicine, understanding and transferring personal feelings, learning a healthy life for lifelong health, maintaining balance in private life, nutrition, diet and life coaching.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Derse gelmeden önce ön hazırlık önerilir	Pre-preparation is recommended before coming to class
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Kılıç, B., Ünal, B. (2019). Toplum Yönelimli Sağlık 2.Dersi veren öğretim elemanının ders notları, güncel makale ve yayınlar	1. Kılıç, B., Unal, B. (2019). Community Oriented Health 2. Lecture notes, current articles and publications of the lecturer
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Bahar ERDOĞAN	Lecturer Bahar ERDOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kişisel sağlığın korunması ve sağlık kavramını bilir.	Knows the concept of personal health protection and health.
2	Yaşamın dinamikleri hakkında bilgi sahibidir ve sağlıklı yaşamı öğrenir.	Has knowledge about the dynamics of life and learns about healthy living.
3	Kişisel duyguları anlar ve kendi duygularını aktarabilir.	Understands personal feelings and can convey their own feelings.
4	İletişim tekniklerini bilir ve uygular, iletişim becerileri artar.	Knows and applies communication techniques, communication skills increase.
5	Sağlığın korunmasında alternatif tıp yaklaşımlarının farkındadır.	She/He is aware of alternative medicine approaches in the protection of health.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı yaşam için seçimler I - kişisel sağlığın korunması ve sağlık Kavramı	Soru - Yanıt	Araştırma
	Choices for a healthy life I - protection of personal health and the concept of health	Question-Answer	Research
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı yaşam için seçimler II - kişisel güvenliğin sağlanması	Soru - Yanıt	Araştırma
	Choices for healthy living II - ensuring personal safety	Question-Answer	Research
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplum içerisinde sağlıklı yaşam kişisel duyguların anlaşılması ve aktarılması	Soru - Yanıt	Araştırma
	Healthy living in the community understanding and transferring personal emotions	Question-Answer	Research
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam boyu sağlığın korunması için sağlıklı yaşamın öğrenilmesi	Soru - Yanıt	Araştırma
	Learning about healthy life for lifelong health protection	Question-Answer	Research
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam boyu sağlığın korunması için sağlıklı yaşamın öğrenilmesi	Soru - Yanıt	Soru - Yanıt
	Learning about healthy life for lifelong health protection	Question-Answer	Research
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam boyu sağlığın korunması için özel hayatta sağlıklı yaşam ve özel hayat dengesinin sağlanması	Soru - Yanıt	Araştırma
	Establishing a balance between a healthy life and a private life in private life for lifelong health protection	Question-Answer	Research

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam boyu sağlığın korunması için beslenme ve diyet	Soru - Yanıt	Araştırma
	Nutrition and diet for lifelong health protection	Question-Answer	Research
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı bir yaşam için çağdaş yaklaşımlar yaşam koçluğu kavramı	Soru - Yanıt	Araştırma
	Contemporary approaches for a healthy life life coaching concept	Question-Answer	Research
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı bir yaşam için çağdaş yaklaşımlar sağlığın korunmasında alternatif tıp yaklaşımları	Soru - Yanıt	Araştırma
	Contemporary approaches for a healthy life alternative medicine approaches for health protection	Question-Answer	Research
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı bir yaşam için çağdaş yaklaşımlar - sağlıklı bir yaşam için sağlıklı bir toplum şart mı	Soru - Yanıt	Araştırma
	Contemporary approaches for a healthy life -A healthy society is a must for a healthy life.	Question-Answer	Research
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Soru - Yanıt	Araştırma
	Student presentations	Question-Answer	Research
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Soru - Yanıt	Araştırma
	Student presentations	Question-Answer	Research

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Soru - Yanıt	Araştırma
	Student presentations	Question-Answer	Research
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel tekrar	Soru - Yanıt	Araştırma
	An overview	Question-Answer	Research

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	40
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	0,50	0,50
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	0,50	0,50
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Soru-Yanıt / Question-Answer	6	0,50	3,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	3,00	3,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	6	0,50	3,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	38	14,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Kişisel sağlığın korunması ve sağlık kavramını bilir. / Knows the concept of personal health protection and health.										
2.Yaşamın dinamikleri hakkında bilgi sahibidir ve sağlıklı yaşamı öğrenir. / Has knowledge about the dynamics of life and learns about healthy living.										
3.Kişisel duyguları anlar ve kendi duygularını aktarabilir. / Understands personal feelings and can convey their own feelings.										
4.İletişim tekniklerini bilir ve uygular, iletişim becerileri artar. / Knows and applies communication techniques, communication skills increase.										
5.Sağlığın korunmasında alternatif tıp yaklaşımlarının farkındadır. / She/He is aware of alternative medicine approaches in the protection of health.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Beden Dili-Sözsüz İletişim	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-013	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	NONE
Amacı / Purpose	Öğrencilerin iletişim konusunda bilgi sahibi olmalarını sağlamak, iletişim türlerini (sözlü yazılı, sözsüz) ve modellerini öğretmek, mesleki ve günlük yaşamda iyi ve etkili bir iletişim düzeyine sahip olmak için yapılması gerekenleri öğretmek.	To ensure that students have knowledge about communication, to teach communication types (oral, written, nonverbal) and models, to teach what needs to be done to have a good and effective communication level in professional and daily life.
İçeriği / Content	İletişim, İletişim Çeşitleri, İletişim Becerileri ve Beden Dili	Communication, Communication Types, Communication Skills and Body Language
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	YOK	NONE
Staj Durumu / Internship Status	YOK	NONE
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. IŞIK, Metin, Sizinle İletişebilir Miyiz?, Eğitim & Akademi Yayınları, Konya, 2015 2. IŞIK, Metin (ed.), Genel ve Teknik İletişim, Eğitim & Akademi Yayınları, Konya, 2011 3. EKMAN, Paul, Ne Düşündüğünü Biliyorum, Koridor Yayınevi, 4. JAMES, J., JAMES, Moore, İnsanları Çözümleme Sanatı, Koridor Yayınları, 5. DİMTIRIUS, J. Ellan, İnsanları Okumak, Koridor Yayınları,	1. IŞIK, Metin, Sizinle İletişebilir Miyiz?, Eğitim & Akademi Yayınları, Konya, 2015 2. IŞIK, Metin (ed.), Genel ve Teknik İletişim, Eğitim & Akademi Yayınları, Konya, 2011 3. EKMAN, Paul, Ne Düşündüğünü Biliyorum, Koridor Yayınevi, 4. JAMES, J., JAMES, Moore, İnsanları Çözümleme Sanatı, Koridor Yayınları, 5. DİMTIRIUS, J. Ellan, İnsanları Okumak, Koridor Yayınları,
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr Gör. Gurbet BOZKURT	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	İletişim olgusunu tanımlar.	Defines the phenomenon of communication.
2	İletişimin birey ve toplum için önem ve işlevini açıklar.	Explain the importance and function of communication for the individual and society.
3	Sosyal hayatta iletişim becerilerinin önemini vurgular.	Emphasizes the importance of communication skills in social life.
4	Beden dili olgusunu, işlev ve önemini açıklar.	Explain the phenomenon of body language, its function and importance.
5	Günlük hayatta ve iş yaşamında beden dilinin etkin kullanımını gösterir.	It shows the effective use of body language in daily and business life.
6	İş yaşamında etkili iletişim ve beden dili uygulamalarının nasıl yapılabileceğini gösterir.	It shows how effective communication and body language practices can be done in business life.
7		
8	Örnek uygulamaları çözümler.	Örnek uygulamaları çözümler.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İletişim nedir? İletişimin birey ve toplum açısından önemi ve işlevi.		
	What is communication? The importance and function of communication for individuals and society.		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İletişim çeşitleri: Kişi içi iletişim ve kişiler arası iletişim olguları		
	"Types of communication: Intrapersonal communication and interpersonal communication phenomena."		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İletişim çeşitleri... Kitle iletişim ve örgüt (kurum) içi iletişim olguları		
	"Types of communication... Mass communication and organizational (institutional) communication phenomena."		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İletişim sizinle başlar: İnsan tabiatını tanıma		
	"Communication starts with you: Understanding human nature."		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kendini anlatma penceresi: Etkili ve güzel konuşma		
	"Window of self-expression: Effective and eloquent speech."		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İyi bir dinleyici olma: Etkin dinleme		
	"Being a good listener: Effective listening"		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İletişimin altın anahtarı: Empati		
	"The golden key of communication: Empathy"		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vize Sınavı		
	Midterm Exam		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İletişimde ilk izlenim ve önemi		
	"First impressions in communication and their importance"		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beden dili-sözsüz iletişim nedir? Niçin önemlidir?		
	"Body language - What is nonverbal communication? Why is it important?"		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beden dili kodları: Yüz ifadeleri, el ve kol hareketleri		
	"Body language codes: Facial expressions, hand and arm movements"		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beden dili kodları... Kişiler arası mesafe, fiziksel görünüm		
	"Body language codes... Interpersonal distance, physical appearance"		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş yaşamında beden dilinin etkin kullanımı: Uygulama ve örnekler		
	"Effective use of body language in the workplace: Implementation and examples"		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kim olduğunu keşfet: İletişim becerileri ve kişilik analizi test uygulamaları		
	"Discovering who you are: Communication skills and personality analysis test applications"		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.İletişim olgusunu tanımlar. / Defines the phenomenon of communication.										
2.İletişimin birey ve toplum için önem ve işlevini açıklar. / Explain the importance and function of communication for the individual and society.										
3.Sosyal hayatta iletişim becerilerinin önemini vurgular. / Emphasizes the importance of communication skills in social life.										
4.Beden dili olgusunu, işlev ve önemini açıklar. / Explain the phenomenon of body language, its function and importance.										
5.Günlük hayatta ve iş yaşamında beden dilinin etkin kullanımını gösterir. / It shows the effective use of body language in daily and business life.										
6.ş yaşamında etkili iletişim ve beden dili uygulamalarının nasıl yapılabileceğini gösterir. / It shows how effective communication and body language practices can be done in business life.										
7. /										
8.Örnek uygulamaları çözümler. / Örnek uygulamaları çözümler.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Kitap Okuma ve Yorumlama	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-014	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	NONE
Amacı / Purpose	Kitap okuma alışkanlığı kazandırarak, olayların ve gelişmelerin iç yüzünü öğrenen kişinin güvenini artırmak ve düşünce ufku geliştirip, geniş bir görüş açısı sağlayarak, olayları inceleme yeteneği kazandırmak.	To increase the confidence of the person who learns the inner face of events and developments by gaining the habit of reading books, and to gain the ability to examine events by improving his/her horizon of thought and providing a wide perspective.
İçeriği / Content	Kitap okumanın yararları, doğru kitap seçimi , kitap yorumlama	Benefits of reading books, choosing the right book, book interpretation
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	YOK	NONE
Staj Durumu / Internship Status	YOK	NONE
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	KİTAP	BOOK
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	ÖĞR. GÖR. GURBET BOZKURT	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kişinin kendine olan güvenini artırır, düşünce ufkunu geliştirip, geniş bir görüş açısı sağlayarak, olayları inceleme yeteneği kazandırmak	It increases one's self-confidence, develops the horizon of thought, provides a wide perspective, and gives the ability to examine events.
2	Geniş kelime dağarcığı kazandırarak insanın daha fazla kavramla düşünebilmesini de sağlamak, düşünce kapasitesini ve kültür düzeyini artırmak.	To enable people to think with more concepts by gaining a wide vocabulary, to increase their thinking capacity and cultural level.
3	Kitap okuyarak edindikleri bilgi ve kültür sonucunda aynı zamanda toplum içinde etkin bir kişiliğe sahip olmak.	To have an active personality in the society as a result of the knowledge and culture acquired by reading books.
4	Kitap okuyarak edindikleri bilgi ve kültür sonucunda aynı zamanda toplum içinde etkin bir kişiliğe sahip olmak.	To have an active personality in the society as a result of the knowledge and culture acquired by reading books.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap Okumanın Yararları Nelerdir, Doğru kitap seçimi nasıl yapılır		
	What are the Benefits of Reading Books, How to choose the right book		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap Okumanın Yararları Nelerdir, Doğru kitap seçimi nasıl yapılır		
	What are the Benefits of Reading Books, How to choose the right book		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma ve yorumlama		
	Reading and commenting on books		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Kişinin kendine olan güvenini artırır, düşünce ufkunu geliştirip, geniş bir görüş açısı sağlayarak, olayları inceleme yeteneği kazandırmak / It increases one's self-confidence, develops the horizon of thought, provides a wide perspective, and gives the ability to examine events.										
2.Geniş kelime dağarcığı kazandırarak insanın daha fazla kavramla düşünebilmesini de sağlamak, düşünce kapasitesini ve kültür düzeyini artırmak. / To enable people to think with more concepts by gaining a wide vocabulary, to increase their thinking capacity and cultural level.										
3.Kitap okuyarak edindikleri bilgi ve kültür sonucunda aynı zamanda toplum içinde etkin bir kişiliğe sahip olmak. / To have an active personality in the society as a result of the knowledge and culture acquired by reading books.										
4.Kitap okuyarak edindikleri bilgi ve kültür sonucunda aynı zamanda toplum içinde etkin bir kişiliğe sahip olmak. / To have an active personality in the society as a result of the knowledge and culture acquired by reading books.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-015 - Temel Yoga Pratiği

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Temel Yoga Pratiği	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-015	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrencilerin yoga tarihi, felsefesi, yoga asanalar ve yoga çeşitleri hakkında bilgi sahibi olmaları ve yoga pratiği yapmalarını sağlamak.	To enable students to learn about yoga history, philosophy, yoga asanas and types of yoga and to practice yoga.
İçeriği / Content	Yoga tarihi, felsefesi, yoga asanalar ve yoga çeşitleri, güneşe selam ve meditasyon uygulamaları	Yoga history, philosophy, yoga asanas and yoga types, sun salutations and meditation practices
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Kaminoff L, MATTHEWS A (2014). Yoga Anatomi. İstanbul: Sistem Yayıncılık.	Kaminoff L, MATTHEWS A (2014). Yoga Anatomy. Istanbul: Sistem Publishing.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Dr. Gülçin ÖZÇELİKEL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yoganın tarihçesini, felsefesini ve çeşitlerini söyleyebilir	Can tell the history, philosophy and types of yoga
2	Yoganın temel prensiplerini, yoga aşamalarını keşfeder	Explores the basic principles of yoga and its stages
3	Yoga pratiği yaparak deneyimler.	Experiences by practicing yoga.
4	Yoganın yararlarını bilir.	Knows the benefits of yoga.
5	Yoganın kime ne zaman nasıl uygulanacağını anlar.	Understands how and when to practice yoga.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin tanımı, felsefesi, tekniğinin temel prensipleri		
	Course description, philosophy, basic principles of technique		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bedeni tanıma ve ısınma egzersizleri		
	Body recognition and warm-up exercises		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duruşlarla tanışma		
	Getting acquainted with the postures		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Surya Namaskara hareket serisiyle tanışma		
	Introducing the Surya Namaskara movement series		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Surya Namaskara hareket serisi akışı		
	Surya Namaskara movement series flow		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nefes egzersizleri ile tanışma		
	Getting acquainted with breathing exercises		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nefes egzersizleri ile uygulaması		
	Practice with breathing exercises		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pranayamalar ile tanışma		
	Introducing Pranayamas		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meditasyon ile zihni ve bedeni rahatlatma tekniği ile tanışma		
	Getting acquainted with the technique of relaxing the mind and body with meditation		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meditasyon ile zihni ve bedeni rahatlatma tekniği uygulaması		
	Meditation to relax the mind and body technique application		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ayakta yapılan bedensel duruşlar		
	Standing bodily postures		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Oturarak yapılan bedensel duruşlar		
	Sitting bodily postures		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yatarak yapılan bedensel duruşlar		
	Bodily postures while lying down		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gevşeme teknikleri		
	Relaxation techniques		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Yoganın tarihçesini, felsefesini ve çeşitlerini söyleyebilir / Can tell the history, philosophy and types of yoga										
2.Yoganın temel prensiplerini, yoga aşamalarını keşfeder / Explores the basic principles of yoga and its stages										
3.Yoga pratiği yaparak deneyimler. / Experiences by practicing yoga.										
4.Yoganın yararlarını bilir. / Knows the benefits of yoga.										
5.Yoganın kime ne zaman nasıl uygulanacağını anlar. / Understands how and when to practice yoga.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Görgü Kuralları ve Protokol	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-016	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencilere, iş dünyası ve sosyal hayatta kullanmak üzere, protokol kuralları , nezaket ve görgü kuralları yeterliklerinin verilmesi amaçlanmaktadır.	With this course, it is aimed to give the students the competencies of protocol rules, courtesy and etiquette for use in business and social life.
İçeriği / Content	Resmi ve gayri resmi ortamlarda uyulması gereken protokol ve görgü kuralları.	Protocol and etiquette to be followed in formal and informal settings rules.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	MEGEP / Halkla İlişkiler ve Organizasyon Hizmetleri / Protokol ve Görgü Kuralları	MEGEP/ Public Relations and Organization Services / Protocol and Etiquette
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Tekin GÜLER	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Resmi protokol kurallarını bilir ve uygular.	Knows and applies official protocol rules
2	Görgü kurallarını bilir ve uygular.	Knows and applies etiquette.
3	Nezaket kurallarını bilir ve uygular.	Knows and applies the rules of courtesy.
4	İş hayatında ve meslek hayatında protokol ve görgü kurallarına uygun davranışlar gösterir.	Shows behaviors in accordance with protocol and etiquette in business and professional life.
5	Günlük yaşamında nezaket kurallarına uygun davranır.	Behaves in accordance with the rules of courtesy in daily life.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel Kavramlar	Sunum	Yok
	Basic concepts	Presentation	None
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Protokol Kuralları	Sunum	Yok
	Protocol Rules	Presentation	None
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bayrak Protokolü	Sunum	Yok
	Flag Protocol	Presentation	None
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş yerinde protokol kuralları		
	Protocol rules at work		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Protokol kuralları ve sosyal hayat	Sunum	Yok
	Protocol rules and social life	Presentation	None
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nezaket ve görgü kuralları	Sunum	Yok
	Courtesy and etiquette rules	Presentation	None

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nezaket kuralları ve sosyal hayat	Sunum	Yok
	Courtesy rules and social life	Presentation	None
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nezaket kuralları ve iş hayatı	Sunum	Yok
	Courtesy rules and business life	Presentation	None
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Görgü kuralları ve sosyal hayat	Sunum	Yok
	Etiquette and social life	Presentation	None
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tanısmalarda görgü kuralları	Sunum	Yok
	Etiquette in dating	Presentation	None
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosyal toplantılarda görgü kuralları	Sunum	Yok
	Etiquette at social gatherings	Presentation	None
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemekte görgü kuralları	Sunum	Yok
	Etiquette at dinner	Presentation	None

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hediyeleşmede görgü kuralları	Sunum	Yok
	etiquette in gift giving	Presentation	None
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş görüşmelerinde görgü kuralları	Sunum	Yok
	Etiquette in job interviews	Presentation	None

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	50
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	4,00	4,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	2,00	12,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	4,00	4,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	4,00	4,00
Toplam / Total:	36	24,00	78,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 78,00/25,00 = 3,12 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 78,00 / 25,00 = 3,12 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Resmi protokol kurallarını bilir ve uygular. / Knows and applies official protocol rules										
2.Görgü kurallarını bilir ve uygular. / Knows and applies etiquette.										
3.Nezaket kurallarını bilir ve uygular. / Knows and applies the rules of courtesy.										
4.İş hayatında ve meslek hayatında protokol ve görgü kurallarına uygun davranışlar gösterir. / Shows behaviors in accordance with protocol and etiquette in business and professional life.										
5.Günlük yaşamında nezaket kurallarına uygun davranır. / Behaves in accordance with the rules of courtesy in daily life.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Yaratıcı Yazma Teknikleri	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-017	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Duygu, düşünce, hayal ve bilgilerin doğru bir şekilde kâğıda aktarılma sürecini anlamak ve farklı metin türlerine ilişkin yazma uygulamaları yaparak çeşitli yaratıcı yazma tekniklerini uygulamaktır.	To understand the process of transferring emotions, thoughts, dreams and information to paper correctly and to apply various creative writing techniques by making writing practices related to different text types.
İçeriği / Content	Yaratıcı yazma nedir ve ne değildir? Yaratıcı yazma neden önemli ve gereklidir? Süreç temelli yazma yaklaşımı. Anlatım biçimleri ve kullanım örnekleri. Kurmaca metnin unsurları. Kurmaca metni başlatma ve sona erdirmeye. Anlatım teknikleri. Şiir çeşitleri ve Şiir çözümleme.	What is creative writing and what is not? Why is creative writing important and necessary? Process-based writing approach. Expression styles and usage examples. Elements of fictional text. Starting and ending the fictional text. Expression techniques. Poetry types and Poetry analysis.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gündüz, O. ve Şimşek, T. (2012). Uygulamalı Yazma Eğitimi. Ankara: Grafiker Yayınları. İpşiroğlu, Z. (2006). Yaratıcı yazma. İstanbul: Morpa Yayıncılık. Temizkan, M. (2014). Yaratıcı Yazma Süreci. Ankara: Pegem Akademi.	Gündüz, O. and Şimşek, T. (2012). Applied Writing Training. Ankara: Graphics Publications. İpşiroğlu, Z. (2006). Creative writing. İstanbul: Morpa Publishing. Temizkan, M. (2014). Creative Writing Process. Ankara: Pegem Academy.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Emrah TERZİ	Lecturer Emrah Terzi

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yazının değerini ve işlevini fark eder.	Realizes the value and function of writing.
2	Çeşitli yazma teknikleri aracılığıyla metin oluşturur.	Creates text through various writing techniques.
3	Grupla ve bireysel yazma çalışmaları yapar.	Makes group and individual writing exercises.
4	Hayal gücü ve düşüncelerini ifade etme becerilerini geliştirir.	Develops imagination and ability to express thoughts.
5	Yazma öncesi, yazma süreci ve yazma sonrası süreçlere ilişkin farkındalık kazanır.	Gains awareness of pre-writing, writing process and post-writing processes.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaratıcı yazma	Anlatım, soru cevap	
	Creative writing	Lecture, question and answer	
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaratıcı yazmanın önemi	Anlatım, soru cevap	
	The importance of creative writing	Lecture, question and answer	
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süreç temelli yazma yaklaşımı (Yazma öncesi, yazma süreci ve yazma sonrası)	Anlatım, soru cevap	
	Process-based writing approach (Pre-writing, writing process and post-writing)	Lecture, question and answer	
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anlatım biçimleri ve kullanım örnekleri (Açıklama, Tartışma)	Anlatım, soru cevap	
	Expressions and usage examples (Explanation, Argument)	Lecture, question and answer	
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anlatım biçimleri ve kullanım örnekleri (Betimleme, Öyküleme)	Anlatım, soru cevap	
	Narration styles and usage examples (Description, Narration)	Lecture, question and answer	
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurmaca metnin unsurları (Olay örgüsü, mekân, zaman, karakterler, çatışma)	Anlatım, soru cevap	
	Elements of fictional text (Plot, place, time, characters, conflict)	Lecture, question and answer	

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurmaca metnin unsurları (Olay örgüsü)	Anlatım, soru cevap	
	Elements of fictional text (Plot)	Lecture, question and answer	
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurmaca metnin unsurları (Kişiler)	Anlatım, soru cevap	
	Elements of fictional text (Persons)	Lecture, question and answer	
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurmaca metnin unsurları (Mekân)	Anlatım, soru cevap	
	Elements of fictional text (Space)	Lecture, question and answer	
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurmaca metnin unsurları (Zaman)	Anlatım, soru cevap	
	Elements of fictional text (Time)	Lecture, question and answer	
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurmaca metnin unsurları (Anlatıcı ve bakış açısı)	Anlatım, soru cevap	
	Elements of fictional text (Narrator and point of view)	Lecture, question and answer	
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurmaca metni başlatma ve sona erdirmе.	Anlatım, soru cevap	
	Starting and ending the fictional text.	Lecture, question and answer	

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anlatım teknikleri (Anlatma, diyalog, betimleme, monolog, iç çözümleme, bilinç akışı)	Anlatım, soru cevap	
	Narration techniques (narration, dialogue, description, monologue, internal analysis, stream of consciousness)	Lecture, question and answer	
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şiir çeşitleri ve şiir çözümleme. Genel değerlendirme ve oluşturulan metinlerin paylaşılması.	Anlatım, soru cevap	
	Types of poetry and analysis of poetry. General evaluation and sharing of the created texts.	Lecture, question and answer	

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Ev Ödevi / Homework	1	50
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	3,00	3,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5,00	5,00
Okuma / Reading	7	1,00	7,00
Ödev / Homework	1	10,00	10,00
Toplam / Total:	26	23,00	55,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 55,00/25,00 = 2,20 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 55,00 / 25,00 = 2,20 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Yazının değerini ve işlevini fark eder. / Realizes the value and function of writing.										
2.Çeşitli yazma teknikleri aracılığıyla metin oluşturur. / Creates text through various writing techniques.										
3.Grupla ve bireysel yazma çalışmaları yapar. / Makes group and individual writing exercises.										
4.Hayal gücü ve düşüncelerini ifade etme becerilerini geliştirir. / Develops imagination and ability to express thoughts.										
5.Yazma öncesi, yazma süreci ve yazma sonrası süreçlere ilişkin farkındalık kazanır. / Gains awareness of pre-writing, writing process and post-writing processes.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Girişimcilik	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-018	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, öğrencilere piyasa fırsatlarını görerek mal veya hizmet çözümleri üretme ve bu şekilde kazanç sağlayabilme bilgi ve becerisi kazandırmaktır.	The aim of this course is to make students acquire the ability to see the opportunities in Market and produce solutions in production and service sectors in order to make money.
İçeriği / Content	Bu derste öğrencilere bir girişimcinin ihtiyaç duyacağı, yaratıcılığı artırma teknikleri ve iş planı hazırlama yöntemleri gibi bilgiler verilmektedir.	In this course, the knowledge which is needed by an entrepreneur in order to increase creativity and know how to make business plans, will be given to students.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Erdoğan, Z. (Ed.) Girişimcilik El Kitabı. KOSGEB	Erdoğan, Z. (Ed.) Girişimcilik El Kitabı. KOSGEB
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Dr. Abdulsamet Duran	Lect. Dr. Abdulsamet Duran

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	İşletme ve girişimcilik ile ilgili temel kavramları bilir.	Knows the basic concepts of business and entrepreneurship.
2	Yaratıcılığı artırma yöntemleri ve girişim fırsatları, fikir yaratma ve geliştirme yetenekleri elde eder.	Gaining creativity, entrepreneurial opportunities, and the ability to create and develop ideas.
3	Fizibilite hakkında bilgi sahibi olur ve iş planı hazırlayabilir.	Have information about feasibility and can prepare a business plan.
4	Ekonomi, endüstri, rekabet ve müşteri analizi hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge of the economy, industry, competition and customer analysis.
5	Finansal kaynaklara erişim ve fikri mülkiyet hakları konuları hakkında bilgi sahibi olur.	Have knowledge about access to financial resources and intellectual property rights.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques		Ön Hazırlık / Preliminary
	Ders içeriği, dersin amacı, dersin işleyişi, ölçme değerlendirme, haftalık konu akışı konularında genel bilgilendirme.	--		-
	General information on course content, course objectives, course procedures, measurement and evaluation, and weekly topic flow.	-		-
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletme Temel Kavramları	Konu Anlatımı	-	-
	Basic Concepts of Business	Lecture	-	-
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Girişimcilik Temel Kavramları	Konu Anlatımı	-	-
	Basic Concepts of Entrepreneurship	Lecture	-	-
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Girişim Fırsatlarını Görme ve Fikir Yaratma	Konu Anlatımı	-	-
	Seeing Entrepreneurial Opportunities and Creating Ideas	Lecture	-	-
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fikir Yaratma ve Geliştirme Süreci	Konu Anlatımı	-	-
	The Process of Creating and Developing Ideas	Lecture	-	-
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yapılabilirlik Analizi	Konu Anlatımı	-	-
	Feasibility Analysis	Lecture	-	-

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yapılabilirlik Analizi	Konu Anlatımı	-	-
	Feasibility Analysis	Lecture	-	-
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kanvas İş Modeli-Planı	Sınav	-	-
	Canvas Business Model-Plan	Exam	-	-
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kanvas İş Modeli-Planı	Konu Anlatımı	-	-
	Canvas Business Model-Plan	Lecture	-	-
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekonomi, Endüstri, Rekabet ve Müşteri Analizi	Konu Anlatımı	-	-
	Economic, Industry, Competition and Customer Analysis	Lecture	-	-
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Finansal Kaynaklara Erişim	Konu Anlatımı	-	-
	Access to Financial Resources	Lecture	-	-
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fikri Mülkiyet Hakları	Konu Anlatımı	-	-
	Intellectual Property Rights	Lecture	-	-

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yenilik Yönetimi	Konu Anlatımı	-	-
	Innovation Management	Lecture	-	-
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Girişimcilik Başarı Öyküleri	Sınav	-	-
	Entrepreneurship Success Stories	Exam	-	-

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Ev Ödevi / Homework	1	40
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		DDS

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	0,50	7,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	4,00	8,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Ödev / Homework	1	3,00	3,00
Toplam / Total:	34	15,50	52,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 52,00/25,00 = 2,08 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 52,00 / 25,00 = 2,08 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.İşletme ve girişimcilik ile ilgili temel kavramları bilir. / Knows the basic concepts of business and entrepreneurship.										
2.Yaratıcılığı artırma yöntemleri ve girişim fırsatları, fikir yaratma ve geliştirme yetenekleri elde eder. / Gaining creativity, entrepreneurial opportunities, and the ability to create and develop ideas.										
3.Fizibilite hakkında bilgi sahibi olur ve iş planı hazırlayabilir. / Have information about feasibility and can prepare a business plan.										
4.Ekonomi, endüstri, rekabet ve müşteri analizi hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge of the economy, industry, competition and customer analysis.										
5.Finansal kaynaklara erişim ve fikri mülkiyet hakları konuları hakkında bilgi sahibi olur. / Have knowledge about access to financial resources and intellectual property rights.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Stratejik Düşünce Analizi	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-019	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bulunmamaktadır	
Amacı / Purpose	Bireyin stratejik düşünme yetkinliği, bu yetkinlikleri kullanarak kendine hem bireysel hem de kurumsal anlamda üstünlükler kurmasına yardımcı olan stratejiler geliştirmesini sağlar.	The individual's strategic thinking competence enables him to develop strategies that help him or her to establish superiority both individually and institutionally by using these competencies.
İçeriği / Content	Düşünce temelleri Karar mekanizması Karar vermenin duygusal ve mantıksal boyutu Stratejik/taktik fark ve benzerlikleri Davranış Kişisel hedef belirleme ve birey Karar verme methodları Oyun teorisi Beyin haritaları Sağ/sol beyin kullanımı	Fundamentals of thought Decision mechanism Emotional and logical dimension of decision making Strategic/tactical differences and similarities Behavior Personal goal setting and individual Decision making methods Game theory Brain maps Right/left brain use
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Bulunmamaktadır.	Not available.
Staj Durumu / Internship Status	Bulunmamaktadır.	Not available.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Mikael Krogerus,Karar Kitabı: Stratejik Düşünme Üzerine 50 Model, The Kitap yayınları, Jay Heinrichs,Stratejik İkna,Diyojen Yayıncılık Susan Clayton, Strateji Geliştirme, 1999, Hayat Yayınları.	Mikael Krogerus,Karar Kitabı: Stratejik Düşünme Üzerine 50 Model, The Kitap yayınları, Jay Heinrichs,Stratejik İkna,Diyojen Yayıncılık Susan Clayton, Strateji Geliştirme, 1999, Hayat Yayınları.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Esra Akay	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Stratejik düşünmenin ne olduğunu bilir.	Knows what strategic thinking is.
2	Kritik durumlarda stratejik düşünme sistemlerini kullanabilir.	Can use strategic thinking systems in critical situations.
3	Karar verme süreci hakkında bilgi sahibi olur ve bunu problem çözmede kullanabilir.	Has knowledge about the decision-making process and can use it in problem solving.
4	Problem çözme tekniklerini öğrenir	Learns problem solving techniques
5	Farklı profillerdeki insanların nasıl karar verdiklerini öğrenir	Learn how people in different profiles make decisions

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin içeriğinin ve amaçların paylaşılması		
	Sharing course content and objectives		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Strateji nedir? İlgili kavram ve terimler		
	What is strategy? Related concepts and terms		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stratejik Düşünme ve Düşünmenin temelleri		
	Strategic Thinking and Basics of Thinking		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stratejik Düşünme ve Karar Verme Süreci		
	Strategic Thinking and Decision Making Process		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stratejik Düşünme Ortamının Hazırlanması: Vizyon, Misyon Değerler		
	Preparing the Strategic Thinking Environment: Vision, Mission Values		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stratejik Düşünme Biçimi: Geçmiş, Şimdi ve Gelecek		
	Strategic thinking: past, present and future		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Düşünce Süreçleri ve Karar Mekanizması		
	Thought processes and decision mechanism		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stratejik Düşünmenin Farklı Alanlarda Kullanımı		
	Use of strategic thinking in different fields		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Davranış Biçimleri ve Duygusal Etkiler		
	Behaviors and Emotional Influences		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Problem Çözme ve Genel Kavramları-1		
	Problem Solving and General Concepts-1		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Problem Çözme ve Genel Kavramları-2		
	Problem Solving and General Concepts-2		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Problem Biçimleri ve Süreci		
	Problem Forms and Process		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilgi Toplama ve Çözüm Üretme: Beyin Haritaları		
	Information Gathering and Solution Generation: Brain Maps		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hayal Kurmanın Önemi		
	The Importance of Daydream.		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Stratejik düşünmenin ne olduğunu bilir. / Knows what strategic thinking is.										
2.Kritik durumlarda stratejik düşünme sistemlerini kullanabilir. / Can use strategic thinking systems in critical situations.										
3.Karar verme süreci hakkında bilgi sahibi olur ve bunu problem çözmede kullanabilir. / Has knowledge about the decision-making process and can use it in problem solving.										
4.Problem çözme tekniklerini öğrenir / Learns problem solving techniques										
5.Farklı profillerdeki insanların nasıl karar verdiklerini öğrenir / Learn how people in different profiles make decisions										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Geleneksel Çocuk Oyunları	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-020	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	-	-
İçeriği / Content	-	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-		
	-		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Sosyal Sorumluluk	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-021	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	There is no prerequisite for this course.
Amacı / Purpose	Toplumsal güncel sorunlarını belirleme ve çözüm üretmeye yönelik etkinlikler, projeler hazırlamak.	To prepare activities and projects to identify the current problems of the society and produce solutions.
İçeriği / Content	Toplumsal güncel sorunlarını belirleme ve çözüm üretmeye yönelik projeler hazırlama. Sosyal sorumluluk çerçevesinde çeşitli projelerde gönüllü olarak yer alma. Katılımcı ve demokratik bireyler olma, dayanışma ve işbirliğini pekiştirme, sorumluluk alma ve proje geliştirme/uygulama. Sivil toplum kuruluşları. Avrupa düzeyinde gerçekleştirilen gençlik ve sosyal sorumluluk projeleri alanlarındaki güncel tartışmalar.	To determine the current problems of the society and to prepare projects to produce solutions. Volunteer participation in various projects within the framework of social responsibility. Being participatory and democratic individuals, reinforcing solidarity and cooperation, taking responsibility and developing/implementing projects. non-governmental organizations. Current debates on youth and social responsibility projects at European level.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Ders öncesi, sosyal sorumluluk çalışmalarından örnekler incelenerek hazırlık yapılması önerilmektedir.	Before the lesson, it is recommended to prepare by examining examples from social responsibility studies.
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Philip Kotler, Nancy Lee, Kurumsal Sosyal Sorumluluk, Mediacat Kitapları, 2006 2. Ceyda Aydede, Yükselen Trend Kurumsal Sosyal Sorumluluk, Mediacat Kitapları, 2007 3. Ebru Özgen, Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri, Mavi Ağaç Yayınları, 2006 4. http://www.kurumsalsosyal.com/tr-TR/ana-sayfa/1.aspx 5. http://www.opet.com.tr/tarihesaygi/index.html	1. Philip Kotler, Nancy Lee, Corporate Social Responsibility, Mediacat Books, 2006 2. Ceyda Aydede, Rising Trend Corporate Social Responsibility, Mediacat Books, 2007 3. Ebru Özgen, Corporate Social Responsibility Projects, Mavi Ağaç Publications, 2006 4. http://www.kurumsalsocial.com/tr-TR/ana-Sayfa/1.aspx 5. http://www.opet.com.tr/tarihesaygi/index.html
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	ÖĞR. GÖR. SENA SAYDAM	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sosyal Sorumluluk bilincinin oluşması	Formation of Social Responsibility Awareness
2	Bir sosyal sorumluluk projesini geliştirebilme, etkinlik gerçekleştirebilme	Developing a social responsibility project and carrying out an event
3	Ekip çalışması ile proje yürütebilme	Ability to carry out projects with teamwork
4	Sosyal sorumluluk ve sosyal hizmet ilişkisini kurabilir	Establish the relationship between social responsibility and social work
5	Sosyal sorumluk ve insan hakları ilişkisini kurabilir	Establish the relationship between social responsibility and human rights

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosyal Sorumluluk nedir?		
	What is Social Responsibility?		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosyal sorumluluk çalışmaları niçin önemlidir.		
	Why is social responsibility work important?		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurumsal sosyal sorumluluk çalışmaları nedir?		
	What is corporate social responsibility studies?		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurumsal sosyal sorumluluk çalışmaları niçin önemlidir?		
	Why is corporate social responsibility work important?		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marka kimliği ve sosyal sorumluluk		
	Brand identity and social responsibility		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örnek Olaylar		
	Case Studies		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bireysel sosyal sorumluluk çalışmaları		
	Individual social responsibility studies		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosyal Sorumluluk Uygulaması		
	Social Responsibility Practice		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gönüllülük çalışmalarının istihdamdaki yeri.		
	The place of volunteering in employment.		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dezavantajlı gruplar ve sosyal sorumluluk bilinci.		
	Disadvantaged groups and social responsibility awareness.		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurumsal sosyal sorumluluk.		
	Corporate social responsibility.		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sivil toplum gönüllüsü olmada yol haritası belirleme.		
	Determining a roadmap to become a civil society volunteer.		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gönüllülük çalışmaları sunumu.		
	Volunteering work presentation.		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosyal sorumluluk yaklaşımları.		
	Social responsibility approaches.		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Sosyal Sorumluluk bilincinin oluşması / Formation of Social Responsibility Awareness										
2.Bir sosyal sorumluluk projesini geliştirebilme, etkinlik gerçekleştirebilme / Developing a social responsibility project and carrying out an event										
3.Ekip çalışması ile proje yürütebilme / Ability to carry out projects with teamwork										
4.Sosyal sorumluluk ve sosyal hizmet ilişkisini kurabilir / Establish the relationship between social responsibility and social work										
5.Sosyal sorumluk ve insan hakları ilişkisini kurabilir / Establish the relationship between social responsibility and human rights										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Biyo malzemeler	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-022	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	-	-
İçeriği / Content	-	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-		
	-		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Genel Ekonomi	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-023	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Öğrencilere temel iktisat konuları hakkında bilgi sahibi olması, mikro ve makro iktisadın temel teorik çerçevesini oluşturması amaçlanmaktadır.	It is aimed to provide students with knowledge about basic economics issues and to form the basic theoretical framework of micro and macro economics.
İçeriği / Content	Ekonomi teriminin önemi ve niteliği, tüketici teorisi, fiyat teorisine giriş, üretici teorisi, üretim faktörleri fiyat analizi	Importance and nature of the term economy, consumer theory, introduction to price theory, producer theory, production factors price analysis
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	•Çelik F. ve Öztürk K. (2009). İktisada Giriş, Lisans Yayıncılık •Eğilmez M. (2015). Örneklerle Kolay Ekonomi, Remzi Kitabevi, 8.Basım •Berber M. ve Bocutoğlu E. (2019). Genel Ekonomi, Ekin Yayınevi, 5.Basım •Parasız İ. (2000). İktisadın ABC'si, Ezgi Kitapevi Yayınları, 4.Baskı •Edit. Kılıçaslan Y. ve Esen E. (2019). İktisada Giriş. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları •Ülgen G. Genel İktisat. İstanbul Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları •İktisada Giriş. (2012). Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları	•Çelik F. ve Öztürk K. (2009). İktisada Giriş, Lisans Yayıncılık •Eğilmez M. (2015). Örneklerle Kolay Ekonomi, Remzi Kitabevi, 8.Basım •Berber M. ve Bocutoğlu E. (2019). Genel Ekonomi, Ekin Yayınevi, 5.Basım •Parasız İ. (2000). İktisadın ABC'si, Ezgi Kitapevi Yayınları, 4.Baskı •Edit. Kılıçaslan Y. ve Esen E. (2019). İktisada Giriş. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları •Ülgen G. Genel İktisat. İstanbul Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları •İktisada Giriş. (2012). Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hüseyin Mazharettin DEMİR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Temel bir bilim olan İktisadın ana kurallarını öğrenmeleri beklenmektedir.	They are expected to learn the main rules of Economics, which is a fundamental science.
2	İktisadi analiz yapma yetisini geliştirmeleri beklenmektedir.	It is expected that they will develop the ability to make economic analysis.
3	Mikro iktisadın temel teorik çerçevesini öğrenmeleri beklenmektedir.	It is expected that they will learn the basic theoretical framework of microeconomics.
4	Makro iktisadın temel teorik çerçevesini öğrenmeleri beklenmektedir.	It is expected that they will learn the basic theoretical framework of macroeconomics.
5	Grafik yorumlama yetilerinin sağlanması beklenmektedir.	Graphic interpretation skills are expected to be provided.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Çerçeve		
	General Framework		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İktisadın Temel Kavramları		
	Basic Concepts of Economics		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İktisadın Temel Kavramları		
	Basic Concepts of Economics		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İktisatta Sayısal Yöntemler ve Grafik Okuma		
	Numerical Methods in Economics and Reading Graphs		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Talep		
	Demand		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Arz		
	Supply		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Piyasa, Fiyat Oluşumu ve Devlet Müdahalesi		
	Market, Price Formation, and Government Intervention		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Piyasa, Fiyat Oluşumu ve Devlet Müdahalesi		
	Market, Price Formation, and Government Intervention		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tüketici Teorisi		
	Theory of Consumer		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretici Teorisi ve Maliyetler		
	The Manufacturer Theory and Costs		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mal Piyasaları		
	Commodity Markets		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Makro İktisadın Temelleri		
	Fundamentals of Macroeconomics		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GSMH, GSYH, Milli Gelir		
	GNP, GDP, National Income		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Tekrar		
	General Review		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Temel bir bilim olan İktisadın ana kurallarını öğrenmeleri beklenmektedir. / They are expected to learn the main rules of Economics, which is a fundamental science.										
2.İktisadi analiz yapma yetisini geliştirmeleri beklenmektedir. / It is expected that they will develop the ability to make economic analysis.										
3.Mikro iktisadın temel teorik çerçevesini öğrenmeleri beklenmektedir. / It is expected that they will learn the basic theoretical framework of microeconomics.										
4.Makro iktisadın temel teorik çerçevesini öğrenmeleri beklenmektedir. / It is expected that they will learn the basic theoretical framework of macroeconomics.										
5.Grafik yorumlama yetilerinin sağlanması beklenmektedir. / Graphic interpretation skills are expected to be provided.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Temel Sağlık	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-024	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	NONE
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı öğrencilere sağlığın tanımı, koruyucu sağlığın önemi, toplum açısından önemli hastalıkların nedenleri ve mekanizmaları, sağlığın korunması hakkında bilgi ve tutum kazandırmaktır.	The aim of this course is to provide students with knowledge and attitudes about the definition of health, the importance of preventive health, the causes and mechanisms of diseases that are important for society, and the protection of health.
İçeriği / Content	Genel Tanımlar, Hastalıklardan Korunma, İnfeksiyonlardan Korunma (Asepsi, antisepsi, sterilizasyon, dezenfeksiyon), Toplumda Sık Görülen İnfeksiyon Hastalıkları (Tbc., hepatit, AIDS, akut enfeksiyonlar), Toplumda Sık Görülen Kronik Hastalıklar (Diabet, astım, kanser), Toplumda Sık Görülen Kronik Hastalıklar (Hipertansiyon, Kronik Kalp Hastalıkları), Kazalardan Korunma, Genel Beslenme, Gençlik ve Uyuşturucu Bağımlılığı, Ruh Sağlığı ve Stresle Mücadele, Çocuk Sağlığı, Kadın Sağlığı, Aile Planlaması	General Definitions, Prevention from Diseases, Protection from Infections (Asepsis, antiseptics, sterilization, disinfection), Common Infectious Diseases in the Community (Tbc., hepatitis, AIDS, acute infections), Common Chronic Diseases in the Community (Diabetes, asthma, cancer), In the Community Common Chronic Diseases (Hypertension, Chronic Heart Diseases), Prevention from Accidents, General Nutrition, Youth and Drug Addiction, Mental Health and Combating Stress, Child Health, Women's Health, Family Planning
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	YOK	NONE
Staj Durumu / Internship Status	YOK	NONE
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Temel Sağlık ve Hastalık Bilgisi (AÖF) Murat Topbaş, Kubilay Uzuner, Çeviren: Ed: Gökhan Kuş, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2016Yayın Yeri: Eskişehir	Basic Health and Disease Information (OEF) Murat Topbaş, Kubilay Uzuner, Translator: Ed: Gökhan Kuş, Anadolu University Press, 2016Place of Publication: Eskişehir
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dersi veren öğretim üyeleri.	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Hastalıklardan korunmak için alınması gereken önlemleri açıklar.	Explain the precautions to be taken to prevent diseases.
2	Ülkemizde ve Dünya’da sık görülen infeksiyon hastalıklarda ve kronik hastalıklarda korunma önlemlerini açıklar	Explain the prevention measures in infectious diseases and chronic diseases that are common in our country and in the world.
3	Kadın,erkek sağlığı için yapılması gerekenleri bilir.	Women know what to do for men's health.
4	Aile planlaması yöntemlerini, yöntemlerin avantaj ve dezavantajlarını karşılaştırır.	Compares family planning methods, advantages and disadvantages of methods.
5	Doğru beslenmenin vücut sistemleri üzerindeki faydalarını açıklar.	Explains the benefits of proper nutrition on body systems.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Tanımlar		
	General definitions		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hastalıklardan Korunma		
	Protection from Diseases		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnfeksiyonlardan Korunma (Asepsi, antisepsi, sterilizasyon, dezenfeksiyon)		
	Protection from Infections (Asepsis, antiseptis, sterilization, disinfection)		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplumda Sık Görülen İnfeksiyon Hastalıkları (Tbc.,hepatit,AIDS, akut.infeksiyonlar)		
	Common Infectious Diseases in the Community (Tbc., hepatitis, AIDS, acute.infections)		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplumda Sık Görülen İnfeksiyon Hastalıkları (Tbc.,hepatit,AIDS, akut.infeksiyonlar)		
	Common Infectious Diseases in the Community (Tbc., hepatitis, AIDS, acute.infections)		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplumda Sık Görülen Kronik Hastalıklar (Diabet, astım, kanser)		
	Common Chronic Diseases in the Community (Diabetes, asthma, cancer)		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplumda Sık Görülen Kronik Hastalıklar (Hipertansiyon, Kronik Kalp Hastalıkları)		
	Common Chronic Diseases in the Community (Hypertension, Chronic Heart Diseases)		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kazalardan Korunma		
	Protection from Accidents		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Beslenme		
	General Nutrition		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gençlik ve Uyuşturucu Bağımlılığı		
	Youth and Drug Addiction		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ruh Sağlığı ve Stresle Mücadele		
	Mental Health and Combating Stress		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çocuk Sağlığı		
	Child Health		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kadın ve Erkek Sağlığı		
	Women's and Men's Health		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aile Planlaması		
	Family planning		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Hastalıklardan korunmak için alınması gereken önlemleri açıklar. / Explain the precautions to be taken to prevent diseases.										
2.Ülkemizde ve Dünya’da sık görülen infeksiyon hastalıklarda ve kronik hastalıklarda korunma önlemlerini açıklar / Explain the prevention measures in infectious diseases and chronic diseases that are common in our country and in the world.										
3.Kadın,erkek sağlığı için yapılması gerekenleri bilir. / Women know what to do for men's health.										
4.Aile planlaması yöntemlerini, yöntemlerin avantaj ve dezavantajlarını karşılaştırır. / Compares family planning methods, advantages and disadvantages of methods.										
5.Doğru beslenmenin vücut sistemleri üzerindeki faydalarını açıklar. / Explains the benefits of proper nutrition on body systems.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Çocuk Edebiyatı ve Medya	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-025	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Dünyada ve Türkiye'deki çocuk edebiyatını tanıtmak, meslekteki önemini kavratmak, Türkçe anadil etkinliklerini doğru planlanıp uygulanmasını sağlamak. Basılı yayınların yanı sıra görsel yayınları da eğitimde doğru kullanabilmek.	To introduce children's literature in the world and in Turkey, to make them understand its importance in the profession, to ensure that Turkish mother tongue activities are planned and implemented correctly. To be able to use visual publications in education as well as printed publications.
İçeriği / Content	Dünyada ve Türkiye'de çocuk edebiyatının gelişimi. Çocukluk evresinde, nitelikli çocuk kitapları ile tanışmanın önemi ve okuma kültürü edinmiş düşünen duyarlı bireylerin yetiştirilmesinde çocuk edebiyatı yapıtlarının işlevi. Basılı ve görsel çocuk yayınlarında bulunması gereken özellikler (tasarım, içerik, eğitsel). Bu özelliklerin çocuk edebiyatında Türk ve dünya klasiklerinden seçilen örnekler üzerinde incelenmesi. Niteliksiz yayınların çocuğun gelişimine olan olumsuz etkileri. Çocuk kitaplarının yaş gruplarına uygunluğu ve çocuk kitap ilişkisi. Çocuk edebiyatı türleri (şiir, destan, masal, öykü, roman, tekerleme, bilmece v.b) özellikleri ve çocuğun gelişimine olan katkıları. Okulöncesi eğitimde Türkçe dil etkinlikleri ve bu etkinliklerin planlanmasında, uygulanmasında temel ilkeler ve dikkat edilecek noktalar. Türkçe dil etkinlikleri sırasında kullanılacak araç-gereç özellikleri. Etkinliğin uygulanmasında kullanılan yöntem ve teknikler.	Development of children's literature in the world and in Turkey. The importance of meeting qualified children's books in childhood and the function of children's literature in raising sensitive individuals who have acquired a reading culture. Features that should be found in printed and visual children's publications (design, content, educational). Examination of these features on selected examples from Turkish and world classics in children's literature. The negative effects of unqualified publications on the development of the child. The suitability of children's books for age groups and the relationship between children's books. Types of children's literature (poetry, epic, fairy tale, story, novel, nursery rhyme, riddle, etc.) characteristics and their contributions to the development of the child. Turkish language activities in preschool education and basic principles and points to be considered in the planning and implementation of these activities. Equipment features to be used during Turkish language activities. Methods and techniques used in the implementation of the event.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Tacettin Şimşek- Okul Öncesinde Çocuk Edebiyatı ve Medya El Kitabı 2. Prof. Dr. Sedat Sever- Çocuk ve Edebiyat 3. Doç. Dr. Halil Aytekin- Çocuk ve Gençlik Edebiyatı	1. Tacettin Şimşek- Preschool Children's Literature and Media Handbook 2. Prof. Dr. Sedat Sever- Children and Literature 3. Assoc. Dr. Halil Aytekin- Children and Youth Literature
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Çocuk Gelişimi Öğretim Elemanları	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Çocuklar için hazırlanan yayınları inceleyebilecektir.	Will be able to examine the publications prepared for children.
2	Okul öncesi çocuklar için hazırlanan yayınları kullanabilecektir.	Will be able to use the publications prepared for pre-school children.
3	Çocuk edebiyatı ve çocuklara yönelik medya yayınlarını takip edebilecektir.	Will be able to follow children's literature and media broadcasts for children.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Giriş		
	introduction		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çocuk ve çocuk edebiyatı		
	Children and children's literature		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çocuk kitaplarının çocuğun gelişim sürecine etkisi		
	The effect of children's books on the development of the child		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çocuk edebiyatı türleri		
	Children's literature genres		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çocuk edebiyatı türleri		
	Children's literature genres		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çocuk kitaplarında fiziksel özellikler ve resimlendirme		
	Physical features and illustrations in children's books		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fen ve matematik eğitiminde resimli çocuk kitapların kullanılması		
	Using children's picture books in science and mathematics education		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Drama eğitimi ve yaratıcılıkta resimli çocuk kitapların kullanılması		
	Drama education and use of children's picture books in creativity		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Okuma yazmaya hazırlık çalışmalarında resimli çocuk kitapların kullanılması		
	Using children's picture books in literacy preparation studies		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sözcüksüz kitapların okul öncesi eğitimde kullanılması		
	The use of wordless books in preschool education		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öyküleştirme yöntemi		
	Storytelling method		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çocuk edebiyatı ve süreli yayınlar		
	Children's literature and periodicals		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çocuk edebiyatı ve medya		
	Children's literature and media		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye'de çocuk edebiyatı yayıncılığı		
	Children's literature publishing in Turkey		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Çocuklar için hazırlanan yayınları inceleyebilecektir. / Will be able to examine the publications prepared for children.										
2.Okul öncesi çocuklar için hazırlanan yayınları kullanabilecektir. / Will be able to use the publications prepared for pre-school children.										
3.Çocuk edebiyatı ve çocuklara yönelik medya yayınlarını takip edebilecektir. / Will be able to follow children's literature and media broadcasts for children.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Teknoloji Bağımlılığı	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-026	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	There is no prerequisite for this course.
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, günümüzde sıkça kullandığımız teknolojinin olumsuz etkilerine yönelik farkındalık oluşturmak, teknolojinin uzun süre kullanımına bağlı meydana gelebilecek sağlık sorunları ve teknolojinin olumsuz etkileri hakkında farkındalık oluşturmak doğru teknoloji kullanımını kazandırmaktır.	The aim of this course is to raise awareness about the negative effects of technology that we frequently use today, to raise awareness about the health problems that may occur due to the long-term use of technology and to gain awareness of the negative effects of technology.
İçeriği / Content	Teknik, teknoloji nedir gibi temel kavramlar, akıllı telefon bağımlılığı nedir, internet bağımlılığı nedir, teknolojinin olumlu ve olumsuz yönleri, sağlık üzerindeki olumsuz etkileri, sanal zorbalık nedir türleri nelerdir, teknolojinin uygun kullanımına yönelik farkındalık oluşturmaktır.	Basic concepts such as technique, what is technology, what is smart phone addiction, what is internet addiction, positive and negative aspects of technology, negative effects on health, what are the types of cyberbullying, to raise awareness for the appropriate use of technology.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yoktur	None
Staj Durumu / Internship Status	Staj durumu yoktur.	There is no internship status.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Holger Feindel (2019), İnternet Bağımlılığı, İletişim Yayıncılık Prof. Dr. Kültegin ÖGEL (2017), İnternet Bağımlılığı İnternetin Psikolojisini Anlamak ve Bağımlılıkla Başa Çıkmak, ISBN:9786053605591 Doç. Dr. Melek Kalkan (Editör), Yrd. Doç. Dr. Canani Kaygusuz(Editör)İnternet Bağımlılığı Sorun ve Çözümler Ocak 2013 / 1. Baskı / 311 Syf.	Holger Feindel (2019), İnternet Bağımlılığı, İletişim Yayıncılık Prof. Dr. Kültegin ÖGEL (2017), İnternet Bağımlılığı İnternetin Psikolojisini Anlamak ve Bağımlılıkla Başa Çıkmak, ISBN:9786053605591 Doç. Dr. Melek Kalkan (Editör), Yrd. Doç. Dr. Canani Kaygusuz(Editör)İnternet Bağımlılığı Sorun ve Çözümler Ocak 2013 / 1. Baskı / 311 Syf.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Nursel ÜSTÜNDAĞ ÖCAL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Teknoloji nedir ve teknolojinin olumlu olumsuz etkilerini bilir.	What is technology and knows the positive and negative effects of technology.
2	Teknoloji bağımlılığının sağlık üzerindeki olumsuz etkilerine yönelik farkındalık kazanır.	Gains awareness of the negative effects of technology addiction on health.
3	Akıllı telefon bağımlılığı, internet bağımlılığı, sanal zorbalık hakkında farkındalık kazanır.	Gains awareness about smartphone addiction, internet addiction, and cyberbullying.
4	Teknolojinin sağlık üzerindeki olumsuz etkilerine ve diğer olumsuz etkilerine yönelik önlem alabilir.	It can take precautions against the negative effects of technology on health and other negative effects.
5	Teknoloji kullanımında nelere dikkat etmesi gerektiğini ve uygun kullanmayı öğrenir.	Learns what to pay attention to in the use of technology and how to use it appropriately.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Teknoloji, bağımlılık gibi Temel kavramlar, teknoloji kullanımının olumlu olumsuz etkileri.		
	Basic concepts such as technology, addiction, positive and negative effects of technology use.		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bağımlılık, bağımlılık türleri.Akıllı telefon bağımlılığı, internet bağımlılığı, oyun bağımlılığı belirtileri.		
	Addiction, types of addiction. Signs of smartphone addiction, internet addiction, game addiction.		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnternet bağımlılığı ve diğer teknoloji ile ilişkili bağımlılıklar hakkında farkındalık kazanma ve baş etme stratejileri geliştirme		
	Gaining awareness about Internet addiction and other technology-related addictions and developing coping strategies		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akıllı telefon bağımlılığı, Oyun bağımlılığı özellikleri, belirtilerinin değerlendirilmesi		
	Smartphone addiction, Game addiction features, evaluation of symptoms		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akıllı telefon bağımlılığında öğrencilere, yönelik farkındalık ve baş etme stratejileri.		
	Awareness and coping strategies for students in smartphone addiction.		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Oyun bağımlılığında öğrencilere yönelik farkındalık ve baş etme stratejileri.		
	Awareness and coping strategies for students in game addiction.		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosyal ağ bağımlılığı özellikleri ve belirtilerinin değerlendirilmesi.		
	Evaluation of social network addiction characteristics and symptoms.		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Siber zorbalığın tanımı. Siber zorbalık çeşitleri.		
	Definition of cyberbullying. Types of cyberbullying.		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanal zorbalığa yönelik öğrencilere yönelik farkındalık ve baş etme stratejileri.		
	Awareness and coping strategies for students about cyberbullying.		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnternetin güvenli kullanımını ve yapılabilecekler.		
	Safe use of the internet and what can be done.		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dijital okuryazarlık ve bilinçli teknoloji kullanımı.		
	Digital literacy and conscious use of technology.		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Davranışsal bağımlılıklar ve oluşturduğu olumsuz durumlar.		
	Behavioral addictions and negative situations.		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Davranışsal bağımlılıklar ve oluşturduğu olumsuz durumlar.		
	Behavioral addictions and negative situations.		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel konu tekrarı.		
	General topic repetition.		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Teknoloji nedir ve teknolojinin olumlu olumsuz etkilerini bilir. / What is technology and knows the positive and negative effects of technology.										
2.Teknoloji bağımlılığının sağlık üzerindeki olumsuz etkilerine yönelik farkındalık kazanır. / Gains awareness of the negative effects of technology addiction on health.										
3.Akıllı telefon bağımlılığı, internet bağımlılığı, sanal zorbalık hakkında farkındalık kazanır. / Gains awareness about smartphone addiction, internet addiction, and cyberbullying.										
4.Teknolojinin sağlık üzerindeki olumsuz etkilerine ve diğer olumsuz etkilerine yönelik önlem alabilir. / It can take precautions against the negative effects of technology on health and other negative effects.										
5.Teknoloji kullanımında nelere dikkat etmesi gerektiğini ve uygun kullanmayı öğrenir. / Learns what to pay attention to in the use of technology and how to use it appropriately.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Temel Mutfak Teknikleri	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-027	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	NO
Amacı / Purpose	MUTFAĞA AİT TEMEL TEKNİKLERİ ÖĞRENMEK	LEARNING THE BASIC TECHNIQUES OF THE KITCHEN
İçeriği / Content	Bu derste, temel mutfak uygulamaları içerisinde yer alan mutfak ve hijyen kural ve prensipleri ile temel besin türleri, ısı transferi türleri ve pişirme teknikleri açıklanmaktadır. Ders kapsamında ayrıca, bıçak kullanımı ve temel kesim teknikleri, et, balık ve sebze suları, temel soslar ve çorbaların hazırlanmasının akabinde temel yumurta pişirme, sandviç, salata ve salata sosu hazırlama teknikleri uygulamalı olarak ele alınmaktadır.	In this course, culinary and hygiene rules and principles, basic food types, heat transfer types and cooking techniques are explained. The course also covers the use of knives and basic cutting techniques, preparation of meat, fish and vegetable juices, basic sauces and soups, followed by basic egg cooking, sandwich, salad and vinaigrette preparation techniques.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	YOK	NO
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Atkoşar, Z. (2016). Beslenmenin Temel İlkeleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları; Gastronomi Tarihi: Yılmaz, H. ve DüNDAR, A. (2016). Gastronomi Tarihi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları;	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	SEDA GÜNDÜZ BAŞÇIL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mutfak kuralları, mutfak şefi olmanın genel prensipleri, mutfak hiyerarşisi, standart reçete ve menü hazırlamada izlenen temel prensipleri tanımlayabilecektir.	Will be able to define kitchen rules, general principles of being a kitchen chef, kitchen hierarchy, basic principles followed in preparing standard recipes and menus.
2	Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını ve önemini tartışabilecektir.	Will be able to discuss the rules and importance of hygiene and sanitation in the kitchen.
3	Temel besin türleri, ısı transferi ve temel pişirme tekniklerini açıklayabilecektir.	Will be able to explain basic food types, heat transfer and basic cooking techniques.
4	Şef bıçağı ve temel mutfak araç-gereçlerini kullanabilecektir.	Will be able to use chef's knife and basic kitchen tools.
5	Et, tavuk, balık ve sebze suları ile temel soslar, çorbalar, kıvam arttırıcı ve bağlayıcı malzemelerin farklarını ve kullanım alanlarını tartışabilecektir.	Will be able to discuss the differences and usage areas of meat, chicken, fish and vegetable juices and basic sauces, soups, thickener and binder materials.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	DERSE GİRİŞ: Ders içeriğinin tanıtılması, Mutfakta hijyen ve sanitasyon, Mutfakta karşılaşılabilecek risk faktörleri, Şef olmak, Profesyonellik		
	INTRODUCTION TO THE COURSE: Introducing the course content, Hygiene and sanitation in the kitchen, Risk factors that may be encountered in the kitchen, Being a chef, Professionalism		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Teori: Mutfak Hiyerarşisi ve Bıçak Becerileri / Uygulama: Bıçak becerileri - I		
	Theory: Culinary Hierarchy and Knife Skills / Practice: Knife skills - I		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Teori: Malzemelerin Pişirmeye Hazırlığı ve Pişirme Teknikleri / Uygulama: Bıçak Becerileri - II		
	Theory: Preparation of Ingredients and Cooking Techniques / Practice: Knife Skills - II		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Teori: Standart Reçete / Uygulama: Bıçak Becerileri - III		
	Theory: Standard Recipe / Practice: Knife Skills - III		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Beyin Fırtınası / Brain Storming	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Mutfak kuralları, mutfak şefi olmanın genel prensipleri, mutfak hiyerarşisi, standart reçete ve menü hazırlamada izlenen temel prensipleri tanımlayabilecektir. / Will be able to define kitchen rules, general principles of being a kitchen chef, kitchen hierarchy, basic principles followed in preparing standard recipes and menus.										
2.Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını ve önemini tartışabilecektir. / Will be able to discuss the rules and importance of hygiene and sanitation in the kitchen.										
3.Temel besin türleri, ısı transferi ve temel pişirme tekniklerini açıklayabilecektir. / Will be able to explain basic food types, heat transfer and basic cooking techniques.										
4.Şef bıçağı ve temel mutfak araç-gereçlerini kullanabilecektir. / Will be able to use chef's knife and basic kitchen tools.										
5.Et, tavuk, balık ve sebze suları ile temel soslar, çorbalar, kıvam arttırıcı ve bağlayıcı malzemelerin farklarını ve kullanım alanlarını tartışabilecektir. / Will be able to discuss the differences and usage areas of meat, chicken, fish and vegetable juices and basic sauces, soups, thickener and binder materials.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Kitap Kültürü	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-028	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-Yok	-None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı öğrencilerin okuma kültürü kazanmalarını sağlamak, eleştirel düşünme becerilerini geliştirmek, farklı türlerdeki eserleri analiz edebilme yetisi kazandırmak ve entelektüel birikimlerini artırmaktır. Ayrıca ders kapsamında öğrencilerin kitap okumayı engelleyen psikolojik, sosyal ve dijital dikkat dağınıklık etkenleri fark etmeleri ve bu engelleri aşmaya yönelik bilinç geliştirmeleri, genel olarak kitabın tarihi ve tarihsel süreç içerisinde kitabın geçirdiği evreyi kayıt altına almak, bununla ilgili bilgilendirme yapmak hedeflenmektedir.	-The aim of this course is to enable students to acquire a reading culture, develop critical thinking skills, gain the ability to analyze different types of works, and increase their intellectual knowledge. Furthermore, the course aims to help students recognize psychological, social, and digital distractions that hinder reading and develop awareness to overcome these obstacles, as well as to document and provide information about the history of books and the stages they have gone through throughout history.
İçeriği / Content	Kağıdın tarihi, matbaanın icadı ve tarihi, ilk basılan kitaplar, Osmanlı'da kitap kültürü, Cumhuriyet dönemi ve kitap kültürü	-The history of paper, the invention and history of printing, the first printed books, book culture in the Ottoman Empire, and book culture in the Republican era.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-Öğrencilerin dönem boyunca en az bir kitap okumaları ve her kitap için değerlendirme raporu hazırlamaları beklenmektedir. Derse aktif katılım ve tartışmalara katkı önemlidir.	-Students are expected to read at least one books during the semester and prepare a written evaluation report for each. Active participation and contribution to discussions are essential.
Staj Durumu / Internship Status	-Yok	-None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Osmanlı Kitap Kültürü Carullah Efendi Kütüphanesi ve Derkenar Notları, Kolektif İLEM, 466 s. Kitabın Tarihi, Albert Labarre, Dost Kitabevi Yayınları, 2012 İslam Dünyasında Kitabın Tarihi, Johannes Pedersen KLASİK YAYINLARI, 2021	-Osmanlı Kitap Kültürü Carullah Efendi Kütüphanesi ve Derkenar Notları, Kolektif İLEM, 466 s. Kitabın Tarihi, Albert Labarre, Dost Kitabevi Yayınları, 2012 İslam Dünyasında Kitabın Tarihi, Johannes Pedersen KLASİK YAYINLARI, 2021
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Kamil Büyüker, Dr. Öğr. Üyesi Hakan Yurtkuran	Öğr. Gör. Kamil Büyüker, Dr. Öğr. Üyesi Hakan Yurtkuran

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kitabın tarihini, kitabın yayın sürecini tanıır, kitap kültürünün tarihsel süreç içerisinde geçirdiği evreleri bilir.	He/She is familiar with the history of books, the book publishing process, and the stages that book culture has gone through throughout history.
2	Osmanlıda Kitap kültürünü öğrenir	-He/She learns about book culture in the Ottoman Empire.
3	Öğrenci, okuma kültürü kavramını açıklar ve bireysel gelişim üzerindeki etkilerini tartışır.	The student analyzes literary and academic texts from different genres and makes critical evaluations.
4	Öğrenci kitap okumayı engelleyen psikolojik, sosyal ve dijital etkenleri tanımlar ve bu engelleri aşmaya yönelik çözüm önerileri geliştirir.	The student identifies psychological, social, and digital factors that hinder reading habits and develops strategies to overcome these barriers.
5	Öğrenci, dönem boyunca düzenli okuma alışkanlığı geliştirir ve okuma sürecini planlayarak yönetir.	The student develops a regular reading habit throughout the semester and plans and manages the reading process effectively.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-Kültür nedir? Kültür çeşitleri ve kültürün tarihçesi		
	-What is culture? Types of culture and the history of culture.		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitabın icadı ve gelişimi I		
	The invention and development of the book I		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitabın İcadı ve gelişimi II		
	The invention and development of the book II		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap türleri I		
	Types of books I		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap türleri II		
	Types of books II		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap kültürü kazanımı		
	Acquiring a book culture		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap kültürü ekseninde görgü kuralları		
	Etiquette in the context of book culture.		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okuma teknikleri, Ara sınav		
	Reading techniques, Midterm Exam		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okumada yaşanan zorluklar		
	Difficulties experienced in reading books		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap okumada yaşanan zorluklar ve çözüm stratejileri		
	Difficulties encountered in reading books and solution strategies.		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap ve okuma kültürü bağlantısı		
	The connection between books and reading culture.		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitap nasıl okunmalı? Nasıl yorumlanmalı?		
	How should a book be read? How should it be interpreted?		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitapların gizemli dünyası ve kültür yolculuğu		
	The mysterious world of books and a cultural journey.		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönemin değerlendirilmesi ve genel tekrar		
	Review of the period and general overview.		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	30
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	1	1,00	1,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	4,00	4,00
Toplam / Total:	29	15,00	59,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 59,00/25,00 = 2,36 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 59,00 / 25,00 = 2,36 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1. Kitabın tarihini, kitabın yayın sürecini tanır, kitap kültürünün tarihsel süreç içerisinde geçirdiği evreleri bilir. / He/She is familiar with the history of books, the book publishing process, and the stages that book culture has gone through throughout history.										
2. Osmanlıda Kitap kültürünü öğrenir / - He/She learns about book culture in the Ottoman Empire.										
3. Öğrenci, okuma kültürü kavramını açıklar ve bireysel gelişim üzerindeki etkilerini tartışır. / The student analyzes literary and academic texts from different genres and makes critical evaluations.										
4. Öğrenci kitap okumayı engelleyen psikolojik, sosyal ve dijital etkenleri tanımlar ve bu engelleri aşmaya yönelik çözüm önerileri geliştirir. / The student identifies psychological, social, and digital factors that hinder reading habits and develops strategies to overcome these barriers.										
5. Öğrenci, dönem boyunca düzenli okuma alışkanlığı geliştirir ve okuma sürecini planlayarak yönetir. / The student develops a regular reading habit throughout the semester and plans and manages the reading process effectively.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Afet Yönetimi	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-029	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders sağlık organizasyonları, STK'lar, yerel yönetimler ve özel kuruluşların afetlere hazırlık ve yönetim organizasyonlarına yönelik problemlerin incelenmesi ve çözüm önerileri geliştirilmesi amaçlanmaktadır.	This course is designed for health organizations, NGOs, local governments and private organizations for disaster preparedness and management analyzing problems and developing solutions is intended.
İçeriği / Content	Afet yönetimiyle ilgili temel kavramları öğretmek ve öneminin farkındalığını kazandırmak	To teach the basic concepts of disaster management and to raise awareness of its importance.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ders notları Açıköğretim kaynakları Bilimsel makaleler	Lecture notes Open education resources Scientific articles
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Saim Demirel	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Afet yönetimi ile ilgili kavramları ve tarihsel gelişmeyi tanımlayabilir	To be able to define the concepts and historical development related to disaster management,
2	Tehlike, Risk, Afet kavramlarını tanımlayabilir	To be able to define the concepts of Hazard, Risk, Disaster
3	Acil durumlarda yönetim kaynaklarını kullanabilir.	Can use management resources in emergencies.
4	Acil Yardım ve Afet Yönetiminde rol alan aktörler ve onlar arasındaki işbirliğini kavrayabilir.	Understand the actors involved in Emergency Aid and Disaster Management and the cooperation between them.
5	Afet yönetimi mevzuatı hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge about disaster management legislation.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Afetler ve tanımları		
	Disasters and definitions		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Afet yönetimine giriş		
	Introduction to disaster management		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Olay yeri değerlendirilmesi		
	Crime scene evaluation		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Risk ve kriz yönetimi		
	Risk and crisis management		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kriz yönetimi		
	Crisis management		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Risk ve risk yönetimi modelleri		
	Risk and risk management models		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Afetlerde yönetimi organizasyonları		
	Disaster management organizations		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Acil durum eylem planlaması		
	Emergency action planning		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Risk değerlendirilmesi ve analizi		
	Risk assessment and analysis		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İl afet müdahale planlaması		
	Provincial disaster response planning		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye Afet Müdahale Planlaması TAMP		
	Turkey Disaster Response Planning		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bütünleşik afet yönetim sistemleri		
	Integrated disaster management systems		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bütünleşik afet yönetim sistemleri		
	Integrated disaster management systems		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uluslararası afet yönetim sistemleri		
	International disaster management systems		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	30
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	1,00	7,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	1,00	7,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	5	1,00	5,00
Toplam / Total:	36	8,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Afet yönetimi ile ilgili kavramları ve tarihsel gelişmeyi tanımlayabilir / To be able to define the concepts and historical development related to disaster management,										
2.Tehlike, Risk, Afet kavramlarını tanımlayabilir / To be able to define the concepts of Hazard, Risk, Disaster										
3.Acil durumlarda yönetim kaynaklarını kullanabilir. / Can use management resources in emergencies.										
4.Acil Yardım ve Afet Yönetiminde rol alan aktörler ve onlar arasındaki işbirliğini kavrayabilir. / Understand the actors involved in Emergency Aid and Disaster Management and the cooperation between them.										
5.Afet yönetimi mevzuatı hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge about disaster management legislation.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Sağlıklı Yaşam ve Egzersiz	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-030	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Dersin amacı sağlıklı yaşamın temel ilkelerini ve egzersiz prensiplerini öğrenmektir. Öğrencilerin; İnsan organizmasının bütünlüğünü ve yaşamını sürdürmesi için temel gereksinimlerini tanımlayan ve bu bilgiler doğrultusunda bireylerde sağlıklı yaşam bilincinin gelişmesi, yaşam tarzının iyileştirilmesi bir anlamda sağlıklılarının korunmasını kendi görevleri olarak algılamalarını ve bunun sonucunda riskli davranışlardan kaçınarak sağlığı koruyucu ve geliştirici davranışları kazanmalarını ve uygulamalarını amaçlayan bir derstir.	The aim of the course is to learn the basic principles of healthy living and exercise principles. Students; It is a course that defines the integrity of the human organism and the basic needs for its survival, and aims to develop the awareness of healthy life in individuals in line with this information, to improve their lifestyle, to perceive the protection of their health as their own duty, and as a result, to avoid risky behaviors and to gain and practice health protective and improving behaviors.
İçeriği / Content	Bu ders; Aktif Yaşam Prensipleri dersine giriş, Sağlığın tanımı, sağlık profesyonellerinin görevleri, Aktif yaşam nedir, önemi, Aktif yaşam prensipleri, Fiziksel aktivite tanımı, fiziksel aktivite piramidi, Fiziksel aktivite, egzersiz, ve spor, Genel tekrar, Kuvvet, dayanıklılık, esneklik tanımları, farkları, Dayanıklılığı arttırıcı hareketler, Esneklik arttırıcı hareketler, Kuvveti arttırıcı hareketler, Omurilik koruma prensipleri, Ergonomik yaklaşımlar, Grup çalışmaları; konularını içermektedir.	This course; Introduction to Active Life Principles course, Definition of health, duties of health professionals, What is active life, its importance, Active life principles, Definition of physical activity, physical activity pyramid, Physical activity, exercise, and sports, General repetition, Strength, endurance, flexibility definitions and differences , Endurance-enhancing movements, Flexibility-enhancing movements, Strength-enhancing movements, Principles of spinal cord protection, Ergonomic approaches, Group work; includes topics.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Kale,R. (2002) Yaşam Boyu Spor.Ankara: Nobel Yayın Dağıtım AS. Otman. Egzersiz Tedavisinde Temel Prensipler ve Yöntemler, Meteksan AŞ, 2006. Ders Notları	Kale,R. (2002) Yaşam Boyu Spor.Ankara: Nobel Yayın Dağıtım AS. Otman. Egzersiz Tedavisinde Temel Prensipler ve Yöntemler, Meteksan AŞ, 2006. Lecture Notes

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Tolga HANAYOĞLU	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sağlık Yaşamı tanıır ve uygular.	Recognizes and applies health life.
2	Temel Egzersiz programı hazırlayabilir.	To be able to prepare a Basic Exercise program.
3	Egzersiz vücut sistemleri üzerinde etkilerini açıklar.	Explain the effects of exercise on body systems.
4	Genel sağlık için yararlı hareketleri tanıyabilir.	Recognize movements that are beneficial for general health
5	Fiziksel aktivitenin önemini tartışabilir.	Ability to discuss the importance of physical activity

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık, egzersiz, spor tanımı egzersizin faydaları		
	Health, exercise, sport definition benefits of exercise		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlığı etkileyen risk faktörleri		
	Risk factors affecting health		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Risk faktörlerine egzersizin etkisi		
	Effect of exercise on risk factors		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Egzersiz öncesi değerlendirme		
	Pre-exercise assessment		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Egzersiz öncesi değerlendirme uygulaması		
	Pre-exercise assessment application		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Egzersizin temel elemanları		
	Basic elements of exercise		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı yaşamın anahtarları		
	Keys to a healthy life		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Egzersiz uygulama süreleri		
	Exercise practice times		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Egzersiz tipleri		
	Types of exercise		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Egzersiz programı oluşturma		
	Creating an exercise program		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örnek egzersiz programı		
	Sample exercise program		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam boyu spor uygulamaları		
	Lifetime fitness apps		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık ve yoga		
	Health and yoga		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık ve pilates		
	Health and pilates		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Sağlık Yaşamı tanıır ve uygular. / Recognizes and applies health life.										
2.Temel Egzersiz programı hazırlayabilir. / To be able to prepare a Basic Exercise program.										
3.Egzersizin vücut sistemleri üzerinde etkilerini açıklar. / Explain the effects of exercise on body systems.										
4.Genel sağlık için yararlı hareketleri tanıyabilir. / Recognize movements that are beneficial for general health										
5.Fiziksel aktivitenin önemini tartışabilir. / Ability to discuss the importance of physical activity										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Sağlık Hukuku	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-031	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Temel Hukuk ve Sağlık Hukuku ile ilgili bilgi sahibi olmak. Bu ders; Bahar dönemi oryantasyonu, Temel hukuk kavramları, Anayasa'da sağlık ile ilgili düzenlemeler, Sağlık teşkilatı, Kamu sağlığı ile ilgili düzenlemeler, Sağlık çalışanlarının yetki ve sorumlulukları, Hukukta kişi kavramı, Kamu sağlık kurum ve kuruluşları, Kamu sağlık kurum ve kuruluşları, Özel sağlık kurum ve kuruluşları, Özel sağlık kurum ve kuruluşları, Sağlık politikaları, Genel sağlık sigortası, Genel tekrar; konularını içermektedir.	To have knowledge about Basic Law and Health Law. This course; Spring semester orientation, Basic legal concepts, Health in the Constitution Related regulations, Health organization, Regulations related to public health, Powers and responsibilities of health workers, The concept of person in law, Public health institutions and organizations, Public health institutions and organizations, Private health institutions and organizations, Private health institutions and organizations, Health policies, General health insurance, General repeat; includes topics.
İçeriği / Content	Temel Hukuk Konuları Sağlık Hukuku Konu Başlıkları	Basic Law Issues Health Law Topics
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Temel Düzeyde bilinmesi gereken Hukuk bilgileri derste anlatılarak bilgi verilecektir.	Legal information that should be known at the Basic Level will be explained in the course and information will be given.
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Kemal Gözler, Hukukun Temel Kavramları, Bursa, Ekin, 19. Baskı, Temmuz 2021 Kemal Aslanova, Sağlık Hukuku Ders Notları, İstanbul, Aristo, 2.Baskı, Şubat 2019	Kemal Gözler, Hukukun Temel Kavramları, Bursa, Ekin, 19. Baskı, Temmuz 2021 Kemal Aslanova, Sağlık Hukuku Ders Notları, İstanbul, Aristo, 2.Baskı, Şubat 2019
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Tolga HANAYOĞLU	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Temel Hukuki kavramları açıklar.	Explains the basic legal concepts.
2	Hukukun kaynaklarını kavrar.	Will learn the sources of law.
3	Sağlık Alanında yapılan Hukuk Mevzuatını kavrar.	Will learn the sources of law.
4	Malpraktis ve Komplikasyon kavramlarını bilir.	Learns the concepts of malpractice and complications.
5	Kamu ve özel sağlık kurum ve kuruluşlarının yapısına ilişkin hukuksal alt yapıyı kavrar.	Will be able to evaluate the legal infrastructure related to the structure of public and private health institutions and organizations.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosyal Hayatı Düzenleyen Kurallar		
	Rules Regulating Social Life		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hukukun Temel Kavramları		
	The basic concepts of law		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hukuk Kurallarının Yaptırımları		
	Sanctions of Legal Rules		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hukuk Kurallarının Temel Nitelikleri		
	Basic Characteristics of Legal Rules		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kamu Hukuku Dalları		
	Public Law Branches		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel Hukuk Dalları		
	Private Law Branches		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Devlet Şekilleri		
	State Shapes		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık Hukukunda Tanımlar ve Temel Kavramlar		
	Definitions and Basic Concepts in Health Law		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hastaların ve Sağlık Çalışanlarının Hakları		
	Rights of Patients and Healthcare Professionals		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tıbbi Müdahalenin Hukuka Uygunluğu		
	Legality of Medical Intervention		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tıbbi Müdahalelerden Kaynaklanan Hukuki Sorumluluk		
	Legal Liability Arising from Medical Interventions		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık Çalışanının Cezaî Sorumluluğu		
	Criminal Liability of the Health Professional		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organ ve Doku Nakli, İnsan Üzerinde Deney		
	Organ and Tissue Transplantation, Human Experiment		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık Hukuku Özellikli Müdahaleler		
	Health Law Specific Interventions		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Temel Hukuki kavramları açıklar. / Explains the basic legal concepts.										
2.Hukukun kaynaklarını kavrar. / Will learn the sources of law.										
3.Sağlık Alanında yapılan Hukuk Mevzuatını kavrar. / Will learn the sources of law.										
4.Malpraktis ve Komplikasyon kavramlarını bilir. / Learns the concepts of malpractice and complications.										
5.Kamu ve özel sağlık kurum ve kuruluşlarının yapısına ilişkin hukuksal alt yapıyı kavrar. / Will be able to evaluate the legal infrastructure related to the structure of public and private health institutions and organizations.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Beden Eğitimi ve Spor	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-032	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Dersin sonunda öğrenciler yaşamları boyunca kullanacağı temel egzersiz için gerekli olan bilgileri ve kavramları bilmesidir.	At the end of the course, students should know the information and concepts necessary for the basic exercise that they will use throughout their lives.
İçeriği / Content	Beden eğitimi ile ilgili kavramlar ve sporun tarihsel gelişimi beden eğitimi ve sporun amaçları ve beden eğitimi spor arasındaki farklar, sağlıklı yaşam ve egzersiz ilişkisi, kinesiyojoloji ve fonksiyonel anatomi, kas ve egzersiz, genel antrenman bilgisi kavramları, yaşam boyu spor kavramları ve egzersiz için öneriler	Concepts related to physical education and the historical development of sports, the aims of physical education and sports and the differences between physical education and sports, the relationship between healthy life and exercise, kinesiology and functional anatomy, muscle and exercise, general training knowledge concepts, life-long sports concepts and suggestions for exercise.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Ders Kitabı Kaya,Y. (2004). İnsan Anatomisi ve Kinesiyojoloji, Marmara İletişim Basım 2. Sevim, Y., (1997). Antrenman Bilgisi,Tutibay Ltd.Şti Ankara. 3. Zorba Erdal Herkes için spor 1995 Ankara	1. Ders Kitabı Kaya,Y. (2004). İnsan Anatomisi ve Kinesiyojoloji, Marmara İletişim Basım 2. Sevim, Y., (1997). Antrenman Bilgisi,Tutibay Ltd.Şti Ankara. 3. Zorba Erdal Herkes için spor 1995 Ankara
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Erkut Okan AKSU	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Beden eğitimiyle ilgili temel kavramları bilir.	Knows the basic concepts of physical education.
2	Beden eğitimi ve spor için gerekli olan temel anatomik bilgiyi bilir.	Knows the basic anatomical knowledge required for physical education and sports.
3	Antrenman ile ilgili temel kavramları bilir.	Knows the basic concepts of training.
4	Yaşam boyu sporla ilgili temel kavramları bilir.	Knows the basic concepts of training.
5	Yaşamı boyunca temel spor hareketlerini uygular.	She/he practices basic sports movements throughout her life.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beden eğitimi ile ilgili kavramlar ve sporun tarihsel gelişimi.		
	Concepts related to physical education and historical development of sports		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beden eğitimi ve sporun amaçları ve beden eğitimi spor arasındaki farklar nelerdir?		
	What are the aims of physical education and sport and the differences between physical education and sport?		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı yaşam ve egzersiz ilişkisi		
	The relationship between healthy life and exercise		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kinesyoloji ve fonksiyonel anatomi		
	Kinesiology and functional anatomy		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kas kasılması ve egzersiz ilişkisi		
	Muscle contraction and exercise relationship		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Isınma egzersizleri ve soğuma egzersizleri		
	Warm-up exercises and cool-down exercises		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dinlenme kavramı ve uyku kavramı		
	The concept of rest and the concept of sleep		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Antrenman kavramı ve egzersiz kavramı		
	The concept of training and the concept of exercise		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalp dolaşım sistemi ve egzersiz ilişkisi		
	Relationship between cardiovascular system and exercise		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam boyu spora başlama		
	Getting started with lifelong sport		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam boyu sporu etkileyen faktörler		
	Factors affecting lifelong sport		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cinsiyet kavramı, yaş kavramı ve spor ilişkisi		
	Gender concept, age concept and sport relation		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Obezite ve spor		
	Obesity and sport		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Egzersiz için öneriler		
	Suggestions for exercise		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Beden eğitimiyle ilgili temel kavramları bilir. / Knows the basic concepts of physical education.										
2.Beden eğitimi ve spor için gerekli olan temel anatomik bilgiyi bilir. / Knows the basic anatomical knowledge required for physical education and sports.										
3.Antrenman ile ilgili temel kavramları bilir. / Knows the basic concepts of training.										
4.Yaşam boyu sporla ilgili temel kavramları bilir. / Knows the basic concepts of training.										
5.Yaşamı boyunca temel spor hareketlerini uygular. / She/he practices basic sports movements throughout her life.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Osmanlı Türkçesine Giriş	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-033	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	There are no prerequisites for the course.
Amacı / Purpose	Osmanlı Türkçesine Giriş dersinin temel amacı; kültür yapımızın kökünü oluşturan bütün alanlara yönelik tarihi ilgi oluşturarak, günümüzde kullanılan Türkçeyi daha etkin ve verimli kullanımını sağlamaktır.	The main purpose of the Introductory Ottoman Turkish course; To provide a more effective and efficient use of Turkish, which is used today, by creating historical interest in all areas that form the root of our cultural structure.
İçeriği / Content	Bu ders, Osmanlı Türkçesiyle ilgili temel bilgileri içermektedir.	This course includes basic information about Ottoman Turkish.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	Yok	No
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Faruk Kadri Timurtaş, Tarih İçinde Türk Edebiyatı, İstanbul 1981. Faruk Kadri Timurtaş, Osmanlı Türkçesine Girişi I, Alfa Yayınları. Muharrem Ergin, Osmanlıca Dersleri, Boğaziçi Yayınları.	Faruk Kadri Timurtaş, Tarih İçinde Türk Edebiyatı, İstanbul 1981. Faruk Kadri Timurtaş, Osmanlı Türkçesine Girişi I, Alfa Yayınları. Muharrem Ergin, Osmanlıca Dersleri, Boğaziçi Yayınları.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mehmet Ali KIRAZ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Osmanlı Türkçesinin önemini kavrayarak öğrenme gerekliliğini açıklar.	Explain the necessity of learning by understanding the importance of Ottoman Turkish.
2	Osmanlı Türkçesi alfabesini tanır, harfleri okuyabilir ve yazabilir.	Recognizes the Ottoman Turkish alphabet, can read and write letters.
3	Osmanlı Türkçesindeki ünlü ve ünsüz sesleri kavrayarak okutucu harfleri yazabilir ve okuyabilir.	By comprehending the vowels and consonants in Ottoman Turkish, the reader can write and read the letters.
4	Osmanlı Türkçesindeki harflerin; başta, ortada ve sonda yazılışlarını tanıyarak yazabilir.	The letters in Ottoman Turkish; can write by recognizing the spellings at the beginning, middle and end.
5	Osmanlı Türkçesiyle metin okuyabilir ve yazabilir.	Can read and write texts in Ottoman Turkish.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesi ve Dersin İşlenişi Hakkında Genel Bilgiler		
	General Information about Ottoman Turkish and the Teaching of the Course		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesi Alfabeti		
	Ottoman Turkish Alphabet		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Harflerin ve Harekelerin Tanıtımı ve Seslendirilişi		
	Introduction and Vocalization of Letters and Gestures		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesinde Ünlüler		
	Vowels in Ottoman Turkish		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesinde Ünsüzler		
	Consonants in Ottoman Turkish		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesinde Ünsüzler		
	Consonants in Ottoman Turkish		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesindeki Harflerin Başta, Ortada ve Sonda Yazımı		
	Writing the Letters in Ottoman Turkish at the Beginning, Middle and End		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesiyle Kelime Okuma, Yazma		
	Reading and Writing Words in Ottoman Turkish		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesiyle Kelime Okuma, Yazma		
	Reading and Writing Words in Ottoman Turkish		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesiyle Kelime Okuma, Yazma		
	Reading and Writing Words in Ottoman Turkish		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesiyle Kelime Okuma, Yazma		
	Reading and Writing Words in Ottoman Turkish		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesiyle Kelime Okuma, Yazma		
	Reading and Writing Words in Ottoman Turkish		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesiyle Yazılan Metinleri Yazma, Okuma		
	Writing and Reading Texts Written in Ottoman Turkish		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Türkçesiyle Yazılan Metinleri Yazma, Okuma		
	Writing and Reading Texts Written in Ottoman Turkish		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Osmanlı Türkçesinin önemini kavrayarak öğrenme gerekliliğini açıklar. / Explain the necessity of learning by understanding the importance of Ottoman Turkish.										
2.Osmanlı Türkçesi alfabesini tanır, harfleri okuyabilir ve yazabilir. / Recognizes the Ottoman Turkish alphabet, can read and write letters.										
3.Osmanlı Türkçesindeki ünlü ve ünsüz sesleri kavrayarak okutucu harfleri yazabilir ve okuyabilir. / By comprehending the vowels and consonants in Ottoman Turkish, the reader can write and read the letters.										
4.Osmanlı Türkçesindeki harflerin; başta, ortada ve sonda yazılışlarını tanıyarak yazabilir. / The letters in Ottoman Turkish; can write by recognizing the spellings at the beginning, middle and end.										
5.Osmanlı Türkçesiyle metin okuyabilir ve yazabilir. / Can read and write texts in Ottoman Turkish.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Osmanlı Türkçesi Okuma ve Yazma	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-034	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	-	-
İçeriği / Content	-	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-		
	-		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities		Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz		2	100
Toplam / Total:		2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):			40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities		Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination		1	100
Toplam / Total:		1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):			60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:			100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:			

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Küresel Isınma ve Biyolojik Çeşitlilik	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-035	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Küresel ısınmanın nedenlerinin ve sonuçlarının ile biyolojik çeşitlilik üzerine olumsuz etkilere karşı alınacak önlemlerin öğretilmesi.	To teach the causes and consequences of global warming and the precautions to be taken against negative effects on biological diversity.
İçeriği / Content	Yeryüzünün canlı kaynakları; Biyolojik çeşitlilik: Genetik çeşitlilik, türler ve tür çeşitliliği, ekosistem çeşitliliği, yeryüzünde yaşamın çeşitliliği; Biyolojik çeşitliliğin anlamı (tıbbi, tarımsal, ekonomik, bilimsel ve kültürel anlamı); Biyolojik çeşitliliğin dağılışı: Karasal biyoçeşitlilik, çeşitliliği yaratan faktörler ve dağılışı 6.Biyolojik çeşitliliğin dağılışı: Denizel ve diğer akuatik ortamlarda biyoçeşitlilik, çeşitliliği yaratan faktörler ve dağılışı Bitki çeşitlilik merkezleri, kriterler ve bölgesel dağılışı; Biyolojik çeşitliliğin kaybıyla ortaya çıkan tehditler-I; Biyolojik çeşitliliğin kaybıyla ortaya çıkan tehditler-II; Türkiye'de çeşitlilik ve nedenleri; Biyolojik küreselleşme ve örnekler; Biyoçeşitlilik ve küresel ısınma; Küreselleşme, Türkiye ve biyolojik çeşitlilik	The living resources of the earth; Biodiversity: Genetic diversity, species and species diversity, ecosystem diversity, diversity of life on earth; The meaning of biodiversity (medical, agricultural, economic, scientific and cultural meaning); Distribution of biological diversity: Terrestrial biodiversity, factors creating diversity and distribution 6. Distribution of biological diversity: Biodiversity, factors creating diversity and distribution in marine and other aquatic environments Plant diversity centers, criteria and regional distribution; Threats arising from the loss of biodiversity-I; Threats arising from the loss of biodiversity-II; Diversity in Turkey and its causes; Biological globalization and examples; Biodiversity and global warming; Globalization, Turkey and biodiversity
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dersi veren öğretim üyesinin ders notları, kaynak kitaplar, güncel makaleler ve görsel yayınlar (video vb)	Lecture notes, reference books, current articles and visual publications (video, etc.)
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Hülya DOĞAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yaşadığımız çevrenin biyolojik çeşitliliğini tanımla ve biyolojik çeşitlilik farkındalığını açıklayabilme	Define the biodiversity of the environment we live in and explain biodiversity awareness
2	Biyolojik küreselleşmeyi açıklayabilme	To be able to explain biological globalization
3	İklim değişikliğini açıklayabilme	Explaining climate change
4	Biyoçeşitlilik ve küresel ısınmayı tanımlayabilme	To be able to define biodiversity and global warming
5	Dünya'da ve Türkiye'de biyolojik çeşitlilik konularında bakış açısını geliştirme	Developing perspective on biodiversity issues in the world and in Turkey

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel ısınmanın nedenleri		
	Causes of global warming		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel ısınmanın habitat üzerine etkisi		
	Effect of global warming on habitat		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sera etkisi, sera gazları		
	Greenhouse effect, greenhouse gases		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sera gazları emisyonlarının belirlenmesi		
	Determination of greenhouse gas emissions		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karbon döngüsü		
	Carbon cycle		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel ısınmanın ekosistemine etkileri		
	Effects of global warming on ecosystem		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Biyolojik çeşitlilik tanımı		
	Biodiversity definition		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tür çeşitliliği ve genetik çeşitlilik		
	Species diversity and genetic diversity		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya' da biyoçeşitliliğin durumu ve küresel ısınmanın olası etkileri		
	State of biodiversity in the world and possible effects of global warming		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye' de biyolojik çeşitlilik		
	Biodiversity in Turkey		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel ısınmanın sektörlere etkileri (tarım, ormancılık)		
	The effects of global warming on sectors (agriculture, forestry)		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel ısınmanın deniz, ada ve kutup ekosistemine etkileri		
	Effects of global warming on marine, island and arctic ecosystems		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel ısınmanın sonuçları		
	Consequences of global warming		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel ısınmanın sonuçları		
	Consequences of global warming		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	40
Ara Sınav / Midterm Examination	2	60
Toplam / Total:	4	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Yaşadığımız çevrenin biyolojik çeşitliliğini tanımla ve biyolojik çeşitlilik farkındalığını açıklayabilme / Define the biodiversity of the environment we live in and explain biodiversity awareness										
2.Biyolojik küreselleşmeyi açıklayabilme / To be able to explain biological globalization										
3.İklim değişikliğini açıklayabilme / Explaining climate change										
4.Biyçeşitlilik ve küresel ısınmayı tanımlayabilme / To be able to define biodiversity and global warming										
5.Dünya'da ve Türkiye'de biyolojik çeşitlilik konularında bakış açısını geliştirme / Developing perspective on biodiversity issues in the world and in Turkey										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Sanat Terapisi Eğitimi	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-036	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Sanat Terapisi, sanatın rahatlatıcı ve iyileştirici etkisi ile birlikte uzmanlar tarafından sağaltım yapılmasına yönelik içerikler sunmaktadır. Sanat terapisi tekniği içerisinde resim sanatından heykel sanatına kadar çok farklı uygulama biçimleri bulunmaktadır. Sanat terapisi uygulamalarını yapacak olan uzmanların da hem bu alanlarda yetkin olmaları sağlanmakta hem de terapi tekniği aracılığıyla danışanların psikolojik anlamda bir rahatlama yaşamalarına destek olmaktadır.	Art Therapy, together with the relaxing and healing effect of art, offers content for treatment by experts. There are many different forms of application within the art therapy technique, from the art of painting to the art of sculpture. It is ensured that the experts who will perform art therapy practices are both competent in these fields and to support the clients to experience psychological relaxation through the therapy technique.
İçeriği / Content	Sanat Terapisinin Tanımı ve Kapsama Alanı • Sanat Terapisi Çeşitleri ve İşlevleri • Sanat Terapisinde Danışmanlık Becerileri • Sanat Terapisinde İçerik Bakış, Dışavurum, Çizim ve Boyama Çalışmaları • Bir İyileşme Yöntemi Olarak Sanat Terapisinin Kullanımı • Uygulamaları kapsar.	Definition and Coverage of Art Therapy • Types of Art Therapy and Its Functions • Counseling Skills in Art Therapy • Introspection, Expression, Drawing and Painting Studies in Art Therapy • The Use of Art Therapy as a Healing Method • Includes applications.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Sanat Terapi Ayşe Kaya Göktepe	Art Therapy Ayşe Kaya Göktepe
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hamide SOYSAL DEMİRCİ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sanat Terapisinin Tanımı ve Kapsama Alanı hakkında bilgi edinir.	Gains information about the Definition and Scope of Art Therapy.
2	Sanat Terapisi Çeşitleri ve İşlevleri hakkında bilgi edinir.	Learns about Art Therapy Types and Functions.
3	Sanat Terapisinde Danışmanlık Becerileri hakkında bilgi sahibi olur.	Gains information about Counseling Skills in Art Therapy.
4	Sanat Terapisinde İçe Bakış, Dışavurum, Çizim ve Boyama Çalışmaları hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge about Introspection, Expression, Drawing and Painting Studies in Art Therapy.
5	Bir İyileşme Yöntemi Olarak Sanat Terapisinin Kullanımı hakkında bilgi edinir.	Learns about the use of art therapy as a healing method.
6	Problem çözme, odaklanma ve dikkat becerilerini artırır.	It improves problem solving, focusing and attention skills.
7	Have an awareness that can affect all life processes.	Have an awareness that can affect all life processes.
8	Yaşamlarındaki stresörleri tanıması ve onlarla baş etme becerilerini keşfeder.	They discover the skills to recognize and cope with the stressors in their lives.
9	Yaratıcı eylem sürecinde korku ve kaygılarını ifade edebilir.	They can express their fears and anxieties in the creative action process.
10	İçeride atılmış olan derin ve acı veren duygularının, tasarladıkları bir sanat ürünüyle sembol olarak dışavurumunu sağlama hakkında bilgi edinir.	Gains information about expressing deep and painful feelings, which are thrown in, as a symbol with an art product they designed.
11	Davranış, tutum ve eylemleri üzerine daha fazla sorumluluk alma hakkında bilgi edinir.	Davranış, tutum ve eylemleri üzerine daha fazla sorumluluk alma hakkında bilgi edinir.
12	Sanatla terapi ve yaratıcı başa çıkma teknikleri; kişilerin deneyimlerini paylaşarak, beceri ve motivasyonlarını daha ileriye taşımaları hakkında bilgi edinir.	Art therapy and creative coping techniques; By sharing their experiences, they learn about improving their skills and motivations.
13	Sanatsal meşguliyetler, yaşlılara öğrenmek, gelişmek ve çabalamak için bir neden yani amaç sağlar. Yaratıcı çalışmalarla meşgul olmak, yaşlı üyelerin daha hızlı iyileşmelerine ve hastalıkları ile baş etmelerine yardımcı olur. Bu iyileşme onların sonraki hayatı boyunca etkisini sürdürürken sanatsal meşguliyetler hakkında bilgi sahibi olur.	Artistic pursuits provide elders with a reason, a purpose, to learn, grow, and strive. Engaging in creative work helps older members recover faster and cope with their illness. While this healing continues throughout their next life, they learn about their artistic preoccupations.
14	Uygun sanat öğeleri ve tekniklerle kendisinin ve danışanların bireysel farkındalığını artırma hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge about raising individual awareness of herself and clients with appropriate art elements and techniques.(dışıl)
15	Etkili iletişim teknikleri hakkında bilgi edinir.	Learns about effective communication techniques.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanat Terapisinin tarihi.		
	History of Art Therapy.		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanat Terapisinin Tanımı ve Kapsama Alanı		
	Definition and Scope of Art Therapy.		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanat Terapisi Çeşitleri ve İşlevleri		
	Art Therapy Types and Functions.		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanat Terapisinde Danışmanlık Becerileri		
	Counseling Skills in Art Therapy.		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanat Terapisinde İçerik Bakış, Dışavurum, Çizim ve Boyama Çalışmaları		
	Introspection, Expression, Drawing and Painting Studies in Art Therapy.		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanat Terapisinin Alt Dalları: Görsel Sanatlar, Resim, Dans ve Hareket, Biblioterapi, Meditasyon		
	Sub-branches of Art Therapy: Visual Arts, Painting, Dance and Movement, Bibliotherapy, Meditation.		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dışavurumcu, İntermodel ve Yaratıcı Sanat Terapisi Modelleri.		
	Expressive, Intermodel and Creative Art Therapy Models.		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Resim Terapisi Uygulaması		
	Picture Therapy Application.		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Görsel Sanatlar Terapisi Uygulaması: Kolaj Çalışması		
	Visual Arts Therapy Application: Collage Study.		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hareket Terapisi Örnekleri: Oturarak Dans Ediyorum, Bedenimi Kontrol Ediyorum Etkinliği		
	Movement Therapy Examples: Sitting Dancing, Controlling My Body Activity.		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanat Terapisi Kavramları		
	Art Therapy Concepts.		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanat Terapisinin Faydaları		
	Benefits of Art Therapy.		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Resim, müzik, edebiyat, sinema/teyatro, heykel/seramik, dans gibi sanat dallarını yorumlamayı ve Terapi sırasında kullanma.		
	Interpreting and using branches of art such as painting, music, literature, cinema/theatre, sculpture/ceramics, dance during therapy.		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanat Terapi Alanında Uygulama Örnekleri.		
	Application Examples in the Field of Art Therapy.		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Sanat Terapisinin Tanımı ve Kapsama Alanı hakkında bilgi edinir. / Gains information about the Definition and Scope of Art Therapy.										
2.Sanat Terapisi Çeşitleri ve İşlevleri hakkında bilgi edinir. / Learns about Art Therapy Types and Functions.										
3.Sanat Terapisinde Danışmanlık Becerileri hakkında bilgi sahibi olur. / Gains information about Counseling Skills in Art Therapy.										
4.Sanat Terapisinde İçerik Bakış, Dışavurum, Çizim ve Boyama Çalışmaları hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge about Introspection, Expression, Drawing and Painting Studies in Art Therapy.										

5.Bir İyileşme Yöntemi Olarak Sanat Terapisinin Kullanımı hakkında bilgi edinir. / Learns about the use of art therapy as a healing method.										
6.Problem çözme, odaklanma ve dikkat becerilerini artırır. / It improves problem solving, focusing and attention skills.										
7.Have an awareness that can affect all life processes. / Have an awareness that can affect all life processes.										
8.Yaşamlarındaki stresörleri tanıması ve onlarla baş etme becerilerini keşfeder. / They discover the skills to recognize and cope with the stressors in their lives.										
9.Yaratıcı eylem sürecinde korku ve kaygılarını ifade edebilir. / They can express their fears and anxieties in the creative action process.										
10.İçe atılmış olan derin ve acı veren duygularının, tasarladıkları bir sanat ürünüyle sembol olarak dışavurumunu sağlama hakkında bilgi edinir. / Gains information about expressing deep and painful feelings, which are thrown in, as a symbol with an art product they designed.										
11.Davranış, tutum ve eylemleri üzerine daha fazla sorumluluk alma hakkında bilgi edinir. / Davranış, tutum ve eylemleri üzerine daha fazla sorumluluk alma hakkında bilgi edinir.										
12.Sanatla terapi ve yaratıcı başa çıkma teknikleri; kişilerin deneyimlerini paylaşarak, beceri ve motivasyonlarını daha ileriye taşımaları hakkında bilgi edinir. / Art therapy and creative coping techniques; By sharing their experiences, they learn about improving their skills and motivations.										

13.Sanatsal meşguliyetler, yaşlılara öğrenmek, gelişmek ve çabalamak için bir neden yani amaç sağlar. Yaratıcı çalışmalarla meşgul olmak, yaşlı üyelerin daha hızlı iyileşmelerine ve hastalıkları ile baş etmelerine yardımcı olur. Bu iyileşme onların sonraki hayatı boyunca etkisini sürdürürken sanatsal meşguliyetler hakkında bilgi sahibi olur. / Artistic pursuits provide elders with a reason, a purpose, to learn, grow, and strive. Engaging in creative work helps older members recover faster and cope with their illness. While this healing continues throughout their next life, they learn about their artistic preoccupations.										
14.Uygun sanat öğeleri ve tekniklerle kendisinin ve danışanların bireysel farkındalığını artırma hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge about raising individual awareness of herself and clients with appropriate art elements and techniques.(dişil)										
15.Etkili iletişim teknikleri hakkında bilgi edinir. / Learns about effective communication techniques.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Minyatür	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-037	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Minyatür sanatının tanıtılması amacı ile , yapılması, özelliklerini kavrayıp,minyatür desenini oluşturacak çizim öğelerini belirleyip,bunları eksiksiz yapabilme.Minyatürü tanıyıp,diğer resim dallarından ayıran özelliklerin farkında olup,bu farkları minyatür eskiz ve desen çalışmasında uygulayabilme yeteneğini kazandırmaktır.	For the purpose of introducing the art of miniature, to comprehend its features, to determine the drawing elements that will create the miniature pattern, to be able to make them completely. To recognize the miniature, to be aware of the features that distinguish it from other painting branches, and to gain the ability to apply these differences in miniature sketch and pattern work.
İçeriği / Content	Minyatürlerin özellikleri ve çeşitleri, desen araştırması ve kompozisyon oluşturmada kullanılacak figür ve motiflerin minyatür deseni oluşturacak öğeler içinden belirlenmesi.minyatür yapım aşamalarının sıra ile örnekler üzerinde uygulanması,uygun malzemelerin seçilmesi,desen göre uygun olan fırça ile tarama özelliklerinin verilmesi ile son uygulama vetamamlama işlemlerinin yapıp kontrol edilerek minyatür eseri tamamlama.	Characteristics and types of miniatures, pattern research and determination of figures and motifs to be used in creating compositions among the items that will form the miniature pattern. Applying the miniature production stages on the samples in order, choosing the appropriate materials, giving the appropriate brush scanning features according to the pattern, and making the final application and completion processes and checking them. Completing the miniature work by
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Richard Ettinghausen, Treasures of Asia. Arab Painting, Geneva, 1977. Hamid Süleyman, "Babürler Devri Minyatür Sanatı", Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi, S.19, Ağustos, 1982, s.199-213. Abbas Daneshvari, Animal Symbolism in Warqa wa Gulshah, Oxford Studies in Islamic Art II, 1986. Priscilla P. Soucek, "The Manuscripts of Iskandar Sultan: Structure and Content", Muqarnas 6, 1992, s.116-131. Güner İnal, Türk Minyatür Sanatı (Başlangıcından Osmanlılara Kadar), Ankara, 1995.	Richard Ettinghausen, Treasures of Asia. Arab Painting, Geneva, 1977. Hamid Süleyman, "Babürler Devri Minyatür Sanatı", Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi, S.19, Ağustos, 1982, s.199-213. Abbas Daneshvari, Animal Symbolism in Warqa wa Gulshah, Oxford Studies in Islamic Art II, 1986. Priscilla P. Soucek, "The Manuscripts of Iskandar Sultan: Structure and Content", Muqarnas 6, 1992, s.116-131. Güner İnal, Türk Minyatür Sanatı (Başlangıcından Osmanlılara Kadar), Ankara, 1995.

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğretim Görevlisi Hamide SOYSAL DEMİRCİ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	1-minyatür sanatı ,teknîği, özelliklerini bilir.	1-Knows miniature art, technique and features.
2	2-Minyatür sanatında kullanılan malzemeleri kavrar.Malzemelerin hazırlanmasını yapabilir.	2-Comprehends the materials used in miniature art. Can prepare the materials.
3	3-Kronolojik olarak tarihi açıdan minyatürlü el yazmalarını kök ve kaynakları doğrultusunda inceleme yapar	3-Chronologically examines the miniature manuscripts in terms of their roots and sources.
4	4-Minyatürde yer alan konuları belirler	4-Identifies the subjects in the miniature
5	5-minyatürdeseni belirler	5-miniatures set the pattern
6	6-Minyatürde desen geçirme tekniklerini uygulamasını yapabilir	6-Can apply pattern passing techniques in miniature.
7	7-Minyatür deseninde teknik özelliklerin uygulamasını yapabilir	7-Can apply technical features in miniature pattern
8	8-Minyatür eserde son işlemler,cetvel çekme,mühreleme paspartu işlemlerini yapabilir	8-Can perform finishing operations, drawing rulers, stamping and matting on miniature works

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin tanıtımı İlgili alanlarının belirlenmesi işleyişin açıklanması.	Günümüz minyatür usta ve sanatçıların çalışma ve eserlerinin çeşitli yarışma ve sergilerde yayınlanmış eserlerde incelenmesi		
	Introduction of the course. Determining the areas of interest, explaining the operation.	Introducing famous miniature manuscripts and muralists Examination of the works and works of today's miniature masters and artists in works published in various competitions and exhibitions		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Minyatür sanatı ile ilgili genel bilgilerin aktarılması.	Günümüz minyatür usta ve sanatçıların çalışma ve eserlerinin çeşitli yarışma ve sergilerde yayınlanmış eserlerde incelenmesi. Minyatür eser yapımında kullanılacak araç ve gereçleri(fırça,boya,kağıt,kalem, eskiz, mürekkep ,cetvel,...) teknik özellikleri ile tanıma. Minyatür deseninin hazırlanması için konulu desen belirleyip ölçülendirmesi. Minyatür sanatına uygun olarak renk bilgisi verilmesi.		
	Transferring general information about miniature art.	Examination of the works and works of today's miniature masters and artists in works published in various competitions and exhibitions. Recognizing the tools and materials (brush, paint, paper, pen, sketch, ink, ruler,...) to be used in the making of miniature works with their technical features. Determining and dimensioning the themed pattern for the preparation of the miniature pattern. Giving color knowledge in accordance with the miniature art.		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Ünlü minyatürlü elyazma eserlerin ve nakkaşların tanıtılması.	Günümüz minyatür usta ve sanatçıların çalışma ve eserlerinin çeşitli yarışma ve sergilerde yayınlanmış eserlerde incelenmesi. Minyatür eser yapımında kullanılacak araç ve gereçleri(fırça,boya,kağıt,kalem, eskiz, mürekkep ,cetvel,...) teknik özellikleri ile tanıma. Minyatür deseninin hazırlanması için konulu desen belirleyip ölçülendirmesi. Minyatür sanatına uygun olarak renk bilgisi verilmesi.		
	Introducing famous miniature manuscripts and muralists.	Examination of the works and works of today's miniature masters and artists in works published in various competitions and exhibitions. Recognizing the tools and materials (brush, paint, paper, pen, sketch, ink, ruler,...) to be used in the making of miniature works with their technical features. Determining and dimensioning the themed pattern for the preparation of the miniature pattern. Giving color knowledge in accordance with the miniature art.		

4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Günümüz minyatür usta ve sanatçıların çalışma ve eserlerinin çeşitli yarışma ve sergilerde yayınlanmış eserlerde incelenmesi.	Günümüz minyatür usta ve sanatçıların çalışma ve eserlerinin çeşitli yarışma ve sergilerde yayınlanmış eserlerde incelenmesi. Minyatür eser yapımında kullanılacak araç ve gereçleri (fırça, boya, kağıt, kalem, eskiz, mürekkep, cetvel,...) teknik özellikleri ile tanıma. Minyatür deseninin hazırlanması için konulu desen belirleyip ölçülendirilmesi. Minyatür sanatına uygun olarak renk bilgisi verilmesi.		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Minyatür eser yapımında kullanılacak araç ve gereçleri (fırça, boya, kağıt, kalem, eskiz, mürekkep, cetvel,...) teknik özellikleri ile tanıma.	Minyatür eser yapımında kullanılacak araç ve gereçleri (fırça, boya, kağıt, kalem, eskiz, mürekkep, cetvel,...) teknik özellikleri ile tanıma. Minyatür deseninin hazırlanması için konulu desen belirleyip ölçülendirilmesi. Minyatür sanatına uygun olarak renk bilgisi verilmesi.		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Recognizing the tools and materials (brush, paint, paper, pen, sketch, ink, ruler,...) to be used in the making of miniature works with their technical features.	Examination of the works and works of today's miniature masters and artists in works published in various competitions and exhibitions. Recognizing the tools and materials (brush, paint, paper, pen, sketch, ink, ruler,...) to be used in the making of miniature works with their technical features. Determining and dimensioning the themed pattern for the preparation of the miniature pattern. Giving color knowledge in accordance with the miniature art.		

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Minyatür deseninin hazırlanması için konulu desen belirleyip ölçülendirmesi.	Minyatür eser yapımında kullanılacak araç ve gereçleri (fırça,boya,kağıt,kalem, eskiz, mürekkep ,cetvel,...) teknik özellikleri ile tanıma. Minyatür deseninin hazırlanması için konulu desen belirleyip ölçülendirmesi. Minyatür sanatına uygun olarak renk bilgisi verilmesi.		
	Determining and dimensioning the themed pattern for the preparation of the miniature pattern.	Examination of the works and works of today's miniature masters and artists in works published in various competitions and exhibitions. Recognizing the tools and materials (brush, paint, paper, pen, sketch, ink, ruler,...) to be used in the making of miniature works with their technical features. Determining and dimensioning the themed pattern for the preparation of the miniature pattern. Giving color knowledge in accordance with the miniature art.		
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Minyatür sanatına uygun olarak renk bilgisi verilmesi.	Minyatür eser yapımında kullanılacak araç ve gereçleri (fırça,boya,kağıt,kalem, eskiz, mürekkep ,cetvel,...) teknik özellikleri ile tanıma. Minyatür deseninin hazırlanması için konulu desen belirleyip ölçülendirmesi. Minyatür sanatına uygun olarak renk bilgisi verilmesi.		
	Giving color knowledge in accordance with the miniature art.	Examination of the works and works of today's miniature masters and artists in works published in various competitions and exhibitions. Recognizing the tools and materials (brush, paint, paper, pen, sketch, ink, ruler,...) to be used in the making of miniature works with their technical features. Determining and dimensioning the themed pattern for the preparation of the miniature pattern. Giving color knowledge in accordance with the miniature art.		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
8	Minyatürün teknik evsafının bilinerek figür ve motiflerin örnek şablonlarda boyama ve taramalarının yapılması.	Sınav Uygulaması yapılır.		
	Knowing the technical qualifications of the miniature, painting and scanning the figures and motifs on sample templates.	Exam Application is made.		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Minyatürün teknik evsafının bilinerek figür ve motiflerin örnek şablonlarda boyama ve taramalarının yapılması.	Minyatürün teknik evsafının bilinerek figür ve motiflerin örnek şablonlarda boyama ve taramalarının yapılması. Minyatür sanatının boyut ve renk,yer ve mekan,boyama tekniği,ince detay çalışması,tarama tekniğini uygulama,altın varak özelliği,kenar temizliği , cetvel çekme, mühreleme... uygulama bilgisi hatırlaması yapılır. Minyatür sanatını tanıtıcı,kartela yada proje -rapor dosyası hazırlanır. Kendisinin seçeceği örnek uygulamalar için desen araştırması yapılır. Minyatür sanatı yapım tekniğine uygun olarak desen ,renk v.b. konularda serbest bırakılarak çalışma istenir. Minyatür eserin yapılması ve takibi atelye ortamında yapılır.		
	Knowing the technical qualifications of the miniature, painting and scanning the figures and motifs on sample templates.	Knowing the technical qualifications of the miniature, painting and scanning the figures and motifs on sample templates. Size and color, place and space, painting technique, fine detail work, application of scanning technique, gold leaf feature, edge cleaning, ruler drawing, stamping... application information of miniature art is remembered. An introductory, color chart or project-report file of the miniature art is prepared. Pattern research is done for sample applications that he/she will choose. Pattern, color, etc. in accordance with the technique of making miniature art. It is requested to work on the subjects by being released. The miniature work is made and followed up in the workshop environment.		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
10	Minyatür sanatının boyut ve renk,yer ve mekan,boyama tekniği,inçe detay çalışması,tarama tekniğini uygulama,altın varak özelliği,kenar temizliği , cetvel çekkme, mühreleme... uygulama bilgisi hatırlaması yapılır.	Minyatürün teknik evsafının bilinerek figür ve motiflerin örnek şablonlarda boyama ve taramalarının yapılması. Minyatür sanatının boyut ve renk,yer ve mekan,boyama tekniği,inçe detay çalışması,tarama tekniğini uygulama,altın varak özelliği,kenar temizliği , cetvel çekkme, mühreleme... uygulama bilgisi hatırlaması yapılır. Minyatür sanatını tanıtıcı,kartela yada proje -rapor dosyası hazırlanır. Kendisinin seçeceği örnek uygulamalar için desen araştırması yapılır. Minyatür sanatı yapım tekniğine uygun olarak desen ,renk v.b. konularda serbest bırakılarak çalışma istenir. Minyatür eserin yapılması ve takibi atelye ortamında yapılır.		
	Size and color, place and space, painting technique, fine detail work, application of scanning technique, gold leaf feature, edge cleaning, ruler drawing, stamping... application information of miniature art is remembered.	Knowing the technical qualifications of the miniature, painting and scanning the figures and motifs on sample templates. Size and color, place and space, painting technique, fine detail work, application of scanning technique, gold leaf feature, edge cleaning, ruler drawing, stamping... application information of miniature art is remembered. An introductory, color chart or project-report file of the miniature art is prepared. Pattern research is done for sample applications that he/she will choose. Pattern, color, etc. in accordance with the technique of making miniature art. It is requested to work on the subjects by being released. The miniature work is made and followed up in the workshop environment.		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
11	Minyatür sanatını tanıtıcı,kartela yada proje -rapor dosyası hazırlanır.	Minyatürün teknik evsafının bilinerek figür ve motiflerin örnek şablonlarda boyama ve taramalarının yapılması. Minyatür sanatının boyut ve renk,yer ve mekan,boyama tekniği,ince detay çalışması,tarama tekniğini uygulama,altın varak özelliği,kenar temizliği , cetvel çekkme, mühreleme... uygulama bilgisi hatırlaması yapılır. Minyatür sanatını tanıtıcı,kartela yada proje -rapor dosyası hazırlanır. Kendisinin seçeceği örnek uygulamalar için desen araştırması yapılır. Minyatür sanatı yapım tekniğine uygun olarak desen ,renk v.b. konularda serbest bırakılarak çalışma istenir. Minyatür eserin yapılması ve takibi atelye ortamında yapılır.		
	An introductory, color chart or project-report file of the miniature art is prepared.	Knowing the technical qualifications of the miniature, painting and scanning the figures and motifs on sample templates. Size and color, place and space, painting technique, fine detail work, application of scanning technique, gold leaf feature, edge cleaning, ruler drawing, stamping... application information of miniature art is remembered. An introductory, color chart or project-report file of the miniature art is prepared. Pattern research is done for sample applications that he/she will choose. Pattern, color, etc. in accordance with the technique of making miniature art. It is requested to work on the subjects by being released. The miniature work is made and followed up in the workshop environment.		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Kendisinin seçeceği örnek uygulamalar için desen araştırması yapılır.	Minyatürün teknik evsafının bilinerek figür ve motiflerin örnek şablonlarda boyama ve taramalarının yapılması. Minyatür sanatının boyut ve renk,yer ve mekan,boyama tekniği,ince detay çalışması,tarama tekniğini uygulama,altın varak özelliği,kenar temizliği , cetvel çekkme, mühreleme... uygulama bilgisi hatırlaması yapılır. Minyatür sanatını tanıtıcı,kartela yada proje -rapor dosyası hazırlanır. Kendisinin seçeceği örnek uygulamalar için desen araştırması yapılır. Minyatür sanatı yapım tekniğine uygun olarak desen ,renk v.b. konularda serbest bırakılarak çalışma istenir. Minyatür eserin yapılması ve takibi atelye ortamında yapılır.		
	Pattern research is done for sample applications that he/she will choose.	Knowing the technical qualifications of the miniature, painting and scanning the figures and motifs on sample templates. Size and color, place and space, painting technique, fine detail work, application of scanning technique, gold leaf feature, edge cleaning, ruler drawing, stamping... application information of miniature art is remembered. An introductory, color chart or project-report file of the miniature art is prepared. Pattern research is done for sample applications that he/she will choose. Pattern, color, etc. in accordance with the technique of making miniature art. It is requested to work on the subjects by being released. The miniature work is made and followed up in the workshop environment.		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
13	Minyatür sanatı yapım tekniğine uygun olarak desen ,renk v.b. konularda serbest bırakılarak çalışma istenir.	Minyatürün teknik evsafının bilinerek figür ve motiflerin örnek şablonlarda boyama ve taramalarının yapılması. Minyatür sanatının boyut ve renk,yer ve mekan,boyama tekniği,ince detay çalışması,tarama tekniğini uygulama,altın varak özelliği,kenar temizliği , cetvel çekkme, mühreleme... uygulama bilgisi hatırlaması yapılır. Minyatür sanatını tanıtıcı,kartela yada proje -rapor dosyası hazırlanır. Kendisinin seçeceği örnek uygulamalar için desen araştırması yapılır. Minyatür sanatı yapım tekniğine uygun olarak desen ,renk v.b. konularda serbest bırakılarak çalışma istenir. Minyatür eserin yapılması ve takibi atelye ortamında yapılır.		
	Pattern, color, etc. in accordance with the technique of making miniature art.	Knowing the technical qualifications of the miniature, painting and scanning the figures and motifs on sample templates. Size and color, place and space, painting technique, fine detail work, application of scanning technique, gold leaf feature, edge cleaning, ruler drawing, stamping... application information of miniature art is remembered. An introductory, color chart or project-report file of the miniature art is prepared. Pattern research is done for sample applications that he/she will choose. Pattern, color, etc. in accordance with the technique of making miniature art. It is requested to work on the subjects by being released. The miniature work is made and followed up in the workshop environment.		

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
14	Minyatür eserin yapılması ve takibi atelye ortamında yapılır.	Minyatürün teknik evsafının bilinerek figür ve motiflerin örnek şablonlarda boyama ve taramalarının yapılması. Minyatür sanatının boyut ve renk,yer ve mekan,boyama tekniği,ince detay çalışması,tarama tekniğini uygulama,altın varak özelliği,kenar temizliği , cetvel çekkme, mühreleme... uygulama bilgisi hatırlaması yapılır. Minyatür sanatını tanıtıcı,kartela yada proje -rapor dosyası hazırlanır. Kendisinin seçeceği örnek uygulamalar için desen araştırması yapılır. Minyatür sanatı yapım tekniğine uygun olarak desen ,renk v.b. konularda serbest bırakılarak çalışma istenir. Minyatür eserin yapılması ve takibi atelye ortamında yapılır.		
	The miniature work is made and followed up in the workshop environment.	Knowing the technical qualifications of the miniature, painting and scanning the figures and motifs on sample templates. Size and color, place and space, painting technique, fine detail work, application of scanning technique, gold leaf feature, edge cleaning, ruler drawing, stamping... application information of miniature art is remembered. An introductory, color chart or project-report file of the miniature art is prepared. Pattern research is done for sample applications that he/she will choose. Pattern, color, etc. in accordance with the technique of making miniature art. It is requested to work on the subjects by being released. The miniature work is made and followed up in the workshop environment.		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.1-minyatür sanatı ,teknığı, özelliklerini bilir. / 1-Knows miniature art, technique and features.										
2.2-Minyatür sanatında kullanılan malzemeleri kavrar.Malzemelerin hazırlanmasını yapabilir. / 2-Comprehends the materials used in miniature art. Can prepare the materials.										
3.3-Kronolojik olarak tarihi açıdan minyatürlü el yazmalarını kök ve kaynakları doğrultusunda inceleme yapar / 3-Chronologically examines the miniature manuscripts in terms of their roots and sources.										
4.4-Minyatürde yer alan konuları belirler / 4-Identifies the subjects in the miniature										
5.5-minyatürdeseni belirler / 5-miniatures set the pattern										
6.6-Minyatürde desen geçirme tekniklerini uygulamasını yapabilir / 6-Can apply pattern passing techniques in miniature.										
7.7-Minyatür deseninde teknik özelliklerin uygulamasını yapabilir / 7-Can apply technical features in miniature pattern										
8.8-Minyatür eserde son işlemler,çetvel çekme,mühreleme paspartu işlemlerini yapabilir / 8-Can perform finishing operations, drawing rulers, stamping and matting on miniature works										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Keçe Sanatı	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-038	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	-	-
İçeriği / Content	-	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-		
	-		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Hat Sanatı	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-039	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None-
Amacı / Purpose	Hat sanatının tanımı, hat sanatının tarihsel gelişimi, kitap sanatlarındaki yeri ve önemi. Mimarideki yeri ve önemi. Türk hattatlarının hayatı ve eserleri	Definition of calligraphy, status of calligraphy, its place in book arts and exhibition. Its place in architecture and demonstration. The life and works of Turkish calligraphers
İçeriği / Content	Hat sanatının tanımı, hat sanatının tarihsel gelişimi, kitap sanatlarındaki yeri ve önemi. Mimarideki yeri ve önemi. Türk hattatlarının hayatı ve eserleri. Repredüksiyon (doldurma yazı) çalışmaları, yazı tasarımı (istif) oluşturma tekniklerinin kazandırılması Türk hattatlarının hayatı ve eserleri. Repredüksiyon (doldurma yazı) çalışmaları, yazı tasarımı (istif) oluşturma tekniklerinin kazandırılması. Uygulamalar.	Definition of calligraphy, historical development of calligraphy, its place and importance in book arts. Its place and importance in architecture. The life and works of Turkish calligraphers. Reproduction (filling writing) studies, handwriting design (stacking) techniques. Life and works of Turkish calligraphers. Reproduction (filling text) studies, letter design (stack) creation techniques to gain. Apps.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1-Osmanlı Hat Sanatı Tarihi.A.Alparslan 2--Hat Sanatı Tarihi.M.Serin-Hat Sanatı ve Meşhur Hattatlar.M.Serin 3--Türk Hattatları.Ş.Rado	1- History of Ottoman Calligraphy. A. Alparslan 2- History of Calligraphy.M.Serin-Calligraphy and Famous Calligraphers.M.Serin 3- Turkish Calligraphers.Ş.Rado
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gör.Hüseyin KARAOSMANOĞLU	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Hat sanatının tanımını yapar, hat sanatının tarihsel gelişimi hakkında bilgi edinir.	Defines the art of calligraphy, learns about the historical development of calligraphy.
2	Hat sanatının kitap sanatlarındaki yeri ve önemi hakkında bilgi edinir.	Learns about the place and importance of calligraphy in book arts.
3	Türk hattatlarının hayatı ve eserleri hakkında bilgi edinir.	Learns about the life and works of Turkish calligraphers.
4	Hat yazı tasarımı (istif) oluşturma teknikleri hakkında bilgi sahibi olur	Gains knowledge about calligraphy design (stacking) techniques
5	Hat yazısı çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge about the types of calligraphy.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hat sanatının tanımı, hat sanatının tarihsel gelişimi.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Definition of calligraphy, historical development of calligraphy.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hat sanatının tanımı, hat sanatının tarihsel gelişimi.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Definition of calligraphy, historical development of calligraphy.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hat Sanatının kitap sanatlarındaki yeri ve önemi. Mimarideki yeri ve önemi.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	The place and importance of calligraphy in book arts. Its place and importance in architecture.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk hattatlarının hayatı ve eserleri.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	The life and works of Turkish calligraphers.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk hattatlarının hayatı ve eserleri.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	The life and works of Turkish calligraphers.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk hattatlarının hayatı ve eserleri.Ödev-1	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	The life and works of Turkish calligraphers.Homework-1	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk hattatlarının hayatı ve eserleri.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	The life and works of Turkish calligraphers.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk hattatlarının hayatı ve eserleri.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	The life and works of Turkish calligraphers.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk hattatlarının hayatı ve eserleri.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	The life and works of Turkish calligraphers.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk hattatlarının hayatı ve eserleri.Ara Sınav	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	The life and works of Turkish calligraphers.Midterm	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk hattatlarının hayatı ve eserleri.	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	The life and works of Turkish calligraphers.	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hat yazısı çeşitleri aklamı sitte yazı çeşitleri	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Types of calligraphy, types of writing on the site	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hat yazısı çeşitleri son dönem yazı çeşitleri	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Types of calligraphy, types of writing of the last period	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hat yazısı çeşitleri son dönem yazı çeşitleri	Düz anlatım, problem çözme ve gösterip-yaptırma yöntemleri	Ders meteryali ve sunum hazırlamak
	Types of calligraphy, types of writing of the last period	Plain narrative problem solving and show-and-perform methods	Preparing course materials and presentations

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Hat sanatının tanımını yapar, hat sanatının tarihsel gelişimi hakkında bilgi edinir. / Defines the art of calligraphy, learns about the historical development of calligraphy.										
2.Hat sanatının kitap sanatlarındaki yeri ve önemi hakkında bilgi edinir. / Learns about the place and importance of calligraphy in book arts.										
3.Türk hattatlarının hayatı ve eserleri hakkında bilgi edinir. / Learns about the life and works of Turkish calligraphers.										
4.Hat yazı tasarımı (istif) oluşturma teknikleri hakkında bilgi sahibi olur / Gains knowledge about calligraphy design (stacking) techniques										
5.Hat yazısı çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge about the types of calligraphy.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Güzel Sanatlar	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-040	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	No
Amacı / Purpose	Sanat tarihinin tanımı, tarih öncesi çağlarda Anadolu, Anadolu'da köklü uygarlıkların sanatı (Hitit, Urartu, Frigya, Lidya, Yunan-Roma) Rönesans. XIX.yy ve sonrası Sanat Kavramları-Akımları öğretilmesi.	Definition of art history, Anatolia in prehistoric times, the art of deep-rooted civilizations in Anatolia (Hittite, Urartu, Phrygia, Lydia, Greek-Roman) Renaissance. Teaching Art Concepts and Movements in the 19th century and after.
İçeriği / Content	Sanat tarihinin tanımı, tarih öncesi çağlarda Anadolu, Anadolu'da köklü uygarlıkların sanatı (Hitit, Urartu, Frigya, Lidya, Yunan-Roma) Rönesans. XIX.yy ve sonrası Sanat Kavramları-Akımları.	Definition of art history, Anatolia in prehistoric times, the art of deep-rooted civilizations in Anatolia (Hittite, Urartu, Phrygia, Lydia, Greek-Roman) Renaissance. Art Concepts and Movements in the XIX. Century and After.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	No
Staj Durumu / Internship Status	Yok	No
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gombrich, E.H. (2014) Sanatın Öyküsü, Remzi Kitabevi	Gombrich, E.H. (2014) The Story of Art, Remzi Bookstore
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğretim Görevlisi Emel ÇENET	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sanatın tanımını yapar.	Makes the definition of art.
2	M.Ö.ve M.S. Anadoludaki sanat akımları hakkında bilgi sahibi olur.	BC and AD Gains knowledge about art movements in Anatolia.
3	Rönesans ve 19.yy sanat akımları hakkında bilgi sahibi olur.	Gain knowledge about Renaissance and 19th century art movements.
4	Orta aysa Türk sanatı hakkında bilgi edinir	Learns about Turkish art in the middle moon
5	Selçuklu sanatı hakkında bilgi edinir	Learns about Seljuk art

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konular (Teorik) Sanat nedir. Sanat tarihi gelişimi. M.Ö. Sanat tarihi. M.S. Sanat tarihii Anadolu'da sanat ve sanatın gelişmesi. Hitit, Urartu, Frigya, Lidya. Yunan sanatı, Bizans ve Grit sanatı. Roma ve Rönesans sanatı. Barok Sanatı Barok Sanatı Gotik Sanatı 19.yy ve 20.yy sanat akımları		
	What is art, art history development. B.C. History of art. M.S. art history Art and the development of art in Anatolia. Hittite, Urartu, Phrygia, Lydia. Greek art, Byzantine and Grit art. Roman and Renaissance art. Baroque Art Baroque Art gothic art 19th and 20th century art movements		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	M.Ö. Sanat tarihi.		
	History of art.		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	M.S. sanat tarihii		
	M.S. art		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anadolu'da sanat ve sanatın gelişmesi.		
	history Art and the development of art in Anatolia.		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hitit,Urartu,Frigya,Lidya sanatı.		
	Hittite, Urartu, Phrygia, Lydia art.		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hitit,Urartu,Frigya,Lidya sanatı.		
	Hittite, Urartu, Phrygia, Lydia art.		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yunan sanatı,		
	Grek Art		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yunan sanatı,		
	Grek Art		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bizans ve Grit sanatı.		
	Byzantine and Grit art.		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Roma ve Rönesans sanatı.		
	Roman and Renaissance art.		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Roma ve Rönesans sanatı.		
	Roman and Renaissance art.		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Barok Sanatı ,Gotik Sanatı		
	Baroque Art Baroque Art		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İslam ve Doğu Sanatı		
	Islamic and Eastern Art		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	19.yy ve 20.yy sanat akımları		
	19th and 20th century art movements		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Sanatın tanımını yapar. / Makes the definition of art.										
2.M.Ö.ve M.S. Anadoludaki sanat akımları hakkında bilgi sahibi olur. / BC and AD Gains knowledge about art movements in Anatolia.										
3.Rönesans ve 19.yy sanat akımları hakkında bilgi sahibi olur. / Gain knowledge about Renaissance and 19th century art movements.										
4.Orta aysa Türk sanatı hakkında bilgi edinir / Learns about Turkish art in the middle moon										
5.Selçuklu sanatı hakkında bilgi edinir / Learns about Seljuk art										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Tarımda Enerji ve Sürdürülebilirlik	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-041	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Sürdürülebilir tarım için enerji verimliliğinin planlanması ve uygulanması gerekmektedir. Bu dersin amacı tarımsal üretimde enerjinin etkin kullanılması, tarım işletmesinde kullanılan enerji maliyet paylarının azaltılması, çevrenin korunması için enerji kaynaklarının kullanımında verimliliğin artırılması ve yenilenebilir enerji kaynakları kullanımının teşvik edilmesidir.	Energy efficiency needs to be planned and implemented for sustainable agriculture. The aim of this course is to use energy effectively in agricultural production, to reduce the share of energy costs used in agricultural enterprises, to increase efficiency in the use of energy resources to protect the environment and to encourage the use of renewable energy resources.
İçeriği / Content	Tarım teknolojilerinde enerji verimliliğinin sağlanabilmesi için enerji tüketimlerini tanımak ve verimli kullanma yöntemlerini öğrenmektir.	In order to ensure energy efficiency in agricultural technologies, to recognize energy consumption and to learn efficient use methods.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dersi veren öğretim elemanının ders notları	Lecture notes of the instructor
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Dr. Selen ALNIAK SEZER	Öğr. Gör. Dr. Selen ALNIAK SEZER

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Enerjinin tanımını ve önemini açıklayabilme	To be able to explain the definition and importance of energy
2	Çevre sorunları ilişkilerini kavrayabilme	To be able to comprehend the relations of environmental problems
3	Çevre sorunu yaratan başlıca kirlilik kaynaklarını tanımayabilme	Not being able to recognize the main pollution sources that cause environmental problems
4	Çevre sorunlarının tarımsal ekosisteme etkilerini kavrayabilme	o be able to comprehend the effects of environmental problems on the agro-ecosystem,
5	Yenilenebilir enerji kaynaklarını tanıma ve farklı amaçlar için kullanabilmesine örnek verebilme	Recognizing renewable energy sources and giving examples of using them for different purposes

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin tanıtımı, konu ve faaliyetlerin ve değerlendirme yöntemlerinin ve işleyişin açıklanması	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Introduction of the course, explanation of the subject and activities, evaluation methods and operation	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerjinin tanımı	anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Definition of energy	lecture	Preparation of lecture notes and presentations.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel ısınma	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	global warming	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarımda enerji kullanımı ,Sürdürülebilir Çevre- Yaşam, Sürdürülebilir Küresel Canlı Doğa	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Energy use in agriculture, Sustainable Environment - Life, Sustainable Global Nature	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerji verimliliğini sağlamanın yolları	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Ways to achieve energy efficiency.	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yenilenebilir enerji çeşitleri ve sınıflandırılması	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Renewable energy types and classification	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneş Enerjisi ve tarımsal amaçlı kullanımı	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Solar Energy and its use for agricultural purposes	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Rüzgar Enerjisi ve tarımsal amaçlı kullanımı	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Wind Energy and its use for agricultural purposes	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Jeotermal Enerji ve tarımsal amaçlı kullanımı	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Geothermal Energy and its use for agricultural purposes	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hidrolik Enerji ve tarımsal amaçlı kullanımı	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Hydraulic Energy and its use for agricultural purposes	lecture	Preparation of lecture notes and presentations.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Okyanus-Dalga- Deniz enerjisi ve tarımsal amaçlı kullanımı	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	ocean-wave-sea energy and its use for agricultural purposes	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Biyo dizel üretimi ve araçlarda biyo dizel kullanımı	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Biodiesel production and use of biodiesel in vehicles	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerji tarımında etanol üretimi ve kullanımı	Anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Ethanol production and use in energy agriculture	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Atık Yönetimi ve Geri Dönüşüm	anlatım	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Waste Management and Recycling	Lecture	Preparation of lecture notes and presentations.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Quiz / Quiz	1	30
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	2,00	14,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	2,00	10,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	4,00	4,00
Toplam / Total:	30	13,00	59,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 59,00/25,00 = 2,36 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 59,00 / 25,00 = 2,36 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Enerjinin tanımını ve önemini açıklayabilme / To be able to explain the definition and importance of energy										
2.Çevre sorunları ilişkilerini kavrayabilme / To be able to comprehend the relations of environmental problems										
3.Çevre sorunu yaratan başlıca kirlilik kaynaklarını tanımayabilme / Not being able to recognize the main pollution sources that cause environmental problems										
4.Çevre sorunlarının tarımsal ekosisteme etkilerini kavrayabilme / o be able to comprehend the effects of environmental problems on the agro-ecosystem,										
5.Yenilenebilir enerji kaynaklarını tanıma ve farklı amaçlar için kullanabilmesine örnek verebilme / Recognizing renewable energy sources and giving examples of using them for different purposes										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Küresel İklim Değişikliği Farkındalığı	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-042	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	none
Amacı / Purpose	İklim değişikliğinin nedenlerinin ve sonuçlarının ve olumsuz etkilere karşı alınacak önlemlerin afet yönetimi çerçevesinde öğretilmesini sağlamaktır. Bireylere kazandırılan iklim değişikliği farkındalığının gelecekte meydana gelecek olumsuz durumların azaltılacağı konusunda öğretici bilgiler vermektir.	To ensure that the causes and consequences of climate change and the measures to be taken against adverse effects are taught within the framework of disaster management. It is to give instructive information about how the awareness of climate change, which is gained to individuals, will reduce the negative situations that will occur in the future.
İçeriği / Content	Küresel İklim Değişikliğinin neden olacağı sorunlar ve alınacak önlemlere ilişkin farkındalık kazandırılacaktır.	Awareness will be raised about the problems caused by Global Climate Change and the measures to be taken.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	YOK	NONE
Staj Durumu / Internship Status	yok	none
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ders Notları Açık Öğretim Kaynakları Bilimsel Makaleler	Lecture Notes Open Education Resources Scientific Articles
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Meryem Akbulut	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenciler iklim değişikliği ile ilgili temel kavramları açıklar.	Students explain the basic concepts related to climate change.
2	Öğrenciler iklim değişikliğinin olası etkilerini tartışır.	Students discuss the possible effects of climate change.
3	İklim değişikliğine karşı yürütülebilecek önlem, adaptasyon ve uyum faaliyetlerinin öğrenilmesi	Learning the precautions, adaptation and adaptation activities that can be carried out against climate change
4	İklim değişikliği ve afetler arasındaki ilişkiyi kavraması	Understanding the relationship between climate change and disasters
5	İklim değişikliği ile ilgili çalışan kuruluşlar ve mevzuatlar hakkında bilgi edinilmesi	Obtaining information about organizations working on climate change and legislation

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İklim tanımı, iklim değişkenliği ve değişikliği kavramları, iklim sisteminin bileşenleri		
	Definition of climate, concepts of climate variability and change, components of the climate system		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İklim Değişikliğinin Doğal ve Antropojenik Nedenleri		
	Natural and Anthropogenic Causes of Climate Change		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sera etkisi ve Sera gazlarının iklim değişikliğindeki rolü		
	Greenhouse effect and the role of greenhouse gases in climate change		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İklim değişikliğinin geçmişten günümüze seyri ve Dünyadaki güncel durum		
	The course of climate change from the past to the present and the current situation in the world		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İklim değişikliği modelleri, Küresel Ölçekte ve Türkiye Özelinde İklim Değişikliği Projeksiyonlarına göre ortaya çıkan tahminler		
	Climate change models, forecasts based on Climate Change Projections on a Global Scale and in Turkey		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İklim değişikliğinin etkileri(deniz seviyesi yükselmesi, sıcaklık artışları, biyoçeşitlilik)		
	Impacts of climate change (sea level rise, temperature increases, biodiversity)		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İklim değişikliğinin sektörlere etkileri (tarım, ormancılık, sağlık, enerji, turizm)		
	Effects of climate change on sectors (agriculture, forestry, health, energy, tourism)		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İklim değişikliğinin politik boyutu		
	The political dimension of climate change		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İklim değişikliğinin afetsellik boyutu		
	The catastrophic dimension of climate change		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İklim değişikliğinin neden olacağı afet türleri ve etkileri		
	Disaster types and effects caused by climate change		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İklim değişikliği ile mücadele yöntemleri		
	Methods of combating climate change		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Afet yönetimi çerçevesinde iklim değişikliği ile mücadele nasıl olmalıdır.		
	How should the fight against climate change be within the framework of disaster management?		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Afet yönetimi çerçevesinde İklim değişikliğine adaptasyon nasıl olmalıdır.		
	How should adaptation to climate change be within the framework of disaster management?		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel iklim değişikliği farkındalığına yönelik yapılması gereken eğitim çalışmaları		
	Training activities to be done for global climate change awareness		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Öğrenciler iklim değişikliği ile ilgili temel kavramları açıklar. / Students explain the basic concepts related to climate change.										
2.Öğrenciler iklim değişikliğinin olası etkilerini tartışır. / Students discuss the possible effects of climate change.										
3.İklim değişikliğine karşı yürütülebilecek önlem, adaptasyon ve uyum faaliyetlerinin öğrenilmesi / Learning the precautions, adaptation and adaptation activities that can be carried out against climate change										
4.İklim değişikliği ve afetler arasındaki ilişkiyi kavraması / Understanding the relationship between climate change and disasters										
5.İklim değişikliği ile ilgili çalışan kuruluşlar ve mevzuatlar hakkında bilgi edinilmesi / Obtaining information about organizations working on climate change and legislation										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Genel ve Tarımsal Kooperatifçilik	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-043	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	-	-
İçeriği / Content	-	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-		
	-		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Satış ve İkna Teknikleri	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-044	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Satış alanında yetkin öğrencilerin yetiştirilmesi.	"Training Competent Students in Sales Field."
İçeriği / Content	Satış, satış çeşitleri, satış elemanının nitelikleri, iletişim ve beden dilinin kullanılması, satışa hazırlık, müşteri tipleri ve itiraz karşılama teknikleri.	"Selling, Types of Sales, Qualities of Salesperson, Utilizing Communication and Body Language, Sales Preparation, Customer Types, and Handling Objection Techniques."
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1- Satış Teknikleri, MEGEP 2- Satış Teknikleri, Yetkin Bulut 3-Satış Teknikleri, Polat Tunçer	1- "Sales Techniques, MEGEP" 2- "Sales Techniques, Yetkin Bulut" 3- "Sales Techniques, Polat Tunçer"
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Pazarlamanın genel hatlarını tanıır.	Recognize the general contours of marketing.
2	Ürüne göre satış teknikleri kullanmayı bilir.	Knows how to use sales techniques according to the product.
3	Pazarlama stratejileri oluşturur/tanıır.	Creates/recognizes marketing strategies.
4	İkna kabiliyeti geliştirir	Develops persuasion ability
5	satış kapatma tekniklerini bilir uygular	Knows and applies sales closing techniques
6	İletişim ve beden dili konusunda bilgili olur, satış uygulamasında kullanabilir.	Become knowledgeable about communication and body language, can use it in sales application

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satış		
	Sales		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satış çeşitleri		
	Types of sales		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satış elemanının eğitimi ve özellikleri		
	Training and characteristics of the sales person		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müşteri ve davranış çeşitleri		
	Customer and behavioral types		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İletişim ve beden dili		
	Communication and body language		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	SATIŞ SÜRECİ		
	SALES PROCESS		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İtiraz karşılama teknikleri		
	Objection response techniques		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İtiraz karşılama teknikleri 2		
	Objection response techniques 2		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konu tekrarı, örnek uygulamalar		
	Topic repetition, sample applications		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satış kapama teknikleri		
	Sales closing techniques		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satış kapama teknikleri 2		
	Sales closing techniques 2		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satış sonrası hizmetSATIŞ SONRASI HİZMET		
	After sales service		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Roleplay Uygulaması		
	Roleplay App		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Tekrar		
	General Review		
15	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı		
	Final exam		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	3	1,00	3,00
Alan Çalışması / Field Work	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	1	4,00	4,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5,00	5,00
Okuma / Reading	14	2,00	28,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	3	2,00	6,00
Toplam / Total:	37	17,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Pazarlamanın genel hatlarını tanıır. / Recognize the general contours of marketing.										
2.Ürüne göre satış teknikleri kullanmayı bilir. / Knows how to use sales techniques according to the product.										
3.Pazarlama stratejileri oluşturur/tanıır. / Creates/recognizes marketing strategies.										
4.İkna kabiliyeti geliştirir / Develops persuasion ability										
5.satış kapatma tekniklerini bilir uygular / Knows and applies sales closing techniques										
6.İletişim ve beden dili konusunda bilgili olur, satış uygulamasında kullanabilir. / Become knowledgeable about communication and body language, can use it in sales application										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Gönüllülük Çalışmaları	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-045	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Gönüllülük kavramı çerçevesinde öğrencilerin eğitim yaşantıları boyunca edindikleri bilgi, beceri ve birikimleri kullanarak üniversite ile toplum arasındaki bağları güçlendirilmek; insani, sosyal, ekonomik vb. problemlerle toplumda göç ve afetler, engelliler, dezavantajlı gruplar başta olmak üzere çeşitli konu ve sorunlar hakkında duyarlılık kazanmalarını sağlamak; katılacakları ve kendilerinin tasarlayacakları çeşitli gönüllülük faaliyetleriyle insani, sosyal, kültürel, ahlaki değerlerin ve becerilerin geliştirilmesini sağlamaktır.	To strengthen the ties between the university and the society by using the knowledge, skills and knowledge acquired by the students throughout their education life within the framework of the concept of volunteering; humanitarian, social, economic, etc. to raise awareness about problems and various issues and problems in society, especially about migration and disasters, the disabled, and disadvantaged groups; To ensure the development of human, social, cultural, moral values and skills through various volunteer activities that they will participate in and design themselves.
İçeriği / Content	(1)Gönüllülük Kavramı ve Gönüllü Yönetimi ve Organizasyonu (2)Temel Gönüllülük Alanları (ör: Afet ve Acil Durum, Çevre, Eğitim, Kültür, Spor, Sağlık ve Sosyal Hizmetler) (3)Gönüllülikle İlgili Proje Geliştirme (4)Gönüllülük çalışmalara Saha Katılımı (5)Gönüllülük çalışmalarında Ahlaki(Etik), Geleneksel Değerler, İlkeler (6)Kamu Kurumları ve Yerel Yönetimlerde Gönüllülük Çalışmalarına Katılım (7)Sivil Toplum Kuruluşlarında (STK) Gönüllülük Çalışmalarına Katılım (8)Toplumda Risk Grupları ve Gönüllülük (ör: göçmenler)	(1) The Concept of Volunteering and Volunteer Management and Organization (2) Basic Volunteering Fields (eg: Disaster and Emergency, Environment, Education, Culture, Sports, Health and Social Services) (3) Volunteering Project Development (4) Field Participation in Volunteering Studies (5) Moral (Ethics), Traditional Values, Principles in Volunteering Studies (6) Participation in Volunteering Activities in Public Institutions and Local Administrations (7) Participation in Volunteering Activities in Non-Governmental Organizations (NGOs) (8) Risk Groups and Volunteering in Society
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ders notları, kitaplar, akademik çalışmalar, Gençlik ve Spor Bakanlığı tarafından hazırlanan gönüllülük çalışmaları/ faaliyetlerine ilişkin hukuki mevzuat ve dokümanlar.	Lecture notes, books, academic studies, legal regulations and documents regarding volunteering activities/activities prepared by the Ministry of Youth and Sports.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Ahmet Sertan ÖZPAK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kendi güçlü ve zayıf yönlerini tanıması,	Recognizing their own strengths and weaknesses
2	Toplumdaki sosyal, kültürel, çevre,vb. sorunları saptayabilme becerisi,	Social, cultural, environmental, etc. in the society. ability to identify problems
3	Gönüllülükle ilgili kuramsal bilgi birikimini artırması,	Increasing the theoretical knowledge about volunteering
4	Gönüllülükle ilişkili farkındalık düzeylerini artırması,	Increasing awareness levels related to volunteering,
5	Gönüllülük uygulama deneyimi kazanması,	Gaining volunteering practice experience,
6	Saptanan ilgili sorunların çözümü için disiplinler arası işbirliğini deneyimleyerek, gruplar arası ve grup içi koordineli çalışma becerilerinin geliştirmesi beklenmektedir.	It is expected to develop inter-group and in-group coordinated working skills by experiencing interdisciplinary cooperation for the solution of related problems.
7	Saha uygulamalarıyla hayat becerilerinin geliştirmesi (sorumluluk üstlenme, uyuşmazlık çözümü, toplumsal sorumluluk, bireysel sorumluluk alma, iletişim becerileri, paylaşma, dayanışma, sevgi ve merhamet, öz saygı, takım çalışması, empati, özgüven, vb. kişisel ve sosyal beceriler)	Developing life skills through field practices (taking responsibility, conflict resolution, social responsibility, taking individual responsibility, communication skills, sharing, solidarity, love and compassion, self-respect, teamwork, empathy, self-confidence, etc. personal and social skills)

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ders içeriğinin tanıtılması		
	Introduction of course content		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gönüllülük kavramı hakkında bilgilendirme		
	Information about the concept of volunteering		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel Gönüllülük Alanları (Afet ve Acil Durum, Çevre, Eğitim, Kültür, Spor, Sağlık ve Sosyal Hizmetler, vb.)		
	Basic Volunteering Fields (Disaster and Emergency, Environment, Education, Culture, Sports, Health and Social Services, etc.)		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gönüllü Çalışmalarla İlgili Proje Geliştirme ve Gönüllülük Saha Çalışmaları Katılım İlkeleri		
	Project Development and Volunteering Fieldwork Participation Principles Related to Volunteer Studies		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kamu Kurumları, Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Kuruluşlarında Gönüllü Çalışmalara Katılım		
	Participation in Voluntary Work in Public Institutions, Local Authorities and Non-Governmental Organizations		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Saha uygulamaları (kamu kurumları, yerel yönetimler ve STK'larda) Afet ve Acil Durum Gönüllülüğü		
	Field applications (in public institutions, local governments and NGOs) Disaster and Emergency Volunteering		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Saha uygulamaları (kamu kurumları, yerel yönetimler ve STK'larda) Eğitim Gönüllülüğü		
	Field applications (in public institutions, local governments and NGOs) Education Volunteering		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Saha uygulamaları (kamu kurumları, yerel yönetimler ve STK'larda) Kültür ve Turizm Gönüllülüğü		
	Field practices (in public institutions, local governments and NGOs) Culture and Tourism Volunteering		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Saha uygulamaları (kamu kurumları, yerel yönetimler ve STK'larda) Sağlık ve Sosyal Hizmetler Gönüllülüğü		
	Field applications (in public institutions, local governments and NGOs) Health and Social Services Volunteering		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Saha uygulamaları (kamu kurumları, yerel yönetimler ve STK'larda) Çevre Gönüllülüğü		
	Field applications (in public institutions, local governments and NGOs) Environmental Volunteering		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Saha uygulamaları (kamu kurumları, yerel yönetimler ve STK'larda) Spor Gönüllülüğü		
	Field applications (in public institutions, local governments and NGOs) Sports Volunteering		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yapılan gönüllülük çalışmalarına ilişkin tecrübelerin sunumu		
	Presentation of experiences related to volunteering activities		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yapılan gönüllülük çalışmalarına ilişkin tecrübelerin sunumu		
	Presentation of experiences related to volunteering activities		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yapılan gönüllülük çalışmalarına ilişkin tecrübelerin sunumu		
	Presentation of experiences related to volunteering activities		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Kendi güçlü ve zayıf yönlerini tanıması, / Recognizing their own strengths and weaknesses										
2.Toplumdaki sosyal, kültürel, çevre,vb. sorunları saptayabilme becerisi, / Social, cultural, environmental, etc. in the society. ability to identify problems										
3.Gönüllülükle ilgili kuramsal bilgi birikimini artırması, / Increasing the theoretical knowledge about volunteering										
4.Gönüllülükle ilişkili farkındalık düzeylerini artırması, / Increasing awareness levels related to volunteering,										
5.Gönüllülük uygulama deneyimi kazanması, / Gaining volunteering practice experience,										
6.Saptanan ilgili sorunların çözümü için disiplinler arası işbirliğini deneyimleyerek, gruplar arası ve grup içi koordineli çalışma becerilerinin geliştirmesi beklenmektedir. / It is expected to develop inter-group and in-group coordinated working skills by experiencing interdisciplinary cooperation for the solution of related problems.										
7.Saha uygulamalarıyla hayat becerilerinin geliştirmesi (sorumluluk üstlenme, uyuşmazlık çözümü, toplumsal sorumluluk, bireysel sorumluluk alma, iletişim becerileri, paylaşma, dayanışma, sevgi ve merhamet, öz saygı, takım çalışması, empati, özgüven, vb. kişisel ve sosyal beceriler) / Developing life skills through field practices (taking responsibility, conflict resolution, social responsibility, taking individual responsibility, communication skills, sharing, solidarity, love and compassion, self-respect, teamwork, empathy, self-confidence, etc. personal and social skills)										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Renk ve Aydınlatma	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-046	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	none
Amacı / Purpose	Bu ders ile; renk ve aydınlatma kavramı hakkında temel bilgiler kazandırarak, renk-aydınlatma tasarımı ile teknoloji ilişkisini iç mekan tasarımı bağlamında irdelemek, mekan-renk-aydınlatma arasındaki ilişkiyi en uygun şekilde tasarımlarına yansıtabilmelerini sağlamak amaçlanmaktadır.	With this course; basic information about the concept of color and lighting by bringing the relationship between color-lighting design and technology into the interior. to examine the design in the context of space-color-lighting ensure that they reflect the relationship in their designs in the most appropriate way. is intended.
İçeriği / Content	Ders; renk ve aydınlatma kavramı; mekan ve renk ilişkisi; renk ve aydınlatma ilişkisi; doğal ve yapay aydınlatma biçimlerinin mekânsal kullanımı ile birlikte ele alınması, yapay aydınlatma hesaplamaları ve iç mekan tasarımlarında aydınlatma tasarımlarının biçimlenişi ile ilgili tasarım örneklerinin incelenmesi konularını içermektedir.	Lesson; the concept of color and lighting; space and color relationship; color and lighting relationship; spatial patterns of natural and artificial lighting together with its use, artificial lighting calculations and on the formation of lighting designs in interior design includes the examination of design examples.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	none
Staj Durumu / Internship Status	yok	none
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Neufert, E. (2019). Neufert Yapı Tasarımı, Beta Basım Yayın. 2.Özsirkinti Kasap, H. (2015). 20. Yüzyıl Mimarisinde Form ve Renk, İstanbul: Türkiye Alim Kitapları Yayınları. 3.Özkaya, M., Tüfekçi, T. (2011). Aydınlatma Tekniği, Birsen Yayınevi. 4.Öğretim Elemanı Ders Notları	1. Neufert, E. (2019). Neufert Building Design, Beta Publishing. 2. Özsirkinti Kasap, H. (2015). Form and Color in 20th Century Architecture, Istanbul: Turkey Scholars Books Publications. 3. Özkaya, M., Tüfekçi, T. (2011). Lighting Technique, Birsen Publishing. 4. Instructor Lecture Notes

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Aysel KOLÇAK KAVASOĞULLARI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Rengin tanımını, çeşitlerini ve özelliklerini öğrenir.	Learns the definition, types and properties of color.
2	Rengin psikolojik etkilerini, iç mekânda mekânı oluşturan birimleri yaratmaya yönelik renk ilişkisini açıklar.	Explains the psychological effects of color and the relationship between color to create the units that make up the space in the interior.
3	Aydınlatmanın tanımını, çeşitlerini ve dağılım tekniklerini tanımlar.	Defines the definition, types and distribution techniques of lighting.
4	İşlev-form-renk-ışık-gölge-malzeme faktörlerini iç mimari tasarımda kullanmayı öğrenir.	Learns to use function-form-color-light-shadow-material factors in interior design.
5	Aydınlatmanın iç mekândaki etkisini, renk ve aydınlatma ilişkisini, konut, işyeri ve eğitim kurumu, salon aydınlatma sistemlerini öğrenir	Learns the effect of lighting in the interior, the relationship between color and lighting, residential, workplace and educational institution, hall lighting systems.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Renk nedir? Renk çeşitleri nelerdir?		
	What is color? What are the color types?		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Rengin psikolojik etkileri		
	Psychological effects of color		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Rengin özellikleri		
	Properties of color		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç mekanda mekan ve renk ilişkisi		
	The relationship between space and color in the interior		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç mekanda mekan ve renk ilişkisi		
	The relationship between space and color in the interior		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Renk Tasarımları		
	Color Projects		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aydınlatma nedir? Aydınlatma çeşitleri		
	What is lighting? Types of lighting		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aydınlatma Dağılım Teknikleri		
	Lighting Distribution Techniques		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aydınlatmanın iç mekandaki etkisi		
	The effect of lighting in the interior		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aydınlatmanın iç mekandaki etkisi		
	The effect of lighting in the interior		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Işık ve gölge		
	light and shadow		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Renk ve aydınlatma ilişkisi		
	Color and lighting relationship		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konut, işyeri ve eğitim kurumu aydınlatma sistemleri		
	Housing, workplace and educational institution lighting systems		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Salonlarda yapay aydınlatma teknikleri ve renk kullanımı.		
	Artificial lighting techniques and color use in living rooms.		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Quiz / Quiz	1	50
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	28	18,00	57,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 57,00/25,00 = 2,28 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 57,00 / 25,00 = 2,28 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Rengin tanımını, çeşitlerini ve özelliklerini öğrenir. / Learns the definition, types and properties of color.										
2.Rengin psikolojik etkilerini, iç mekânda mekânı oluşturan birimleri yaratmaya yönelik renk ilişkisini açıklar. / Explains the psychological effects of color and the relationship between color to create the units that make up the space in the interior.										
3.Aydınlatmanın tanımını, çeşitlerini ve dağılım tekniklerini tanımlar. / Defines the definition, types and distribution techniques of lighting.										
4.İşlev-form-renk-ışık-gölge-malzeme faktörlerini iç mimari tasarımda kullanmayı öğrenir. / Learns to use function-form-color-light-shadow-material factors in interior design.										
5.Aydınlatmanın iç mekândaki etkisini, renk ve aydınlatma ilişkisini, konut, işyeri ve eğitim kurumu, salon aydınlatma sistemlerini öğrenir / Learns the effect of lighting in the interior, the relationship between color and lighting, residential, workplace and educational institution, hall lighting systems.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Modern Mimarlık Tarihi	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-047	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	none
Amacı / Purpose	Mimarlık ve iç mimarlık tarihine yönelik geçmişten günümüze kadar tasarımda etkili olan tarz, stil ve akımların incelenmesi, günümüz mimarisi üzerindeki etkileri dersin amacını oluşturmaktadır.	The aim of the course is to examine the styles, styles and trends that have been effective in design from the past to the present, and their effects on today's architecture.
İçeriği / Content	Ders; Modern mimarlığın tarihsel gelişimini, modern mimarlık akımlarını, öncü ve önemli mimarları ve eserleri içermektedir.	Lesson; It includes the historical development of modern architecture, modern architectural movements, pioneering and important architects and their works.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	none
Staj Durumu / Internship Status	yok	none
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Roth, L., Mimarlığın Öyküsü, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 1999., Öğretim elemanı ders notları	Roth, L., The Story of Architecture, Kabalcı Publications, İstanbul, 1999. Lecturer notes
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Aysel KOLÇAK KAVASOĞULLARI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Modern mimarlıkta tarihsel gelişimi anlatabilecektir.	Will be able to explain the historical development in modern architecture.
2	Modern mimarlıktaki akımlar, kuramlar ve manifestoları ayırt edebilecektir.	Will be able to distinguish movements, theories and manifestos in modern architecture.
3	Modern mimarlık tarihinde mimarları tanıyabilecektir.	Will be able to recognize architects in the history of modern architecture.
4	Modern mimarlıktaki öncü eserleri analiz edip yorumlayabilecektir.	Will be able to analyze and interpret the pioneering works in modern architecture.
5	Modern mimarlık tarihinde önemli eserleri öğrenecektir.	They will learn important works in the history of modern architecture.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	18.yy ve 19.yy başlarında sanat ve mimarlıktaki gelişmeler		
	Developments in art and architecture in the 18th and early 19th centuries		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Expo Fuarları, Yapı Fuarları		
	Expo Fairs, Building Fairs		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Art Nouveau Akımı ve Etkisi		
	Art Nouveau Movement and Its Influence		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Arts and Crafts Akımı		
	Arts and Crafts Movement		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konstrüktivizm ve Dekonstrüktivizm		
	Constructivism and Deconstructivism		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	De Stijl (neo plastizm) ve Ekspresyonizm Akımı		
	De Stijl (neo plasticism) and Expressionism Movement		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bauhaus ve Etkisi		
	Bauhaus and its Influence		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kübizm ve Pürizm		
	Cubism and Purism		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fütürizm, Metabolizm, Brütalizm		
	Futurism, Metabolism, Brutalism		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Modernizm ve Post Modernizm		
	Modernism and Post-Modernism		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hi-Tech Akımı ve Eserleri		
	Hi-Tech Movement and Its Works		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Minimalizm-Maximalizm		
	Minimalism-Maximalism		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Art Deco ve Avangard Stil		
	Art Deco and Avant-garde Style		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pop Art ve Retro Tarzı		
	Pop Art and Retro Style		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Quiz / Quiz	1	50
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	28	18,00	57,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 57,00/25,00 = 2,28 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 57,00 / 25,00 = 2,28 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Modern mimarlıkta tarihsel gelişimi anlatabilecektir. / Will be able to explain the historical development in modern architecture.										
2.Modern mimarlıktaki akımlar, kuramlar ve manifestoları ayırt edebilecektir. / Will be able to distinguish movements, theories and manifestos in modern architecture.										
3.Modern mimarlık tarihinde mimarları tanıyabilecektir. / Will be able to recognize architects in the history of modern architecture.										
4.Modern mimarlıktaki öncü eserleri analiz edip yorumlayabilecektir. / Will be able to analyze and interpret the pioneering works in modern architecture.										
5.Modern mimarlık tarihinde önemli eserleri öğrenecektir. / They will learn important works in the history of modern architecture.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Egzotik Meyveler	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-048	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	none
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı; ülkemizde yetiştiriciliği yapılan ancak az tanınan ve/veya ülkemizin mikro iklim alanlarında yetiştirme imkanı olabilecek ve çok az tanınan, ülkemizde yetiştiriciliği yapılamayan ancak tüketimi olan ve/veya çok az olan bazı meyve türlerinin tanıtımını yapmak.	The aim of this course; To promote some fruit species that are cultivated in our country but are less known and/or may have the opportunity to be grown in the microclimate areas of our country, and which cannot be grown in our country, but which are consumed and/or have very little.
İçeriği / Content	Egzotik meyvelerin önemi hakkında genel bilgi. Ülkemizde yetiştiriciliği yapıldığı halde üretimi ve/veya tüketimi az olan meyve türleri. Tüketimi olduğu halde üretimi yapılamayan meyve türleri. Tüketimi çok az ve yetiştiriciliği yapılabilen meyve türleri. Tüketimi çok az ve yetiştiriciliği yapılamayan meyve türlerinin tanıtımı. Tanıtımı yapılacak meyve türleri : Keçiboynuzu, Kamkat, Avokado, Kahve, Kakao, Hindistan Cevizi, Hurma, Mango, Papaya, Ananas, Ejder Meyvesi, Çarkifelek Meyvesi.	General information about the importance of exotic fruits. Fruit species with low production and/or consumption despite being grown in our country. Fruit species that cannot be produced in our country although they are consumed. In our country, the consumption is very low and the fruit species that can be grown. Fruit species whose consumption is very low in our country and cannot be grown. Fruit types to be promoted: Carob, Kumquat, Avocado, Coffee, Cocoa, Coconut, Date, Mango, Papaya, Pineapple, Dragon Fruit, Passion Fruit.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	none
Staj Durumu / Internship Status	Yok	none
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Kütevin, Z. ve Kütevin, E., Meyvecilik (Genel Meyve Tarımı Prensipleri ve Pratik Meyvecilik Yöntemleri), İnkılap Kitapevi, 1990, 304 sayfa. Darley, J. J., Knowand Enjoy Tropical Fruit: Tropical Fruit and Nuts: a Cornucopia, P&S Publishing, 31 Aralık 1993, 186 sayfa (Kütüphane Geçmişim, Google Play'de Kitaplar) Ploetz, R. C., Diseases of Tropical Fruit Crops. CABI, 2003, 527 sayfa. Basılmamış ders notları, önerilen kaynak kitaplar ve güncel makale ve yayınlar, görsel yayınlar (ppt sunum, video vb.)	Kütevin, Z. and Kütevin, E., 1990. Fruit Growing (General Fruit Farming Principles and Practical Fruit Growing Methods), İnkılap Bookstore, 304 pages. Darley, J. J., Knowand 1993. Enjoy Tropical Fruit: Tropical Fruit and Nuts: a Cornucopia, P&S Publishing, 186 pages (My Library History, Books on Google Play) Ploetz, R. C., 2003. Diseases of Tropical Fruit Crops. CABI, 527 pages. Unpublished lecture notes, recommended reference books and current articles and publications, visual publications (ppt presentation, video, etc.)

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Selcan Özyalın	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Egzotik meyvelerin önemini kavrar	Understands the importance of exotic fruits
2	Dünya'da ve Türkiye'de yetiştirilen egzotik meyveleri tanıır	Recognizes exotic fruits grown in the world and in Turkey
3	Tropik ve Subtropik meyveleri ayırt edebilir	Can distinguish tropical and subtropical fruits
4	Ziraat ile ilgili temel terminolojiyi öğrenir	Learn the basic terminology related to agriculture
5	Egzotik meyvelerin bazı botanik özelliklerini öğrenir	Learns some botanical features of exotic fruits

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Egzotik meyvelerin önemi hakkında genel bilgi		
	General information about the importance of exotic fruits		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ülkemizde yetiştiriciliği yapıldığı halde üretimi ve/veya tüketimi az olan meyve türleri		
	Fruit species with low production and/or consumption despite being grown in our country		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tüketimi olduğu halde üretimi yapılamayan meyve türleri		
	Fruit species that cannot be produced in our country although they are consumed		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tüketimi çok az ve yetiştiriciliği yapılabilen meyve türleri		
	In our country, the consumption is very low and the fruit species that can be grown		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tüketimi çok az ve yetiştiriciliği yapılamayan meyve türleri		
	Fruit species whose consumption is very low in our country and cannot be grown		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve türleri hakkında bilgi: Keçiboynuzu, Kamkat		
	Information about fruit types: Carob, Kumquat		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	14.Meyve türleri hakkında bilgi: Avokado		
	Information about fruit types: Avocado		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve türleri hakkında bilgi: Kahve, Kakao		
	Information about fruit types: Coffee, Cocoa		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve türleri hakkında bilgi: Hindistan Cevizi, Hurma		
	Information about fruit types: Coconut, Dates		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve türleri hakkında bilgi: Mango		
	Information about fruit types: Mango		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve türleri hakkında bilgi: Papaya		
	Information about fruit types: Papaya		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve türleri hakkında bilgi: Ananas		
	Information about fruit types: Pineapple		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve türleri hakkında bilgi: Ejder Meyvesi		
	Information about fruit types: Dragon Fruit		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve türleri hakkında bilgi: Çarkıfelek Meyvesi		
	Information about fruit types: Passion Fruit		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Egzotik meyvelerin önemini kavrar / Understands the importance of exotic fruits										
2.Dünya'da ve Türkiye'de yetiştirilen egzotik meyveleri tanıır / Recognizes exotic fruits grown in the world and in Turkey										
3.Tropik ve Subtropik meyveleri ayırt edebilir / Can distinguish tropical and subtropical fruits										
4.Ziraat ile ilgili temel terminolojiyi öğrenir / Learn the basic terminology related to agriculture										
5.Egzotik meyvelerin bazı botanik özelliklerini öğrenir / Learns some botanical features of exotic fruits										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Müzecilik ve Sergileme	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-049	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, müzecilik biliminin araştırma ve uygulama yöntemlerini öğretmek.	The aim of this course is to teach the research and application methods of museology.
İçeriği / Content	Dersler online eğitimle uzaktan verilecek olup kaynak olarak dersi veren öğretim üyesinin ders notları, önereceği güncel kaynaklar kullanılacaktır.	The courses will be given remotely with online education, and the lecture notes of the lecturer who teaches the course and the current resources that she will recommend will be used.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	GERÇEK, F. (1999). Türk Müzeciliği. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.	GERÇEK, F. (1999). Türk Müzeciliği. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Ş. Ümran ÇAVUŞOĞLU	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Müzeciliğin temel düzeydeki bilgilerini açıklayabilir.	Will be able to explain the basic knowledge of museology.
2	Müzecilikle ilgili konuları açıklayabilir.	Will be able to explain the issues related to museology.
3	Müzedeki eserlerin nasıl korunması gerektiğini açıklayabilir.	Explain how the artifacts in the museum should be preserved.
4	Edinilen teorik ve pratik bilgileri diğer alanlarda da uygulayabilir.	Can apply the acquired theoretical and practical knowledge in other fields.
5	Müze ve müzecilik kavramını ve işlevlerini tanımlar. Müzelerin tarihsel gelişimini açıklar. Müzelerde her türlü envanter çalışmalarını hazırlayabilir.	Defines the concept and functions of museum and museology. Explain the historical development of museums. It can prepare all kinds of inventory studies in museums.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müzecilik terminolojisi ve tanımları.		
	Museum terminology and definitions.		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müze düşüncesinin doğuşu ve gelişimi.		
	The birth and development of museum thought.		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye'de müzeciliğin doğuşu ve gelişimi.		
	The birth and development of museology in Turkey.		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye'de müzeciliğin doğuşu ve gelişimi.		
	The birth and development of museology in Turkey.		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye'de müzeler.		
	Museums in Turkey.		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye'de müzeler.		
	Museums in Turkey.		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk müzeciliğinin sorunları.		
	Problems of Turkish museology.		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Müzeciliğinin Sorunları		
	Problems of Turkish museology.		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müze yönetmeliği.		
	Museum regulation.		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müze yönetmeliği.		
	Museum regulation.		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müzelerde sergileme.		
	Exhibition in museums.		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müzelerde koruma: Restorasyon ve konservasyon.		
	Conservation in museums: Restoration and conservation.		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müzelerde eğitim.		
	Education in museums.		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müze ziyareti.		
	Museum visit.		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Müzeciliğin temel düzeydeki bilgilerini açıklayabilir. / Will be able to explain the basic knowledge of museology.										
2.Müzecilikle ilgili konuları açıklayabilir. / Will be able to explain the issues related to museology.										
3.Müzedeki eserlerin nasıl korunması gerektiğini açıklayabilir. / Explain how the artifacts in the museum should be preserved.										
4.Edinilen teorik ve pratik bilgileri diğer alanlarda da uygulayabilir. / Can apply the acquired theoretical and practical knowledge in other fields.										
5.Müze ve müzecilik kavramını ve işlevlerini tanımlar. Müzelerin tarihsel gelişimini açıklar. Müzelerde her türlü envanter çalışmalarını hazırlayabilir. / Defines the concept and functions of museum and museology. Explain the historical development of museums. It can prepare all kinds of inventory studies in museums.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Liderlik ve Ekip Çalışması	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-050	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	İnsanların işe ruhunu katmaları ve severek en üst düzeyde performans göstermeleri ise 'Liderlik', 'Takım Çalışması' ve tam bir 'Motivasyon' ile mümkün olabilir. Tüm bunlar ise ancak kişilerin beyinlerini ve vücutlarını nasıl kullanacaklarını öğrenmeleri ile mümkündür. Bu derste; liderlik sırları ve liderliğin paylaşılması, güçlendirme, takım olma becerileri ve koşulları; başarılı örnekler verilerek ve grup çalışmaları ile desteklenip liderlik ve etkili bir takım olma becerisi oluşturulmaya çalışılacaktır.	It is possible for people to add their spirit to work and to perform at the highest level with love, with 'Leadership', 'Teamwork' and a complete 'Motivation'. All of this is only possible if people learn how to use their brains and bodies. In this course; leadership secrets and sharing leadership, empowerment, team building skills and conditions; By giving successful examples and supporting with group work, leadership and the ability to be an effective team will be tried to be created.
İçeriği / Content	Takım çalışması" ve "liderlik" genelde birbirlerinden farklı konular olarak ele alınıp incelendiğinden, genellikle bu konular arasındaki ilişki (birlikte gerçekleşen iki konunun birbirleriyle yakından ilişkili olduğu ve bu konuların karşılıklı olarak birbirlerini etkilediği gerçeği) üzerinde çok fazla durulmamaktadır. Bu ders kapsamında etkin bir takım çalışması ve liderlik için gerekli olan kavramsal ve kuramsal gelişmeler ile ilgili bilgi paylaşımında bulunulacak, konuyla ilgili gelişmelere ve farklı bakış açılarına yer verilecek, takım çalışması ve liderlik ile ilgili duygusal zeka, iletişim, motivasyon, güven ve benzeri konulara açıklık kazandırılacak, takım çalışması ve liderlik gerçeği ile karşı karşıya kalan insanlara alandaki yeni bilgilere erişme, deneyimlediklerini sorgulama ve gözden geçirme olanağı yaratılmaya çalışılacaktır.	Since teamwork" and "leadership" are generally considered and studied as different issues, the relationship between these issues (the fact that the two issues that occur together are closely related to each other and these issues mutually affect each other) is not emphasized much. Within the scope of this course, information about the conceptual and theoretical developments required for effective teamwork and leadership will be shared, developments and different perspectives on the subject will be included, emotional intelligence, communication, motivation, trust and similar issues related to teamwork and leadership will be shared. It will be tried to create an opportunity for people who are faced with the reality of teamwork and leadership to access new information in the field, to question and review what they have experienced.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	Yok

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Acar Baltas(2012). Ekip Çalışması ve Liderlik, Remzi Kitabevi. Celaledin Serinkan (2012). Liderlik ve Motivasyon (Geleneksel ve Güncel Yaklaşımlar), Nobel Yayın Dağıtım. Öğretim elemanı ders notu	Acar Baltas (2012). Teamwork and Leadership, Remzi Publishing House. Celaledin Serinkan (2012). Leadership and Motivation (Traditional and Current Approaches), Nobel Yayın Dağıtım. lecturer lecture notes
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Saim DEMİREL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	21.yy."da yeni liderlik yaklaşımlarını etkin biçimde kullanır	Effectively uses new leadership approaches in the 21st century
2	Dersin sonunda öğrenci- ilgi konulardaki temel kavramları ve yaklaşımları açıklayabilir	At the end of the course, the student will be able to explain basic concepts and approaches to topics of interest.
3	Takım çalışması ve liderlik sürecinin temel evrelerini açıklayabilir, yaklaşımlarla ilişkilendirebilir ve tartışabilir	Can explain the basic phases of teamwork and leadership, relate and discuss approaches
4	Liderlik ve Ekip yönetiminin önemi kavrar	Understands the importance of leadership and team management
5	Takım Çalışması ve Liderlik uygulamalarını gerçekleştirebilir ve uygulayabilir	Able to perform and apply Teamwork and Leadership practices

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Giriş		
	Introduction		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Liderliğin tanımı, kapsamı, doğası ve önemi		
	Definition, scope, nature and importance of leadership		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Liderlik ve yöneticilik		
	Leadership and management		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Liderlik yaklaşımları; özellik yaklaşımı		
	Leadership approaches; aeature approach		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Liderlik yaklaşımları; davranışsal yaklaşımlar		
	Leadership pproaches; behavioral approaches		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Liderlik yaklaşımları; durumsallık yaklaşımları		
	Leadership approaches; contingency approaches		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni liderlik model ve yaklaşımları; karizmatik, dönüştürücü liderlik, e-liderlik.		
	New leadership models and approaches; charismatic, transformational leadership, e-leadership.		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Liderlikte gruplar ve ekipler. Ekip ruhu		
	Groups and teams in leadership. Team spirit		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekip oluşturma, etkili ekip yönetimi		
	Team building, effective team management		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Takım içi ve takımlar arası iletişim		
	Communication within and between teams		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş yaşamında ekip çalışmalarının önemi		
	The importance of teamwork in business life		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekip tipleri		
	Crew types		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekip çalışmalarında riskler		
	Risks in teamwork		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulamalı ekip çalışması		
	Hands-on teamwork		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.21.yy."da yeni liderlik yaklaşımlarını etkin biçimde kullanır / Effectively uses new leadership approaches in the 21st century										
2.Dersin sonunda öğrenci- ilgi konulardaki temel kavramları ve yaklaşımları açıklayabilir / At the end of the course, the student will be able to explain basic concepts and approaches to topics of interest.										
3.Takım çalışması ve liderlik sürecinin temel evrelerini açıklayabilir, yaklaşımlarla ilişkilendirebilir ve tartışabilir / Can explain the basic phases of teamwork and leadership, relate and discuss approaches										
4.Liderlik ve Ekip yönetiminin önemi kavrar / Understands the importance of leadership and team management										
5.Takım Çalışması ve Liderlik uygulamalarını gerçekleştirebilir ve uygulayabilir / Able to perform and apply Teamwork and Leadership practices										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FİNANSAL OKUR YAZARLIK	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-051	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, öğrencileri finansın temel kavramları hakkında bilgilendirmek ve finansla ilgili konularda farkındalık kazandırmaktır. Ayrıca, öğrencilere hem özel hem de çalışma hayatlarında harcama, tasarruf, finansman ve yatırım gibi konularda sağlıklı kararlar almaları için gerekli bilgi ve becerilerin kazandırılması da hedeflenmektedir.	The aim of this course is to inform students about the basic concepts of finance and to raise awareness of finance-related issues. It is also aimed to equip students with the necessary knowledge and skills to make sound decisions on issues such as spending, savings, financing and investment, both in their private and working lives.
İçeriği / Content	Finansal okuryazarlık kavramı, finans ve ekonomiye ilişkin temel kavramlar, faiz hesaplamaları, finansal sistem, para ve sermaye piyasaları, finansal araçlar, nakit bütçesi, başabaş analizi, alternatif finans kaynakları, yatırım kararları.	Financial literacy concept, basic concepts of finance and economy, interest calculations, financial system, money and capital markets, financial instruments, cash budget, break-even analysis, alternative financial resources, investment decisions.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ders notu Başak Turan İÇKE, Finansal Okur Yazarlık, Beta Basım Yayın, 2017. Makaleler	Lecture notes Başak Turan İÇKE, Finansal Okur Yazarlık, Beta Basım Yayın, 2017. Articles
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hamdi KAYA	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Finansal okuryazarlık kavramı, tanımı ve kapsamını bilir	Knows the concept, definition and scope of financial literacy
2	Finans ve ekonomi ile ilgili temel kavramları kavrar	To be able to recognize the basic concepts of finance and economics
3	Basit ve bileşik faiz hesaplarını yapabilir	Ability to calculate simple and compound interest
4	Finansal araçların seçiminde etkili ve rasyonel kararlar verebilme becerisi sağlayabilir	Ability to make effective and rational decisions in the selection of financial instruments
5	Paranın zaman değerine yönelik farkındalığı kavrar	Awareness of the time value of money is created

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekonomi ve ekonomi ile ilgili temel kavramlar		
	Basic concepts of economics and economics		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Finansal okuryazarlık		
	Financial literacy		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Finansal okuryazarlıkla ilgili kavramlar		
	Financial literacy concepts		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Paranın zaman değeri		
	Time value for your money		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Finansal okuryazarlıkta karar verme		
	Decision making in financial literacy		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gelir kavramı		
	Income concept		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tüketim kavramı		
	Consumption concept		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tasarruf kavramı		
	Savings concept		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Finansal yatırım araçları I		
	Financial investment instruments I		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Finansal yatırım araçları II		
	Financial investment instruments II		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menkul kıymet seçiminde kullanılan analizler		
	Analysis used in the selection of securities		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Piyasalarda dolandırıcılık ve hırsızlık türleri		
	Types of fraud and theft in the markets		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ünlü yatırımcılardan tüyolar-I		
	Tips from famous investors-I		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ünlü yatırımcılardan tüyolar-II		
	Tips from famous investors-II		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Finansal okuryazarlık kavramı, tanımı ve kapsamını bilir / Knows the concept, definition and scope of financial literacy										
2.Finans ve ekonomi ile ilgili temel kavramları kavrar / To be able to recognize the basic concepts of finance and economics										
3.Basit ve bileşik faiz hesaplarını yapabilir / Ability to calculate simple and compound interest										
4.Finansal araçların seçiminde etkili ve rasyonel kararlar verebilme becerisi sağlayabilir / Ability to make effective and rational decisions in the selection of financial instruments										
5.Paranın zaman değerine yönelik farkındalığı kavrar / Awareness of the time value of money is created										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	SPOR HUKUKU	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-052	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, öğrencide spor alanındaki mevzuat ve teamüller çerçevesinde genel spor hukuku bilgisini oluşturmaktır. Ayrıca öğrencilerin uluslararası organizasyonların etkisi ve fonksiyonu, sponsorluk, doping, spor alanındaki yasal ve cezai sorumluluklar, spor hukuk muhakemesi, iç hukuk ve milletler arası hukuk çerçevesinde bilgi sahibi olması da amaçlanmaktadır.	The aim of this course is to form the general knowledge of sports law within the framework of legislation and practices in the field of sports. In addition, it is aimed that the students will have knowledge about the impact and function of international organizations, sponsorship, doping, legal and criminal responsibilities in the field of sports, sports legal reasoning, domestic and international law.
İçeriği / Content	Hukukla ilgili temel kavramlar, Anayasa hukuku, spor hukukunun kaynakları, spor hukukunun uygulama alanları ve güncel sorunlar.	Basic concepts of law, Constitutional law, sources of sports law, application areas of sports law and current problems.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ders notu Karaoğlu, E. (2017). Spor Hukukunun Temel Kavramları ve Sportif Alanda Doğabilecek Hukuku İhtilaflar. Seçkin yayınevi, Ankara. Ertaş, Ş. Petek, H.(2017). Spor Hukuku. Yetkin Yayınevi. Ankara.	Lecture notes Karaoğlu, E. (2017). Spor Hukukunun Temel Kavramları ve Sportif Alanda Doğabilecek Hukuku İhtilaflar. Seçkin yayınevi, Ankara. Ertaş, Ş. Petek, H.(2017). Spor Hukuku. Yetkin Yayınevi. Ankara.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hamdi KAYA	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Spor hukukunun amacını, kaynaklarını ve özelliklerini açıklar	Explain the purpose, sources and features of sports law
2	Türk spor teşkilatını ve spor kulüplerini açıklar	Explains the Turkish sports organization and sports clubs
3	Spor sözleşmeleri ile sporcuların tescil, lisans, vize ve transfer işlemlerini kavrar	Comprehends the registration, license, visa and transfer procedures of athletes with sports contracts
4	Spor faaliyetlerinde disiplinin sağlanmasına ilişkin düzenlemeleri kavrar	Comprehends the regulations on ensuring discipline in sports activities
5	Spor faaliyetlerinde ortaya çıkan uyuşmazlıklarda çözüm yollarını kavrar	Comprehends the solutions for conflicts arising in sports activities

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Spor ve hukuk ilişkisi		
	Relationship between sport and law		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bir hak olarak spor		
	Sport as a right		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sporun özneleri		
	Subjects of sport		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Amatör spor, profesyonel spor ve haksız fiil		
	Amateur sport, professional sport and tort		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sporda sponsorluk		
	Sponsorship in sports		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sporda disiplin		
	Discipline in sport		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sporda doping		
	Doping in sport		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sporda şiddet I		
	Violence in sports I		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sporda şiddet II		
	Violence in sports II		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şike ve teşvik primi		
	Fixing and incentive bonus		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sporcu sözleşmeleri ve transferi		
	Athlete contracts and transfer		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sportif uyuşmazlıklar-I		
	Sporting disputes-I		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sportif uyuşmazlıklar-II		
	Sporting disputes-II		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sportif uyuşmazlıklar ve çözümü		
	Sporting disputes and their resolution		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Spor hukukunun amacını, kaynaklarını ve özelliklerini açıklar / Explain the purpose, sources and features of sports law										
2.Türk spor teşkilatını ve spor kulüplerini açıklar / Explains the Turkish sports organization and sports clubs										
3.Spor sözleşmeleri ile sporcuların tescil, lisans, vize ve transfer işlemlerini kavrar / Comprehends the registration, license, visa and transfer procedures of athletes with sports contracts										
4.Spor faaliyetlerinde disiplinin sağlanmasına ilişkin düzenlemeleri kavrar / Comprehends the regulations on ensuring discipline in sports activities										
5.Spor faaliyetlerinde ortaya çıkan uyuşmazlıklarda çözüm yollarını kavrar / Comprehends the solutions for conflicts arising in sports activities										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ETKİLİ İLETİŞİM VE BEDEN DİLİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-053	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	none
Amacı / Purpose	Öğrencilerin iletişim konusunda bilgi sahibi olmalarını sağlamak, iletişim türlerini (sözlü yazılı, sözsüz) ve modellerini öğretmek, mesleki ve günlük yaşamda iyi ve etkili bir iletişim düzeyine sahip olmak için yapılması gerekenleri öğretmek.	To ensure that students have knowledge about communication, (oral, written, nonverbal) and its models, to teach well and to teach what needs to be done to have an effective level of communication.
İçeriği / Content	İletişim Kavramı ve Tanımı. Niçin İletişim Kurarız? / İletişimin Öğeleri. İletişimin Türleri Sözsüz İletişim (Beden Dili, Simgesel İletişim) / Yazılı İletişim, Sözel İletişim / Sanatsal İletişim, Medyatik İletişim, Görsel İletişim / İnsan ve İletişim / Etkili İletişim. Kişilerarası İletişimin Önündeki Engeller / Aile içi İletişim, Okul ve İletişim, İş yaşamında İletişim / İkna Kavramı ve İkna Edici İletişim Kitle İletişimi ve ToplumKültürel İletişim / Bireysel İletişim ve Çatışma İletişim Teknolojileri ve Araçları/ Örgütsel İletişim- Halkla İlişkiler	Communication Concept and Definition. Why Do We Communicate? / Elements of Communication. of your communication Types of Nonverbal Communication (Body Language, Symbolic Communication) / Written Communication, Verbal Communication / Artistic Communication, Mediatic Communication, Visual Communication / Human and Communication / Effective Communication. Barriers to Interpersonal Communication / Family Communication, School and communication, Communication in Business / The Concept of Persuasion and Persuasive Communication Mass Communication and Society Cultural Communication / Individual Communication and Conflict Communication Technologies and Tools/ Organizational Communication - Public Relations
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	none
Staj Durumu / Internship Status	yok	none

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Özdemir, Emin. Güzel ve Etkili Konuşma Sanatı. Remzi Kitabevi, İstanbul, 1992. Özçelebi, Suat. Konuşmak ve Anlaşılacak, Sözsüz İletişim ve Beden Dili. Sita Yay. 1998. Baltaş, Zuhâl; Baltaş Acar. Beden Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz. Remzi Kitabevi, İstanbul 1999. Fast, Julius. Beden Dili- Siz Sussanız da Bedeniniz Konuşuyor, çev: Adalet Çelbiş, Kuraldışı Yayıncılık, İstanbul, 1999.	Ozdemir, Emin. The Art of Beautiful and Effective Speech. Remzi Bookstore, İstanbul, 1992. Özçelebi, Suat. Speaking and Understanding, Nonverbal Communication and Body Language. Sita Yay. 1998. Baltaş, Zuhâl; Baltas Acar. Body Language, Your Silent Language is the Key to Your Communication Skill. Remzi Bookstore, İstanbul 1999. Fast, Julius. Body Language- Your Body Speaks Even When You Are Silent, trans: Adalet Çelbiş, Rulegal Publishing, İstanbul, 1999.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Deniz AKALIN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrencilerin iletişim konusunda bilgi sahibi olmasını sağlamak	To enable students to have knowledge about communication
2	Öğrencilere iletişim türlerini (sözlü yazılı, sözsüz) ve modellerini öğretmek, mesleki ve günlük yaşamda etkin iletişim kurabilmek için yapılması gerekenleri öğretmek	To teach students the types of communication (verbal, written, nonverbal) and their models, in professional and daily life. teaching what needs to be done to communicate effectively
3	Öğrencilere kendini doğru ifade edebilme, dinleme, doğru algılama ve yorumlamanın önemini anlatılması	Explaining to students the importance of expressing themselves correctly, listening, correct perception and interpretation
4	Öğrencilerin iletişim sorunları ve çözümleri konusunda bilgilendirilmesi,	Informing students about communication problems and solutions,
5	Öğrencilere sağlıklı iletişim kurma bilgi ve becerisinin kazandırılması	To provide students with the knowledge and skills of healthy communication.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İletişim Kavram Tanımı. Niçin İletişim Kurunuz?		
	Communication Concept Definition. Why Do We Communicate?		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İletişimin Öğeleri. İletişimin Türleri		
	Elements of Communication. Types of Communication		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sözsüz İletişim (Beden Dili, Simgesel İletişim)		
	Nonverbal Communication (Body Language, Symbolic Communication)		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yazılı İletişim, Sözel İletişim		
	Written Communication, Verbal Communication		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanatsal İletişim, Medyatik İletişim, Görsel İletişim		
	Artistic Communication, Mediatic Communication, Visual Communication		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etkili İletişim. Kişilerarası İletişimin Önündeki Engeller		
	Effective communication. Barriers to Interpersonal Communication		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etkili konuşma yöntemleri. İletişim ve vücut dili		
	Effective speaking methods. Communication and body language		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav		
	Midterm		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İletişimde işitmek-dinlemek, doğru algılama ve yorumlama, empati.		
	Hearing-listening in communication, correct perception and interpretation, empathy-sympathy.		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrencilerin iş mülakatlarında kendilerini doğru ifade edebilme, yazılı dilekçelerde etkili ve anlaşılır ifadeler kullanabilme, CV hazırlayabilme yeteneklerinin geliştirilmesi.		
	Students can express themselves correctly in job interviews, Ability to use effective and understandable expressions in written petitions, CV development of preparation skills.		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aile içi iletişim, Okul ve iletişim, İş yaşamında iletişim		
	Communication in Family, School and Communication, Communication in Business Life		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kitle İletişimi ve Toplum- Kültürel İletişim		
	Mass Communication and Society-Cultural Communication		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İletişim Teknolojileri ve Araçları		
	Communication Technologies and Tools		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örgütsel İletişim- Halkla İlişkiler		
	Organizational Communication - Public Relations		
15	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bireysel İletişim ve Çatışma		
	Individual Communication and Conflict		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	6	1,00	6,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	10	2,00	20,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	14	2,00	28,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	4,00	8,00
Okuma / Reading	2	4,00	8,00
Ödev / Homework	1	4,00	4,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Öğrencilerin iletişim konusunda bilgi sahibi olmasını sağlamak / To enable students to have knowledge about communication										
2.Öğrencilere iletişim türlerini (sözlü yazılı, sözsüz) ve modellerini öğretmek, mesleki ve günlük yaşamda etkin iletişim kurabilmek için yapılması gerekenleri öğretmek / To teach students the types of communication (verbal, written, nonverbal) and their models, in professional and daily life. teaching what needs to be done to communicate effectively										
3.Öğrencilere kendini doğru ifade edebilme, dinleme, doğru algılama ve yorumlamanın önemini anlatılması / Explaining to students the importance of expressing themselves correctly, listening, correct perception and interpretation										
4.Öğrencilerin iletişim sorunları ve çözümleri konusunda bilgilendirilmesi, / Informing students about communication problems and solutions,										
5.Öğrencilere sağlıklı iletişim kurma bilgi ve becerisinin kazandırılması / To provide students with the knowledge and skills of healthy communication.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MİMAR SİNAN VE ESERLERİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-054	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Mimar Sinan mimarlığındaki yapım sistemleri ve Mimar Sinan'ın getirdiği yenilikler, Osmanlı Klasik Dönem Mimarlığına Mimar Sinan'ın katkıları, Mimar Sinan'ın cami, medrese, türbe, han, darüşşifa, çeşme, hamam, su kemeri, vb. yapıları göz önünde tutularak Türk ve dünya mimarlığına getirdiği yenilikler öğrencilere tanıtılması amaçlanmaktadır.	The construction systems in the architecture of Mimar Sinan and the innovations brought by Mimar Sinan, the contributions of Mimar Sinan to the Ottoman Classical Period Architecture, Mimar Sinan's mosques, madrasas, tombs, inns, darüşşifas, fountains, baths, aqueducts, etc. It is aimed to introduce the innovations brought to Turkish and world architecture by taking into consideration the structures of the students.
İçeriği / Content	Mimar Sinan mimarlığını etkileyen etmenler ve sosyal ortam, Mimar Sinan tasarımının gelişim evreleri, Mimar Sinan mimarlığındaki yapım sistemleri ve Mimar Sinan'ın getirdiği yenilikler, Mimar Sinan'ın yapı tipolojileri; Camiler, mescitler, medreseler, darülkurrarlar, türbeler, imaretler, darüşşifalar, su kemerleri, köprüler, kervansaraylar, saraylar, hamamlar, Husreviye Külliyesi, Çoban Mustafa Külliyesi, Haseki Külliyesi, Kara Ahmed Paşa Camii, Molla Çelebi Camii, Semiz Ali Paşa Camii, Mihrimah Sultan Camii, Şehzade Camii ve külliyesi, Süleymaniye Camii ve külliyesi, Selimiye Cami ve Külliyesi, Ayasofya ve diğer yapı restorasyonları, Mimar Sinan'ın yaptığı eserlerin genel değerlendirmesi gibi konuların öğrencilere anlatılması.	Factors affecting Mimar Sinan architecture and social environment, development stages of Mimar Sinan design, construction systems in Mimar Sinan architecture and innovations brought by Mimar Sinan, building typologies of Mimar Sinan; Mosques, masjids, madrasahs, darülkurra, tombs, soup kitchens, darüşşifas, aqueducts, bridges, caravanserais, palaces, baths, Husreviye Külliyesi, Çoban Mustafa Külliyesi, Haseki Külliyesi, Kara Ahmed Paşa Camii, Molla Çelebi Camii, Semiz Ali Paşa Camii, Mihrimah Sultan Camii, Şehzade Camii ve külliyesi, Süleymaniye Camii ve külliyesi, Selimiye Cami ve Külliyesi, Ayasofya and other building restorations, general evaluation of the works made by Mimar Sinan.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Çelebi, S. M. (2003). Yapılar kitabı: Tezkiretü'l-bünyan ve Tezkiretü'l-ebniye: Mimar Sinan'ın anıları (Vol. 30). K Kitaplığı. 2. Aslanapa, O. (1988). Mimar Sinan'ın hayatı ve eserleri (Vol. 80). Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.	1. Çelebi, S. M. (2003). Yapılar kitabı: Tezkiretü'l-bünyan ve Tezkiretü'l-ebniye: Mimar Sinan'ın anıları (Vol. 30). K Kitaplığı. 2. Aslanapa, O. (1988). Mimar Sinan'ın hayatı ve eserleri (Vol. 80). Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Eyyüp ORHAN	Lect. Eyyüp ORHAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mimar Sinan'ın hayatı ve mimarlık birikimini açıklar.	Explains the life and architectural background of Mimar Sinan.
2	Sinan'ın yaptığı, kubbesi 6 desteğe oturan camilerinin örneklerini açıklar.	Explains the examples of Sinan's mosques whose domes rest on 6 supports.
3	Mimar Sinan'ın inşa ettiği 8 destekli Osmanlı camilerinin örneklerini açıklar.	Explains the examples of 8 supported Ottoman mosques built by Mimar Sinan.
4	Sinan'ın Osmanlı Mimarisine getirdiği yenilikleri ve mimariye katkılarını açıklar.	Explains the innovations Sinan brought to Ottoman Architecture and his contributions to architecture.
5	Mimar Sinan'ın yapılarında kullandığı teknikleri açıklar.	Explains the techniques used by Mimar Sinan in his buildings.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersle ilgili temel kaynakların tanıtılması ve terminolojisi	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Introduction and termination of the basicology of the course	Lecture method	Repetition of lecture notes
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mimar Sinan mimarlığını etkileyen etmenler ve sosyal ortam	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Factors affecting Mimar Sinan architecture and social environment	Lecture method	Repetition of lecture notes
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mimar Sinan tasarımının gelişim evreleri, Tasarımının çok önemli bir ögesi olarak örtünün ve ona paralel olarak iç mekânın gelişimi	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	The development stages of Mimar Sinan's design, The veil as a very important element of his design and parallel to it development of the interior	Lecture method	Repetition of lecture notes
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mimar Sinan mimarlığındaki yapım sistemleri ve Mimar Sinan'ın getirdiği yenilikler	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Construction systems in Mimar Sinan architecture and innovations brought by Mimar Sinan	Lecture method	Repetition of lecture notes
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mimar Sinan'ın yapı tipolojileri@ Camiler, mescitler, medreseler	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Mimar Sinan's building typologies Mosques, masjids, madrasas	Lecture method	Repetition of lecture notes
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mimar Sinan'ın yapı tipolojileri Camiler, mescitler, medreseler	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Mimar Sinan's building typologies Mosques, masjids, madrasas	Lecture method	Repetition of lecture notes

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mimar Sinan'ın yapı tipolojileri darülkurrarlar, türbeler, imaretler, darüşşifalar	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Mimar Sinan's building typologies, darülkurra, tombs, soup kitchens, darüşşifas	Lecture method	Repetition of lecture notes
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mimar Sinan'ın yapı tipolojileri darülkurrarlar, türbeler, imaretler, darüşşifalar	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Mimar Sinan's building typologies, darülkurra, tombs, soup kitchens, darüşşifas	Lecture method	Repetition of lecture notes
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mimar Sinan'ın yapılarında kullanmış olduğu teknik ve uygulamalar.	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Techniques and applications used by Mimar Sinan in his buildings.	Lecture method	Repetition of lecture notes
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mimarbaşılığından önceki üç külliyesi Halep'te Husreviye Külliyesi, Gebze'de Çoban Mustafa Külliyesi ve İstanbul'da Haseki Külliyesi	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Her three social complexes before she was the Chief Architect were Husreviye Complex in Aleppo, Shepherd Mustafa Complex in Gebze and Haseki Complex in Istanbul.	Lecture method	Repetition of lecture notes
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Topkapı'daki Kara Ahmed Paşa Camii ile Fındıklı'daki Molla Çelebi Camii, Babaeski'deki Semiz Ali Paşa Camii ile Edirnekapi'daki Mihrimah Sultan Camii.	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Kara Ahmed Pasha Mosque in Topkapi and Molla Çelebi Mosque in Fındıklı, Semiz Ali Pasha Mosque in Babaeski and Mihrimah Sultan Mosque in Edirnekapi.	Lecture method	Repetition of lecture notes
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başeserleri Şehzade Camii ve külliyesi, Süleymaniye Camii ve külliyesi, Selimize Cami ve Külliyesi	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Masterpieces Şehzade Mosque and Complex, Süleymaniye Mosque and Complex, Selimize Mosque and Complex	Lecture method	Repetition of lecture notes

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ayasofya ve diğer yapı restorasyonları, kente ve yapım sürecine yönelik karar ve uygulamaları	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	Hagia Sophia and other building restorations, decisions and practices regarding the city and the construction process	Lecture method	Repetition of lecture notes
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mimar Sinan'ın yaptığı eserlerin genel değerlendirmesi.	Anlatım yöntemi	Ders notu tekrarı
	General evaluation of the works of Mimar Sinan.	Lecture method	Repetition of lecture notes

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Ev Ödevi / Homework	1	40
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	2	1,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	1	2,00	2,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	6,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	6,00	6,00
Ödev / Homework	1	6,00	6,00
Toplam / Total:	22	24,00	57,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 57,00/25,00 = 2,28 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 57,00 / 25,00 = 2,28 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Mimar Sinan'ın hayatı ve mimarlık birikimini açıklar. / Explains the life and architectural background of Mimar Sinan.										
2.Sinan'ın yaptığı, kubbesi 6 desteğe oturan camilerinin örneklerini açıklar. / Explains the examples of Sinan's mosques whose domes rest on 6 supports.										
3.Mimar Sinan'ın inşa ettiği 8 destekli Osmanlı camilerinin örneklerini açıklar. / Explains the examples of 8 supported Ottoman mosques built by Mimar Sinan.										
4.Sinan'ın Osmanlı Mimarisine getirdiği yenilikleri ve mimariye katkılarını açıklar. / Explains the innovations Sinan brought to Ottoman Architecture and his contributions to architecture.										
5.Mimar Sinan'ın yapılarında kullandığı teknikleri açıklar. / Explains the techniques used by Mimar Sinan in his buildings.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-055 - TAŞIT GÜVENLİK SİSTEMLERİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TAŞIT GÜVENLİK SİSTEMLERİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-055	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Taşıt güvenliğine etki eden faktörlerin ve taşıt güvenlik elemanlarının teorik öğrenimi.	Theoretical learning of factors affecting vehicle safety and vehicle safety elements.
İçeriği / Content	İnsanların algılama hızları, G' nin insan üzerindeki etkileri, fiziksel şartların değişimine karşı dirençleri, taşıtın fiziksel etkilere karşı tepkisi, merkezkaç kuvvetin taşıta etkileri. Pasif güvenlik, pasif güvenliği oluşturan parçalar ve sistemleri (şasiye, karosiyere, kabine ait örneklemeler) tanımlanması, fonksiyonları, insanlar üzerindeki olumlu / olumsuz etkileri, çalışma eşikleri. Aktif güvenlik tanımı, aktif güvenliği oluşturan parçalar ve sistemler. ABS ve alt programların (ASR, ESP, gibi programlar) taşıtın hareketine etkileri	Perception rate of people, effects of G on people, resistance to changes in physical conditions, reaction of vehicle to physical effects, effects of centrifugal force to vehicle. Defining passive safety, components and systems that make up passive safety (examples of chassis, bodywork, cabin), functions, positive/negative effects on people, operating thresholds. Active safety definition, components and systems that make up active safety. Effects of ABS and sub-programs (such as ASR, ESP, etc.) on the movement of the vehicle
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dersi veren öğretim üyesi tarafından hazırlanmış ders notu MEGEP	Lecture notes prepared by the lecturer MEGEP
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Ozan YAZAR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Araç kullanımında araç içi termal koşulların sürüş güvenliğine etkilerini kavrar.	To be able to comprehend the effects of in-vehicle thermal conditions on driving safety in vehicle use.
2	Aktif ve pasif güvenlik sistemlerinin önemlerini, kavrayabilme. Aktif ve pasif güvenlik sistemlerinin çeşitlerini, parçalarını kavrar.	To be able to comprehend the importance of active and passive security systems. To be able to recognize the types and parts of active and passive security systems.
3	Aktif gergili ve normal emniyet kemelerinin çalışmasını, kontrollerini ve kaza sırasındaki koruyuculuklarını kavrar.	To be able to comprehend the operation, controls and protection of active tensioned and normal seat belts during an accident.
4	Hava yastıklarının çalışmasını, kontrollerini ve kaza sırasındaki koruyuculuklarını kavrar.	To understand the operation of airbags, their controls and their protection during an accident.
5	Araçların pedal sistemlerinde ve kaportalarında kazaya karşı geliştirilmiş önlemleri tanıyabilme ve bu bölgelerin kazalar sırasındaki koruyucu etkilerini kavrar.	To be able to recognize the measures developed against accidents in the pedal systems and hoods of vehicles and to comprehend the protective effects of these zones during accidents.
6	Fren, Süspansiyon, ESP, ASR, Pnömatik Süspansiyon sistemlerinin Aktif güvenlik sistemi olarak önemlerini kavrar.	To understand the importance of Brake, Suspension, ESP, ASR, Pneumatic Suspension systems as an Active safety system
7	Otomatik park sistemlerinin önemini, Şerit izleme sistemlerinin çalışmasını, sistemi oluşturan elemanları, bakım, kontrol ve onarım işlemlerini kavrar.	To be able to understand the importance of automatic parking systems, the operation of lane monitoring systems, the elements that make up the system, maintenance, control and repair processes.
8	Navigasyon, ses ve görüntü sistemleri, elektrikli ve ısıtılmalı koltuk sistemlerinin çalışmasını, sistemi oluşturan elemanları, bakım, kontrol ve onarım işlemlerini kavrar.	To be able to comprehend the operation of navigation, audio and visual systems, electric and heated seat systems, the elements that make up the system, maintenance, control and repair processes.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnsanların algılama hızları, G' nin insan üzerindeki etkileri		
	Perception rate of humans, effects of G on humans		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fiziksel şartların değişimine karşı dirençler		
	Resistance to changes in physical conditions		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fiziksel şartların değişimine karşı dirençler		
	Resistance to changes in physical conditions		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Merkezkaç kuvvetinin taşıta etkileri		
	Effects of centrifugal force on vehicle		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasif güvenlik sistemlerinin tanımlanması		
	Defining passive safety systems		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasif güvenlik sistemleri ve görevleri		
	Passive security systems and their tasks		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasif güvenlik sistemlerinin fonksiyonları,		
	Functions of passive security systems,		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasif güvenlik sistemlerinin insanlar üzerindeki olumlu / olumsuz etkileri		
	Positive / negative effects of passive security systems on people		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif güvenlik tanımı		
	Active security definition		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif güvenliği oluşturan parçalar ve sistemler.		
	Components and systems that make up active safety.		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif güvenlik sistemleri ve görevleri		
	Active safety systems and their tasks		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ABS ve alt programların taşıtın hareketine etkileri.		
	Effects of ABS and subprograms on vehicle movement.		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ASR, ESP, gibi programların taşıtın hareketine etkileri.		
	The effects of programs such as ASR, ESP, on the movement of the vehicle.		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ASR, ESP, gibi programların taşıtın hareketine etkileri.		
	The effects of programs such as ASR, ESP, on the movement of the vehicle.		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Araç kullanımında araç içi termal koşulların sürüş güvenliğine etkilerini kavrar. / To be able to comprehend the effects of in-vehicle thermal conditions on driving safety in vehicle use.										
2.Aktif ve pasif güvenlik sistemlerinin önemlerini, kavrayabilme. Aktif ve pasif güvenlik sistemlerinin çeşitlerini, parçalarını kavrar. / To be able to comprehend the importance of active and passive security systems. To be able to recognize the types and parts of active and passive security systems.										
3.Aktif gergili ve normal emniyet kemelerinin çalışmasını, kontrollerini ve kaza sırasındaki koruyuculuklarını kavrar. / To be able to comprehend the operation, controls and protection of active tensioned and normal seat belts during an accident.										

4.Hava yastıklarının çalışmasını, kontrollerini ve kaza sırasındaki koruyuculuklarını kavrar. / To understand the operation of airbags, their controls and their protection during an accident.										
5.Araçların pedal sistemlerinde ve kaportalarında kazaya karşı geliştirilmiş önlemleri tanıyabilme ve bu bölgelerin kazalar sırasındaki koruyucu etkilerini kavrar. / To be able to recognize the measures developed against accidents in the pedal systems and hoods of vehicles and to comprehend the protective effects of these zones during accidents.										
6.Fren, Süspansiyon, ESP, ASR, Pnömatik Süspansiyon sistemlerinin Aktif güvenlik sistemi olarak önemlerini kavrar. / To understand the importance of Brake, Suspension, ESP, ASR, Pneumatic Suspension systems as an Active safety system										
7.Otomatik park sistemlerinin önemini, Şerit izleme sistemlerinin çalışmasını, sistemi oluşturan elemanları, bakım, kontrol ve onarım işlemlerini kavrar. / To be able to understand the importance of automatic parking systems, the operation of lane monitoring systems, the elements that make up the system, maintenance, control and repair processes.										
8.Navigasyon, ses ve görüntü sistemleri, elektrikli ve ısıtılabilir koltuk sistemlerinin çalışmasını, sistemi oluşturan elemanları, bakım, kontrol ve onarım işlemlerini kavrar. / To be able to comprehend the operation of navigation, audio and visual systems, electric and heated seat systems, the elements that make up the system, maintenance, control and repair processes.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-056 - KOMPOZİT MALZEMELER

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	KOMPOZİT MALZEMELER	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-056	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	none
Amacı / Purpose	Günümüzde; otomobiller, hava araçları ve askeri ekipmanlar gibi son derece geniş bir kullanım alanı bulunan ve her geçen gün kendini yenileyerek gelişmekte olan kompozit malzemeler hakkında genel kültür oluşturacak bilgilerin verilmesi amaçlanmaktadır. Böylece metal ya da polimer olmayan ama kullanım yerine göre her ikisinden de üstün özelliklere sahip olan kompozit malzemeleri tanıyıp fikir sahibi olunabilecektir.	Today; It aims to provide information that will create a common culture about composite materials, which have a wide range of applications such as automobiles, aircraft and military equipment, and are evolving day by day. In this way it will be possible to recognize and be aware of composite materials that are not metal or polymer but have superior properties to both depending on the place of use.
İçeriği / Content	•Kompozit malzemeler genel bakış •Matris, faz, dispers faz ve arayüz •Polimer, metal ve seramik matris kompozitler •Biyokompozitler ve nanokompozitler	• Overview of composite materials • Matrix, phase, dispersed phase and interface • Polymer, metal and ceramic matrix composites • Biocomposites and nanocomposites
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	none
Staj Durumu / Internship Status	yok	none
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Composite Materials Handbook, Mel Schwartz,1999, 2.An Introduction to Composite Materials, Derek Hull, 2000, 3.Principles of Composite Material Mechanics, Ronald Gibson, 2002, 4.Engineering Mechanics of Composite Materials, Isaac Daniel and Ori Ishai, 2004; 5. Processing of Composites, Raju Dave and Alfred Loos, 2004	1.Composite Materials Handbook, Mel Schwartz,1999, 2.An Introduction to Composite Materials, Derek Hull, 2000, 3.Principles of Composite Material Mechanics, Ronald Gibson, 2002, 4.Engineering Mechanics of Composite Materials, Isaac Daniel and Ori Ishai, 2004; 5. Processing of Composites, Raju Dave and Alfred Loos, 2004
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğretim Görevlisi Musa YILMAZ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenciler kompozit malzeme tasarlamayı öğrenirler.	Students learn to design composite materials.
2	Metalürji ve Malzeme Mühendislerinin iş hayatında ihtiyaç duyacağı temel mesleki terminoloji ve bilgiye sahip olurlar.	Students will have the basic professional terminology and knowledge that metallurgical and materials engineers will need in their business lives.
3	Kompozit malzemelerin üretiminde ve kullanımında ihtiyaç duyulacak özellikleri ortaya koyabilirler.	Students can reveal the properties that will be required in the manufacture and use of composite materials.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fiber ve Filler Malzemeleri, Fiber ve Filler Malzemeleri'nin özellikleri, türleri, üretimleri, matris ile uyumları; Cam Fiberler, Boron Fiberler, Karbon Fiberler, Organik Fiberler (Yönlendirilmiş HD Polietilen ve Aramid Fiberler), Seramik Fiberler (Alumina ve Silikonkarbit Fiberler)		
	Fiber and Filler Materials, Fiber and Filler Materials properties, types, production, compatibility with matrix; Glass Fibers, Boron Fibers, Carbon Fibers, Organic Fibers (Oriented HD Polyethylene and Aramid Fibers), Ceramic Fibers (Alumina and Silicon Carbide Fibers)		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Matris Malzemeleri, Polimer Matris Malzemeleri (İzo ve Orthofitalik Reçineler.), Metal Matrisler, Seramik Matrisler		
	Matrix Materials, Polymer Matrix Materials (Iso and Orthophytalic Resins.), Metal Matrices, Ceramic Matrices		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fiber-Matris Arayüzey Mekaniğinin İncelenmesi, Islatabilirlik ve yapışma problemleri, Geçiş Dokuları, Arayüzey Bağlantı Testleri		
	Investigation of Fiber-Matrix Interface Mechanics, Wettability and adhesion problems, Transition Textures, Interfacial Connection Tests		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İzotropik Malzemede Elastik sabitler, Tabaka Yapılı Kompozitlerin Teorisi, Rijitlik Matrisinin Elde edilmesi, Fiber Oryantasyonunun Tabaka yapısına etkisi		
	Elastic constants in Isotropic Materials, Theory of Layered Composites, Obtaining Rigidity Matrix, Effect of Fiber Orientation on Layer Structure		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Değişik tür ve özellikteki fiber etkisi problemi, Orthotropik plakada incelemeler (Max. Gerilme Teorisi, Max Gerinim Teorisi, Max İş Kriteri)		
	Different types and properties of fiber effect problem, investigations in orthotropic plate (Max. Stress Theory, Max Strain Theory, Max Work Criteria)		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Melez (Hybrit) Kompozitler, Melez Kompozitlerin Modellenmesi, Melez Kompozitlerin mikromekaniği		
	Hybrid Composites, Modeling of Hybrid Composites, Micromechanics of Hybrid Composites		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Balpeteği Kompozitler, Plastik ve Metal Matris durumuna göre üretim yöntemleri, Plaka ve Uçak konstrüksiyonuna uygulaması		
	Honeycomb Composites, Production methods according to Plastic and Metal Matrix condition, Application to Plate and Aircraft construction		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yapay implantların yükleme modelleri, Ortopedik Yapay Kompozit İmplantlar, Dental Kompozit Protez Malzemeleri		
	Loading models of artificial implants, Orthopedic Artificial Composite Implants, Dental Composite Prosthetic Materials		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kompozitlerin Kırılma ve Yorulması		
	Fracture and Fatigue of Composites		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim Yöntemleri, (Konvansiyonel yöntemler, SMC -Sheet Moulding Compuand Yöntemi)		
	Production Methods, (Conventional methods, SMC -Sheet Molding Compuand Method)		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	BMC (Bulk Muolding Compuand) Yöntemi, Reolojisi, SMC ile Mukayesesi, RTM (Resin Transfer Moulding) Yöntemi		
	BMC (Bulk Muolding Compuand) Method, Rheology, Comparison with SMC, RTM (Resin Transfer Molding) Method		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Metal matrisli kompozitler, metal matrisler, çökelme sertleşmesi gösteren alüminyum alaşımları, magnezyum alaşımları, fillerler, sert karbitler		
	Metal matrix composites, metal matrices, precipitation hardening aluminum alloys, magnesium alloys, fillers, hard carbides		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Seramik matrisli kompozitler, hibrit seramikler, seramik fiberler, arayüzey analizleri, üretim teknikleri		
	Ceramic matrix composites, hybrid ceramics, ceramic fibers, interface analysis, production techniques		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kompozit balistik malzemeler, aşırı hibrit uygulamalar, kurşun geçirmez zırh malzemeleri, mühimmat malzemeleri		
	Composite ballistic materials, extreme hybrid applications, bulletproof armor materials, ammunition materials		
15	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bitirme Sınavı		
	Final Exam		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	1,00	10,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	40	15,00	73,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 73,00/25,00 = 2,92 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 73,00 / 25,00 = 2,92 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Öğrenciler kompozit malzeme tasarlamayı öğrenirler. / Students learn to design composite materials.										
2.Metalürji ve Malzeme Mühendislerinin iş hayatında ihtiyaç duyacağı temel mesleki terminoloji ve bilgiye sahip olurlar. / Students will have the basic professional terminology and knowledge that metallurgical and materials engineers will need in their business lives.										
3.Kompozit malzemelerin üretiminde ve kullanımında ihtiyaç duyulacak özellikleri ortaya koyabilirler. / Students can reveal the properties that will be required in the manufacture and use of composite materials.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	İNSANSIZ HAVA ARACI FOTOGRAMETRİSİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-057	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrencilerin insansız hava araçlarını tanımaları, insansız hava araçları yardımıyla fotogrametrik haritaların yapımı konusunda bilgi sahibi olmaları	Students should be familiar with unmanned aerial vehicles, have knowledge about making photogrammetric maps with the help of unmanned aerial vehicles.
İçeriği / Content	İnsansız hava aracı fotogrametrisinin genel tanıtımı, insansız hava aracı sistemleri, insansız hava aracı fotogrametrisi, geleneksel fotogrametri ve insansız hava aracı fotogrametrisinin farklılıkları ve benzerlikleri, taşıyıcı platform olarak insansız hava araçları, mikro ve mini insansız hava aracı sistemleri, ağır yük taşıyabilen insansız hava aracı sistemleri, proje iş akışı ve görüntü elde edilmesi, görüntü verisi toplama problemleri, manuel ve otomatik uçuş, fotogrametrik veri işleme yazılımları, örnek uygulamalar, fotogrametride resimden 3 boyutlu model, ortofoto ve dijital yüzey modellerinin oluşturulması, örnek uygulamalar ve tartışma olarak işlenmektedir.	General introduction of unmanned aerial vehicle photogrammetry, unmanned aerial vehicle systems, unmanned aerial vehicle photogrammetry, traditional photogrammetry and unmanned aerial vehicle photogrammetry differences and similarities, unmanned aerial vehicles as carrier platforms, micro and mini unmanned aerial vehicle systems, heavy load unmanned aerial vehicle systems , project workflow and image acquisition, image data collection problems, manual and automatic flight, photogrammetric data processing software, sample applications, creation of 3D model, orthophoto and digital surface models from photogrammetry, sample applications and discussion.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	UAV photogrammetry, Henry Eisenberg Ders Notları	UAV photogrammetry, Henry Eisenberg Lecture Notes
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Adem KABADAYI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	İnsansız hava aracı hakkında bilgi sahibi olur	Gains knowledge of the unmanned aerial vehicle
2	İnsansız hava aracının tarihsel gelişim sürecini bilir	Knows the historical development process of unmanned aerial vehicle
3	Resimlerden fotogrametik yöntemle model oluşturmayı bilir	Knows how to create a model from pictures by photogrammatic method
4	İnsansız hava aracı ile çekilen fotoğraflardan model oluşturur.	Creates a model from the photos taken with the unmanned aerial vehicle.
5	İnsansız aracı fotogrametrisi ile ortofoto harita üretir.	Generates orthophoto maps with unmanned vehicle photogrammetry.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnsansız hava aracı fotogrametrisinin genel tanıtımı		
	General introduction of unmanned aerial vehicle photogrammetry		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnsansız hava aracı sistemleri		
	Unmanned aerial vehicle systems		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnsansız hava aracı fotogrametrisi		
	Unmanned aerial vehicle photogrammetry		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geleneksel fotogrametri ve insansız hava aracı fotogrametrisinin farklılıkları ve benzerlikleri		
	Differences and similarities of conventional photogrammetry and unmanned aerial vehicle photogrammetry		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taşıyıcı platform olarak insansız hava araçları		
	Unmanned aerial vehicles as a carrier platform		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikro ve mini insansız hava aracı sistemleri		
	Micro and mini unmanned aerial vehicle systems		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ağır yük taşıyabilen insansız hava aracı sistemleri		
	Unmanned aerial vehicle systems capable of carrying heavy loads		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje iş akışı ve görüntü elde edilmesi		
	Project workflow and image acquisition		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Görüntü verisi toplama problemleri		
	Image data collection problems		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Manuel ve otomatik uçuş		
	Manual and automatic flight		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fotogrametrik veri işleme yazılımları		
	Photogrammetric data processing software		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fotogrametride resimden 3B model, ortofoto ve dijital yüzey modellerinin oluşturulması		
	Creation of 3D model, orthophoto and digital surface models from the picture in photogrammetry		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örnek uygulamalar ve tartışma		
	Example applications and discussion		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örnek Uygulamalar		
	Sample Applications		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	25
Ara Sınav / Midterm Examination	1	75
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	2,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	3	2,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	2,00	2,00
Okuma / Reading	1	2,00	2,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	2,00	2,00
Toplam / Total:	29	15,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.İnsansız hava aracı hakkında bilgi sahibi olur / Gains knowledge of the unmanned aerial vehicle										
2.İnsansız hava aracının tarihsel gelişim sürecini bilir / Knows the historical development process of unmanned aerial vehicle										
3.Resimlerden fotogrametik yöntemle model oluşturmayı bilir / Knows how to create a model from pictures by photogrammatic method										
4.İnsansız hava aracı ile çekilen fotoğraflardan model oluşturur. / Creates a model from the photos taken with the unmanned aerial vehicle.										
5.İnsansız aracı fotogrametrisi ile ortofoto harita üretir. / Generates orthophoto maps with unmanned vehicle photogrammetry.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ATEŞLİ SİLAHLAR BİLGİSİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-058	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yoktur	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı; gerek silahlı olarak görev yapabilecek olan görevlilerin gerekse bireysel olarak silah alacak kişilerin silah kültürü edinmelerini sağlamak ve onları bu kültür çerçevesinde silah ile ilgili bilgi ve becerilerle donatmak, zorunlu hallerde gerçekleştirebilecekleri silahlı müdahalelerin yasallık boyutunda kalmasının koşullarını ortaya koymaktır.	The aim of this course; It is to ensure that both the officers who can serve as armed and those who will individually acquire guns acquire a gun culture and to equip them with knowledge and skills related to guns within the framework of this culture, to reveal the conditions for the armed interventions that they can carry out in case of necessity to remain within the scope of legality.
İçeriği / Content	Temel kavramlar: ateşsiz silah, ateşli silah, bireysel silahsızlanma, silah kültürü, meşru müdafaa, balistik, silah mekaniği; bireysel silahsızlanma: toplum ve devlet için önemi; silah eğitimindeki amaç ve güvenlik tedbirleri; silahlarla ilgili kanunî düzenlemeler; özel güvenlik görevlisine silah kullanma yetkisi veren mevzuat ve yetki kullanımının şartları; silahların tanımı ve sınıflandırılması; tabancı mekaniği ve çalışma sistemleri; ateşli silahlarda bulunan tertibatlar ve ateşli silahların çalışma sistemleri; fişekler; silah bakımı, silah temizliği ve silah arızaları; mekanik nişancılık ve temel atış teknikleri; poligonda uygulamalı atış eğitimleri; silah ruhsatları; silah kullanmanın genel kuralları	Basic concepts: firearms, firearms, individual disarmament, gun culture, self-defense, ballistics, gun mechanics; individual disarmament: its importance for society and the state; purpose and security measures in weapons training; legal regulations on weapons; legislation authorizing private security guards to use weapons and conditions of use of authority; definition and classification of weapons; gun mechanics and operating systems; assemblies in firearms and working systems of firearms; flares; gun maintenance, gun cleaning and gun breakdowns; mechanical marksmanship and basic shooting techniques; hands-on shooting training in the range; gun licenses; general rules for using weapons
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Bulunmamaktadır	Not available
Staj Durumu / Internship Status	Yoktur	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Deniz, İbrahim (2017). Silah ve Taktik Atış, Polis Akademisi Yayınları, 1.Baskı, Ankara.	Deniz, İbrahim (2017). Silah ve Taktik Atış, Polis Akademisi Yayınları, 1.Baskı, Ankara.

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğretim Görevlisi Latif GÖKALP	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Bireysel silahsızlanmanın toplum ve devlet için önemini kavrayabilir.	Will be able to comprehend the importance of individual disarmament for the society and the state.
2	Güvenlik görevlilerinin silah kullanabilme şartlarını kavrayabilir.	Will be able to comprehend the conditions of use of weapons by security guards.
3	Silahları, parçalarını, mekanizmasını ve çalışma sistemlerini tanıyabilir.	Recognize weapons, parts, mechanics and operating systems.
4	Güvenlik tedbirleri almak suretiyle silahlı görev yapabilmenin gerekliliklerini kavrayabilir.	Will be able to comprehend the requirements of being able to perform armed duty by taking security measures.
5	Mecburi durumlarda yasal hükümler çerçevesinde silah kullanabilme gerekliliğini tartışabilir	Can discuss the necessity of using a gun in compulsory situations within the framework of legal provisions.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Silah tanımı, silahın tarihsel süreci, ateşli silahlar için emniyet kuralları		
	Weapon definition, historical process of weapon, safety rules for firearms		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kanuni düzenlemeler, silah ruhsatları		
	Legal regulations, weapons licenses		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Silahların sınıflandırılması		
	Classification of weapons		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kısa namlulu silahların parçaları, silahların işleyişi (tertibatlar)		
	Parts of short barrel weapons, operation of weapons (assemblies)		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fişekler ve balistik		
	Cartridges and ballistics		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kırıkkale tabanca, beretta 92 FS tabanca, yavuz 16 tabanca		
	Kırıkkale pistol, beretta 92 FS bistol, yavuz 16 Pistol		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	CZ 75 B tabanca, sarsılmaz (kılınç 2000 mega), glock 17 tabanca, Smith Wesson model 10 tabanca		
	CZ 75 B pistol, unshakable (kılınç 2000 mega), glock 17 pistol, Smith Wesson model 10 pistol		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel atış teknikleri		
	Basic shooting techniques		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri seviye atış teknikleri		
	Advanced shooting techniques		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Silah bakım ve arızaları		
	Weapon maintenance and failures		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Patlayıcı maddeler, bombalar ve kimyasal silahlar		
	Explosives, bombs and chemical weapons		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	MP 5 makinalı tabanca, G 3 piyade tüfeği		
	MP 5 machine gun, G 3 assault rifle		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalaşnikof (AK 47) piyade tüfeği, M 16 piyade tüfeği		
	Kalashnikov (AK 47) rifle, M 16 rifle		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kişi koruma ve silah kullanma esasları		
	Person protection and gun use principles		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Tartışma / Discussion	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	1,00	10,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	3	1,00	3,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5,00	5,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	1,00	2,00
Toplam / Total:	33	13,00	51,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 51,00/25,00 = 2,04 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 51,00 / 25,00 = 2,04 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Bireysel silahtsızlanmanın toplum ve devlet için önemini kavrayabilir. / Will be able to comprehend the importance of individual disarmament for the society and the state.										
2.Güvenlik görevlilerinin silah kullanabilme şartlarını kavrayabilir. / Will be able to comprehend the conditions of use of weapons by security guards.										
3.Silahları, parçalarını, mekanizmasını ve çalışma sistemlerini tanıyabilir. / Recognize weapons, parts, mechanics and operating systems.										
4.Güvenlik tedbirleri almak suretiyle silahlı görev yapabilmenin gerekliliklerini kavrayabilir. / Will be able to comprehend the requirements of being able to perform armed duty by taking security measures.										
5.Mecburi durumlarda yasal hükümler çerçevesinde silah kullanabilme gerekliliğini tartışabilir / Can discuss the necessity of using a gun in compulsory situations within the framework of legal provisions.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	YAKIN SAVUNMA TEKNİK VE TAKTİKLERİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-059	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Uygulama dersleri yapılacaksa, herhangi bir sağlık problemi olmamak.	Not having any health problems if practice lessons are to be made.
Amacı / Purpose	Kendimize, saldırgan davranış sergileyen kişiye ve başkalarına zarar vermeden saldırgan kişiyi ya da kişileri etkisiz hale getirebiliriz. Yakın savunma tekniklerini oluşturan spor dalları nelerdir. Hangi spor dalları savunma sporu yada dövüş sporu sayılabilir.	We can neutralize the aggressor or persons without harming ourselves, the perpetrator, or others. What are the sports branches that make up close defense techniques? Which sports branches can be considered as martial arts or combat sports.
İçeriği / Content	Anlatım, örnek olay, gösteri. Karşılaşılabilecek herhangi bir gücü orantılı kuvvet dahilinde etkisiz hale getirme yollarını öğretmek.	Lecture, case study, demonstration. To teach ways to neutralize any force that may be encountered within proportional force.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1)Suçlu Taşıma, Kelepçe Takma, Yakın Savunma Teknikleri, Erol Esen,1996 Ankara 2)Ceza İnfaz Kurumlarına Yönelik Mesleki Müdahale Teknik ve Taktikleri Eşref Başekin Ankara 2012 3) Türkiye Kick Boks Federasyonu Kaynakları 4) Türkiye Aikido Federasyonu Kaynakları 5) BUDO Aikido Savaş Sanatı Okyanus yayınları 2002, Morihei Ueshiba	1)Suçlu Taşıma, Kelepçe Takma, Yakın Savunma Teknikleri, Erol Esen,1996 Ankara 2)Ceza İnfaz Kurumlarına Yönelik Mesleki Müdahale Teknik ve Taktikleri Eşref Başekin Ankara 2012 3) Türkiye Kick Boks Federasyonu Kaynakları 4) Türkiye Aikido Federasyonu Kaynakları 5) BUDO Aikido Savaş Sanatı Okyanus yayınları 2002, Morihei Ueshibana Yönelik Mesleki Müdahale Teknik ve Taktikleri Eşref Başekin Ankara 2012
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğretim Görevlisi Metin GÜMÜŞAY	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yakın savunma kavramını öğrenir. Tanımlar.	Learns the concept of close defense. Definitions.
2	Yakın Savunma tekniklerini oluşturan yapıları bilir.	Knows the structures that make up the Close Defense techniques.
3	Mesleki savunma tekniklerini bilir.	Knows professional defense techniques.
4	Yakın Savunmayı orantılı güç kullanarak kullanabilir.	Can use Melee Defense using proportional strength.
5	Kick Boks, Aikido, Karate vs. gibi savunma ve dövüş sporlarını tanır.	Kick Boxing, Aikido, Karate etc. Recognizes martial arts and martial arts.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yakın savunma teknik ve taktikleri dersi işlenişi ile ders içeriğine ilişkin bilgilendirmeler.	Çeşitli egzersizlerle vücudun hazırlanması ve dayanıklılığın artırılması		
	Information about the close defense techniques and tactics course and the course content.	Preparing the body and increasing endurance with various exercises		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yakın savunma tanımı ve tarihi süreci	Duruş Uygulama çalışmaları		
	Close Defense definition and historical process	Posture Practice exercises		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yakın savunma tekniklerini kullanan kolluk kuvvetleri.	Taşıma tutuş çalışmaları		
	Who uses Close Defense techniques and for what purpose...	Carrying grip exercises		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mesleki teknik ve taktikleri ile yakın savunma arasındaki farklar	Mesleki taşıma teknikleri uygulamaları		
	What are the differences between professional techniques and tactics and close defense.	Occupational carrying techniques applications		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orantılı güç kullanımı	Mesleki taşıma teknikleri uygulamaları		
	Proportional power usage	Occupational carrying techniques applications		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Savunma ve Dövüş sporları	Kelepçe uygulamaları		
	defense and martial arts	Clamp applications		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kick boks spor dalı hakkında bilgiler	Robocop teçhizat giyinilmesi		
	Information about kick boxing	Dressing up in Robocop gear		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aikido spor dalı hakkında bilgiler	Robocop teçhizat kullanımı		
	Information about aikido sport	Robocop rig use		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karate ve taekwondo spor dalları ile ilgili bilgiler	Kalkan Kullanımı uygulamaları		
	Information about Karate and Taekwondo sports branches	Shield Usage apps		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	judo ve jujutsu spor dalları ile ilgili bilgiler	Yumruk ve farklı atak tekniklerine karşı savunma		
	Information on judo and jujutsu sports	Defense against punches and different attacking techniques		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Wushu ve wing chun gibi Çin spor spor dalları ile ilgili bilgiler	Robocop ile yürüyüş uygulamaları		
	Information on Chinese sports sports such as Wushu and Wing Chun	Hiking apps with Robocop		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Savunma ve dövüş sporlarında yarışma stilleri hakkında bilgiler	Düzen çalışmaları Duvar düzeni, dairesel düzenler		
	Information about competition styles in defense and combat sports	Layout studies Wall layout, circular layouts		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulama yapılması yapılamayacaksa video görseller üzerinden anlatımlar	Çatı ve diğer düzen uygulamaları		
	If the application is not possible, explanations through video images	Roofing and other layout applications		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulama yapılması yapılamayacaksa video görseller üzerinden anlatımlar	Rol play çalışmaları		
	If the application is not possible, explanations through video images	role play exercises		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Yakın savunma kavramını öğrenir. Tanımlar. / Learns the concept of close defense. Definitions.										
2.Yakın Savunma tekniklerini oluşturan yapıları bilir. / Knows the structures that make up the Close Defense techniques.										
3.Mesleki savunma tekniklerini bilir. / Knows professional defense techniques.										
4.Yakın Savunmayı orantılı güç kullanarak kullanabilir. / Can use Melee Defense using proportional strength.										
5.Kick Boks, Aikido, Karate vs. gibi savunma ve dövüş sporlarını tanır. / Kick Boxing, Aikido, Karate etc. Recognizes martial arts and martial arts.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-060 - YEREL YÖNETİMLER

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	YEREL YÖNETİMLER	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-060	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	none
Amacı / Purpose	Bu dersin temel amacı, Türkiye’de yerel yönetim alanındaki temel tartışmaları ve reform çalışmalarını tarihsel bir perspektif yardımıyla ele alıp incelemektir.	The main purpose of this course is to examine the main debates and reform studies in the field of local government in Turkey with the help of a historical perspective.
İçeriği / Content	Yerel Yönetimler (İl Özel İdaresi, Belediye, Köy Yönetimi)	Local Administrations (Special Provincial Administration, Municipality, Village Administration)
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kıtabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1- Keleş, R. (2008), Yerinden Yönetim ve Siyaset, İstanbul: Cem. 2- -Kalabalık, H. (2005), Yerel Yönetim Hukuku, Ankara: Seçkin. 3- Ortaylı, İ. (1985), Tanzimat’tan Cumhuriyete Yerel Yönetim Geleneği, İstanbul.	1- Keleş, R. (2008), Decentralization and Politics, İstanbul: Cem. 2- -Kalabalık, H. (2005), Local Government Law, Ankara: Seçkin. 3- Ortaylı, İ. (1985), Local Administration Tradition from the Tanzimat to the Republic, İstanbul.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mertcan ARITÜRK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yerel Yönetim ile ilgili kavramları kavrar	Concepts related to Local Government
2	Yerel yönetimlerin yapısını kavrar	Comprehends the structure of local governments
3	Merkezi ve yerel yönetimler arasındaki farklar tartışılır ve kavranır	The differences between central and local governments are discussed and comprehended
4	Yerel yönetimlerin hukuki dayanakları olan yasaları öğrenir	Learns the laws that are the legal basis of local governments
5	Yerel yönetimlerin hizmet sunma yöntemleri ayrıntıları ile öğrenir	Local governments' service delivery methods are learned in detail.
6	Yerel yönetim birimlerinin neler olduğunu ve nasıl çalıştığını kavrar	Understand what local government units are and how they work

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kamu yönetiminin tanımı, elemanları yerel yönetimlerle ilgili ana kavramların açıklanması		
	Definition of public administration, explanation of the main concepts related to local administrations		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yerel yönetimlerin önemi ve dayandığı değerler		
	The importance of local governments and the values on which they are based		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İl özel idaresi (Görevi ve organları)		
	Special Provincial Administration (Duties and organs)		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Belediye yönetimi (Görevi ve organları)		
	Municipal administration (Duties and organs)		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İl özel idaresi (Mali Yapı-İnsan kaynakları)		
	Special Provincial Administration (Financial Structure-Human Resources)		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Belediye yönetimi (Mali yapı ve insan kaynakları)		
	Municipal administration (Financial structure and human resources)		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yönetimler arası hizmet bölüşümü		
	Distribution of services between administrations		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav		
	Midterm		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büyükşehir belediyesi yönetimi (Görev ve organları)		
	Metropolitan municipality administration (duties and organs)		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Büyükşehir belediye yönetimi (Mali yapı-insan kaynakları)		
	Metropolitan municipality administration (Financial structure-human resources)		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Belediyelerin hizmet yöntemleri		
	Municipal service methods		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kırsalda yerel yönetimler (Köy yönetimleri)		
	Local administrations in rural areas (Village Administrations)		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mahalle yönetimleri		
	Neighborhood administrations		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Merkezi yönetim yerel yönetim ilişkileri		
	Central government local government relations		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	5	1,00	5,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5,00	5,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	5	2,00	10,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	2,00	2,00
Toplam / Total:	30	19,00	57,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 57,00/25,00 = 2,28 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 57,00 / 25,00 = 2,28 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Yerel Yönetim ile ilgili kavramları kavrar / Concepts related to Local Government										
2.Yerel yönetimlerin yapısını kavrar / Comprehends the structure of local governments										
3.Merkezi ve yerel yönetimler arasındaki farklar tartışılır ve kavranır / The differences between central and local governments are discussed and comprehended										
4.Yerel yönetimlerin hukuki dayanakları olan yasaları öğrenir / Learns the laws that are the legal basis of local governments										
5.Yerel yönetimlerin hizmet sunma yöntemleri ayrıntıları ile öğrenir / Local governments' service delivery methods are learned in detail.										
6.Yerel yönetim birimlerinin neler olduğunu ve nasıl çalıştığını kavrar / Understand what local government units are and how they work										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	UZAKTAN ALGILAMA TEKNİKLERİ VE CBS	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-061	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrenciye Uzaktan Algılama ve Coğrafi Bilgi sistemleri hakkında temel bilgileri kazandırmak ve bu alandaki gelişmeleri öğrenmek, takip etmek ve meslek hayatında kullanılabilirliğini sağlamak.	To provide the student with basic information about Remote Sensing and Geographic Information systems and to learn and follow the developments in this field and to ensure their usability in professional life.
İçeriği / Content	Uzaktan Algılama Teknolojilerine Genel Bakış, Uzaktan Algılamanın Temel Bileşenleri, Algılama Sistemleri, Dijital Görüntüleme, Sınıflandırma, Mikrodalga Algılama, Radarda Çözünürlük, Yan Bakışlı Radar Sistemleri, RAR ve SAR Sistemleri, InSAR teknolojisi, Sayısal Yükseklik Modelleri (SYM), Sayısal Yükseklik Modelleri Üretim Teknikleri Ve Doğrulukları. CBS'nin temel işlevleri, faydaları ve veri kaynakları konusunda bilgi verilmesi, CBS bileşenleri ve uygulama alanları konusunda bilgi verilmesi, CBS verilerinin özellikleri, veri tabanlarının oluşturulması ve yönetimi konusunda bilgi verilmesi.	Overview of Remote Sensing Technologies, Basic Components of Remote Sensing, Detection Systems, Digital Imaging, Classification, Microwave Detection, Radar Resolution, Side View Radar Systems, RAR and SAR Systems, InSAR technology, Digital Altitude Models (DEM), Digital Elevation Models Production Techniques And Their Truth. Giving information about the basic functions, benefits and data sources of GIS, giving information about GIS components and application areas, giving information about the properties of GIS data, creation and management of databases.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1-Uzaktan Algılama Ders Kitabı, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir. 2-Uzaktan Algılama Ders Kitabı, İstanbul Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi, İstanbul 3-Coğrafi Bilgi Sistemleri Ders Kitabı, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir. 4-Ders Sunumları	1-Remote Sensing Textbook, Anadolu University Press, Eskişehir. 2-Remote Sensing Textbook, Istanbul University Open Education Faculty, Istanbul 3-Geographic Information Systems Textbook, Anadolu University Press, Eskişehir. 4-Course Presentations
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Mahmut GÖRKEN	Assistant Professor Mahmut GÖRKEN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Uzaktan algılamanın temel ilkelerini açıklayabilir.	Explain the basic principles of remote sensing.
2	Yaygın olarak kullanılan uydu görüntüleri hakkındaki genel bilgileri özetleyebilir.	Can summarize the general information about commonly used satellite images.
3	Algılama sistemlerini açıklayabilir.	Can explain detection systems.
4	Uydu görüntülerinde çözünürlük kavramını açıklayabilir.	Will be able to explain the concept of resolution in satellite images
5	Uydu görüntülerini sınıflandırmada kullanılan yöntemleri açıklayabilir.	Will be able to explain the methods used to classify satellite images.
6	Sayısal Yükseklik Modellerinin üretiminde kullanılan teknikleri açıklayabilir.	Will be able to explain the techniques used in the production of Digital Elevation Models.
7	CBS teknolojilerini öğrenir.	Learns GIS technologies.
8	CBS'nin kullanıldığı uygulamaları bilir.	Knows the applications where GIS is used.
9	Mekânsal modelleme kavramını bilir.	Knows the concept of spatial modeling.
10	CBS yazılımlarını öğrenir.	Learns GIS software.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uzaktan Algılama Teknolojilerine Genel Bakış, Uzaktan Algılamanın Temel Bileşenleri		
	Overview of Remote Sensing Technologies, Key Components of Remote Sensing		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Algılama Sistemleri, Dijital Görüntüleme		
	Detection Systems, Digital Imaging		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrodalga Algılama		
	Microwave Detection		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Radarda Çözünürlük, Algılama Sistemleri		
	Radar Resolution, Detection Systems		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yan Bakışlı Radar Sistemleri		
	Side Looking Radar Systems		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnSAR teknolojisi		
	InSAR technology		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sayısal Yükseklik Modelleri Üretim Teknikleri Ve Doğrulukları		
	Digital Elevation Models Production Techniques and Accuracy		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sınıflandırma		
	classification		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	CBS'nin temel işlevleri, faydaları ve veri kaynakları konusunda bilgi verilmesi		
	Giving information about the main functions, benefits and data sources of GIS		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	CBS bileşenleri ve uygulama alanları konusunda bilgi verilmesi.		
	Giving information about GIS components and application areas.		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	CBS verilerinin özellikleri, veri tabanlarının oluşturulması ve yönetimi konusunda bilgi verilmesi		
	Giving information about the properties of GIS data, creation and management of databases		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Harita projeksiyonlarının tanımlanması ve rektifikasyonu konusunda bilgi verilmesi.		
	Giving information about the definition and rectification of map projections.		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	CBS veri toplama, depolama yöntemleri ve veri özellikleri konusunda bilgi verilmesi		
	Giving information about GIS data collection, storage methods and data properties		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Topoloji kavramı ve topoloji tipleri konusunda bilgi verilmesi, Analiz işlemleri konusunda bilgi verilmesi, Mekansal analizler konusunda bilgi verilmesi		
	Giving information about the concept of topology and topology types, Giving information about analysis processes, Giving information about spatial analysis		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	75
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	25
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	Bağıl

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	1,00	10,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5,00	5,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	30	16,00	51,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 51,00/25,00 = 2,04 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 51,00 / 25,00 = 2,04 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Uzaktan algılamanın temel ilkelerini açıklayabilir. / Explain the basic principles of remote sensing.										
2.Yaygın olarak kullanılan uydu görüntüleri hakkındaki genel bilgileri özetleyebilir. / Can summarize the general information about commonly used satellite images.										
3.Algılama sistemlerini açıklayabilir. / Can explain detection systems.										
4.Uydu görüntülerinde çözünürlük kavramını açıklayabilir. / Will be able to explain the concept of resolution in satellite images										
5.Uydu görüntülerini sınıflandırmada kullanılan yöntemleri açıklayabilir. / Will be able to explain the methods used to classify satellite images.										
6.Sayısal Yükseklik Modellerinin üretiminde kullanılan teknikleri açıklayabilir. / Will be able to explain the techniques used in the production of Digital Elevation Models.										
7.CBS teknolojilerini öğrenir. / Learns GIS technologies.										
8.CBS'nin kullanıldığı uygulamaları bilir. / Knows the applications where GIS is used.										
9.Mekânsal modelleme kavramını bilir. / Knows the concept of spatial modeling.										
10.CBS yazılımlarını öğrenir. / Learns GIS software.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-062 - GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-062	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	Absent
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı: öğrenci için çalışma hayatında karşılaşacağı mikrobiyolojik olaylar karşısında nasıl hareket edeceği ve Gıda üretiminde hijyen, temizlik, dezenfeksiyon ve kişisel hijyen kriterlerini bilmesini ve uygulamasını gerçekleştirebilecek seviyeye gelmesini sağlamaktır.	The aim of this course is to enable the student to know how to act in the face of microbiological events that he/she will encounter in his/her working life, and to know and apply the hygiene, cleaning, disinfection and personal hygiene criteria in food production.
İçeriği / Content	Genel mikrobiyoloji, Gıda muhafaza ilkeleri, Gıda üretiminde hijyen, İşletmelerde temizlik ve dezenfeksiyon, Bina-Hava-Alet-Ekipman-Su-Ham madde-Personel Hijyeni	General microbiology, Food preservation principles, Hygiene in food production, Cleaning and disinfection in enterprises, Building-Air-Tools-Equipment-Water-Raw Materials-Personnel Hygiene
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	Absent
Staj Durumu / Internship Status	Yok	Absent
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1- Gıda Hijyeni ve Sanitasyon Prof.Dr. Semra KAYAARDI 2- Megep ders notları 3- Bilimsel videolar	1- Food Hygiene and Sanitation Prof.Dr. Semra KAYAARDI 2- Megep lecture notes 3- Scientific videos
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Halis KABLAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Üretimde karşılaşılabilecek mikrobiyolojik olaylar hakkında fikir yürütür.	He/she has an idea about the microbiological events that he/she will encounter in production.
2	Bu mikrobiyolojik olaylar hakkında çözüm yolu önerir.	It offers a solution about microbiological events.
3	Gıdayı hangi teknikle muhafaza edeceği konusunda karar verir.	Decides with which technique to preserve the food.
4	Gıda üretiminde ve öncesinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.	Applies hygiene and sanitation rules in food production and before.
5	İşletme temizlik ve sanitasyon kurallarını uygular.	The business implements cleaning and sanitation rules.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel mikrobiyoloji giriş		
	General microbiology introduction		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel mikrobiyoloji önemli mikroorganizmalar		
	General microbiology important microorganisms		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel mikrobiyoloji yaşam koşulları		
	General microbiology living conditions		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda muhafaza ilkeleri		
	Food preservation principles		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda muhafaza ilkeleri		
	Food preservation principles		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hijyen ve sanitasyon		
	Hygiene and sanitation		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hijyen ve sanitasyon		
	Hygiene and sanitation		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretiminde hijyen		
	Hygiene in food production		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretiminde hijyen		
	Hygiene in food production		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretiminde hijyen		
	Hygiene in food production		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletmelerde temizlik ve dezenfeksiyon		
	Cleaning and disinfection in enterprises		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletmelerde temizlik ve dezenfeksiyon		
	Cleaning and disinfection in enterprises		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Personel hijyeni		
	Personnel hygiene		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Personel hijyeni		
	Personnel hygiene		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	1,00	10,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5,00	5,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	3,00	6,00
Toplam / Total:	30	13,00	52,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 52,00/25,00 = 2,08 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 52,00 / 25,00 = 2,08 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Üretimde karşılaşılabilecek mikrobiyolojik olaylar hakkında fikir yürütür. / He/she has an idea about the microbiological events that he/she will encounter in production.										
2.Bu mikrobiyolojik olaylar hakkında çözüm yolu önerir. / It offers a solution about microbiological events.										
3.Gıdayı hangi teknikle muhafaza edeceği konusunda karar verir. / Decides with which technique to preserve the food.										
4.Gıda üretiminde ve öncesinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular. / Applies hygiene and sanitation rules in food production and before.										
5.İşletme temizlik ve sanitasyon kurallarını uygular. / The business implements cleaning and sanitation rules.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	SAĞLIK YAŞAM	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-063	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön koşul yok.	No prerequisites.
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı başta Dünya Sağlık Örgütü tarafından en riskli 10 hastalık arasında gösterilen ve çeşitli kronik hastalıklarla bağlantılı olduğu tespit edilen obezitenin önlenmesinde üniversite öğrencilerine bilinç kazandırmak, bununla birlikte beslenmenin incelikleri ve günlük yaşamda sağlıklı beslenme ve fiziksel aktivitenin yaşamın bir parçası olmasını eğlenceli bir şekilde öğrencilerle gerçekleştirmektir.	The aim of this course is to raise awareness of university students in the prevention of obesity, which is shown as one of the 10 most risky diseases by the "World Health Organization" and is associated with various chronic diseases. In addition, it is to realize the subtleties of nutrition and the fact that healthy nutrition and physical activity in daily life are a part of life with students in an entertaining way.
İçeriği / Content	Enerji metabolizması, beslenme ve egzersiz konularında içerik bilgisi verilmektedir.	Content information is provided on energy metabolism, nutrition and exercise.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	No
Staj Durumu / Internship Status	Yok	No
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Beslenme- Prof. Dr. Ayşe BAYSAL	Nutrition- Professor Doctor Ayşe BAYSAL
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Reyhan İBİŞ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.	Explain the concepts related to nutrition.
2	Enerji ile ilgili kavramları açıklayarak kendi enerji dengesini hesaplar.	Calculates their own energy balance by explaining the concepts related to energy.
3	Besin öğelerini ve görevlerini açıklar.	Explains nutrients and their functions.
4	Besin gruplarını ve görevlerini açıklar.	Explains food groups and their functions.
5	Egzersiz ve sağlık ilişkisini açıklar.	Explain the relationship between exercise and health.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ders İzencesinin Tanıtılması Enerji Metabolizması		
	Introducing the Syllabus Energy Metabolism		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerji Metabolizması -Devam		
	Energy Metabolism -Continued		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenmeye Giriş- Karbonhidratlar		
	Introduction to Nutrition Carbohydrates		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proteinler		
	Proteins		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lipitler		
	Lipids		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Grupları I		
	Food Groups I		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Grupları II		
	Food Groups II		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Grupları III		
	Food Groups III		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vitaminler I		
	Vitamins I		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vitaminler II		
	Vitamins II		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vitaminler III		
	Vitamins III		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mineraller I		
	Minerals I		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mineraller II		
	Minerals II		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık ve Egzersiz		
	Health and Exercise		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	1,00	10,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	5,00	10,00
Toplam / Total:	40	16,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Beslenme ile ilgili kavramları açıklar. / Explain the concepts related to nutrition.										
2.Enerji ile ilgili kavramları açıklayarak kendi enerji dengesini hesaplar. / Calculates their own energy balance by explaining the concepts related to energy.										
3.Besin öğelerini ve görevlerini açıklar. / Explains nutrients and their functions.										
4.Besin gruplarını ve görevlerini açıklar. / Explains food groups and their functions.										
5.Egzersiz ve sağlık ilişkisini açıklar. / Explain the relationship between exercise and health.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ORGANİK GÜBRELER	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-064	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Öğrencilerin organik gübre türlerini tanımasını, organik gübrelerin kullanımını öğrenmesini ve uygun gübreleme yöntemlerini uygulayabilecek temel bilgi ve becerileri kazanmasını sağlamaktır.	To enable students to recognize organic fertilizer types, learn their use, and gain basic knowledge and skills to apply appropriate fertilization methods.
İçeriği / Content	Organik gübrelerin tanımı, sınıflandırılması, kaynakları, kullanım yöntemleri ve bitki ile toprak üzerine etkileri konularını kapsar.	Covers the definition, classification, sources, application methods, and effects of organic fertilizers on plants and soil.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gör.Dr.Yener Kortan TOSUN	Lecturer Dr. Yener Kortan TOSUN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-
2	Temel tarım bilgisi	Basic agricultural knowledge
3	Organik gübreleri tanıma	Recognize organic fertilizers
4	Gübreleme yöntemlerini uygulama	Apply fertilization methods
5	Mesleki gelişim	Professional development
6	Çevre bilinci	Environmental awareness

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organik gübrelerin tanımı ve önemi		
	Definition and importance of organic fertilizers		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organik gübrelerin sınıflandırılması		
	Classification of organic fertilizers		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organik gübre kaynakları		
	Sources of organic fertilizers		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hayvansal kökenli organik gübreler		
	Animal origin organic fertilizers		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bitkisel kökenli organik gübreler		
	Plant origin organic fertilizers		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kompost ve kompost yapımı		
	Compost and compost production		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organik gübrelerin özellikleri		
	Properties of organic fertilizers		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organik gübrelerin özellikleri		
	Properties of organic fertilizers		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organik gübrelerin bitkiye etkisi		
	Effects on plant growth		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organik gübrelerin toprağa etkisi		
	Effects on soil		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organik gübre uygulama yöntemleri		
	Application methods		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kullanımda dikkat edilecek hususlar		
	Precautions in use		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kullanım alanları		
	Usage areas		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel tekrar		
	General review		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	50
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	1	5,00	5,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	3,00	3,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10,00	10,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	3,00	3,00
Toplam / Total:	21	26,00	52,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 52,00/25,00 = 2,08 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 52,00 / 25,00 = 2,08 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										
2.Temel tarım bilgisi / Basic agricultural knowledge										
3.Organik gübreleri tanıma / Recognize organic fertilizers										
4.Gübreleme yöntemlerini uygulama / Apply fertilization methods										
5.Mesleki gelişim / Professional development										
6.Çevre bilinci / Environmental awareness										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	DİJİTAL TARIM	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-065	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bulunmamaktadır.	Null
Amacı / Purpose	Dijital tarım, doğru zamanda, doğru yerde ve doğru şekilde yeni teknolojileri kullanarak, çevreye verilen olumsuz etkileri azaltmayı, sürdürülebilir üretimi sağlamayı, verim ve kazancı artırmayı amaçlayan, bilgi, teknoloji ve üretime dayalı tarım yönetim sistemidir.	Digital agriculture is a management system based on knowledge and production, which will positively affect the provision of benefits by making use of new technologies at the right time, in the right place and in the right way.
İçeriği / Content	Bilgi ve iletişim teknolojilerinin tarım sektöründe kullanımı ve yenilikçi uygulamalarla birlikte Tarım 4.0/5.0, hassas tarım gibi kavramlarını kavramların tanıtılması. Tarım alanında meydana gelen teknolojik gelişmeler ile birlikte dijital tarım kavramının aktarılması. Görüntü işleme, arazi ve bitki bilgi sistemleri, Uzaktan Algılama tekniği ve coğrafi bilgi sistemlerinin tanıtılması, bu amaçla kullanılan temel bilgiler, yöntem, yazılım ve donanımların öğretilmesi.	Introducing concepts such as Agriculture 4.0/5.0, precision agriculture with the use of information and communication technologies in the agricultural sector and innovative applications. Transferring the concept of digital agriculture together with the technological developments in the field of agriculture. Introducing image processing, land and plant information systems, Remote Sensing technique and geographic information systems, teaching basic information, methods, software and hardware used for this purpose.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Bulunmamaktadır.	Null
Staj Durumu / Internship Status	Bulunmamaktadır.	Null

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Akıllı Tarım Platformu, (2019) “Türkiye’de Akıllı Tarımın Mevcut Durum Raporu”. 2. Abersfelder, S. , Bogner, E., Heyder, A., Frankel, J.,(2016), “Application and validation of anexisting Industry 4.0 guideline for the development of specific recommendations forimplementation”, Advanced Materials Research, 1140, 465-472. 3. Akıllı Tarım Teknolojileri Uygulamaları (https://www.academia.edu/43879885/AKILLI_TARIM_TEKNOLOJ%C4%B0LER%C4%B0_UYGULAMALARI)	1. Akıllı Tarım Platformu, (2019) “Türkiye’de Akıllı Tarımın Mevcut Durum Raporu”. 2. Abersfelder, S. , Bogner, E., Heyder, A., Frankel, J.,(2016), “Application and validation of anexisting Industry 4.0 guideline for the development of specific recommendations forimplementation”, Advanced Materials Research, 1140, 465-472. 3. Akıllı Tarım Teknolojileri Uygulamaları (https://www.academia.edu/43879885/AKILLI_TARIM_TEKNOLOJ%C4%B0LER%C4%B0_UYGULAMALARI)
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Murat ERTUĞRUL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Dijital (Akıllı) tarım kavramını ve bileşenlerini tanımlar.	Defines the concept of digital (Smart) agriculture and its components
2	Dijital tarım uygulama teknolojileri konusunda bilgi verir.	Provides information on digital agriculture application technologies.
3	Türkiye’de ve Dünyadaki akıllı tarım sistemleri konusunda bilgi sahibi olur.	Information on smart agriculture systems in Turkey and in the World becomes the owner.
4	Sensör teknolojilerinin tarımdaki kullanımı içerir.	It includes the use of sensor technologies in agriculture.
5	GPS, teknolojileri ve kullanımı içerir.	GPS includes technologies and usage.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarım Tarihi		
	Agriculture History		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarımda Kullanılan Kablosuz İletişim Teknolojileri		
	Wireless Communication Technologies Used in Agriculture		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nesnelerin İnterneti (IoT)		
	Internet of Things (IoT)		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarım ve 5G		
	Agriculture and 5G		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarımda Dijital Dönüşüm		
	Digital Transformation in Agriculture		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akıllı Tarım ve Tarım 4.0		
	Smart Agriculture and Agriculture 4.0		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akıllı Tarım Uygulamaları		
	Smart Agriculture Applications		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürücüsüz Traktörler ve Otonom Tarım Araçları		
	Driverless Tractors and Autonomous Agricultural Vehicles		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarımda Drone ve İHA Kullanımı		
	Use of Drones and UAVs in Agriculture		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dijital Sulama Sistemi		
	Digital Irrigation System		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akıllı Seralar		
	Smart Greenhouses		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarımda Coğrafi Bilgi Sistemleri Kullanımı		
	Use of Geographic Information Systems in Agriculture		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ürün Verim Haritalama ve Rekolte Tespiti		
	Product Yield Mapping and Yield Detection		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya'da Akıllı Tarım Uygulamaları		
	Smart Agriculture Applications in The World		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	1,00	10,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	5,00	10,00
Toplam / Total:	40	16,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Dijital (Akıllı) tarım kavramını ve bileşenlerini tanımlar. / Defines the concept of digital (Smart) agriculture and its components										
2.Dijital tarım uygulama teknolojileri konusunda bilgi verir. / Provides information on digital agriculture application technologies.										
3.Türkiye'de ve Dünyadaki akıllı tarım sistemleri konusunda bilgi sahibi olur. / Information on smart agriculture systems in Turkey and in the World becomes the owner.										
4.Sensör teknolojilerinin tarımdaki kullanımı içerir. / It includes the use of sensor technologies in agriculture.										
5.GPS, teknolojileri ve kullanımı içerir. / GPS includes technologies and usage.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-066 - TAŞIT TEKNOLOJİLERİNİN GEÇMİŞİ VE GELECEĞİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TAŞIT TEKNOLOJİLERİNİN GEÇMİŞİ VE GELECEĞİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-066	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu derste; geçmişte ve günümüzde kullanılan ve gelecekte kullanıma aktif olarak sunulacak olan teknolojik araçlarla ilgili olarak genel bilgi sağlamaktır.	In this course; to provide general information about the technological tools used in the past and present and which will be actively used in the future.
İçeriği / Content	Bu derste öğrenciler taşıtların tarihçesini bilir. Otomobillerin mekanik ve kronolojik gelişimi hakkında genel bilgi sahibi olur. Günümüze kadar gelişen teknoloji çerçevesinde otonom araçlara kadar geçen zaman içerisinde gelişmeler hakkında bilgi edinir.	In this course, students know the history of vehicles. Gains general information about the mechanical and chronological development of automobiles. Gains information about the developments in the time until autonomous vehicles within the framework of the developing technology until today.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Öğretim elemanı ders notları (derleme)	Lecture notes of the instructor (compilation)
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Savaş YELBEY	Lecturer Savaş YELBEY

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Taşıtların ilk yıllarda yaşadığı tasarımsal ve üretim zorluklarını kavrayabilme.	To be able to comprehend the design and production difficulties experienced by the vehicles in the first years.
2	Taşıtlarda kullanılan motor tiplerini kavrayabilme.	To be able to comprehend the engine types used in vehicles.
3	Taşıtların ve motorların teknoloji gelişimi ile hangi aşamalara geldiğini kavrayabilme.	To be able to comprehend the stages that vehicles and engines have come to with the development of technology.
4	Hibrit ve Elektrikli araçların kazanımlarını ve teknolojisini kavrayabilme.	To be able to comprehend the achievements and technology of hybrid and electric vehicles.
5	Yakıt pilleri hakkında bilgi edinme.	Learning about fuel cells.
6	Otonom araçların bize getirdiği teknolojik gelişimlerini kavrayabilme.	To be able to comprehend the technological developments that autonomous vehicles bring to us.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Otomobil Kavramı, Otomotiv Dünyasının Kronolojik Gelişimi	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Automobile Concept, Chronological Development of the Automotive World	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Otomotiv Dünyasının Kronolojik Gelişimi	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Chronological Development of the Automotive World	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Otomotiv Dünyasının Kronolojik Gelişimi, Geçmişte Spor Otomobil Kavramı	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Chronological Development of Automotive World, Concept of Sports Car in the Past	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geçmişte Spor Otomobil Kavramı, Geçmişte Lüks Otomobil Kavramı	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Sports Car Concept in the Past, Luxury Car Concept in the Past	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İkinci Dünya Savaşı Yılları Otomobil Sanayisi, 1960 - 1970 Küçülen Otomobiller, 1970 - 1980 Petrol Krizi Sonrası	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	World War II Automobile Industry, 1960 - 1970 Shrinking Automobiles, 1970 - 1980 After the Oil Crisis	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	1980 - 1990 Uzakdoğu Markalarının Yükselişi, 1990' Dan Günümüze, Türk Otomotiv Endüstrisi, Türk Otomobil Sanayi Gelişimleri	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	1980 - 1990 Rise of Far East Brands, From 1990 to Present, Turkish Automotive Industry, Turkish Automobile Industry Developments	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Günümüzde Kullanılan Motorlar, Motor Tanımı ve Motor Çeşitleri	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Engines Used Today, Engine Definition and Engine Types	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hibrit Elektrikli Taşıtlar	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Hybrid Electric Vehicles	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hibrit Elektrikli Taşıtlar	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Hybrid Electric Vehicles	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Elektrikli Taşıt Teknolojisi	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Electric Vehicle Technology	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim Hattındaki Elektrikli Taşıtlar	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Electric Vehicles on the Production Line	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Elektrikli Taşıt Sistemleri	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Electric Vehicle Systems	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yakıt Pilleri	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Fuel Cells	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Otonom Araçlar ve Bizi Bekleyen Yenilikler	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri.	Ders notları ve sunumlarının hazırlanması.
	Autonomous Vehicles and Innovations Waiting for Us	Plain narrative and problem solving methods.	Preparation of lecture notes and presentations.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Ev Ödevi / Homework	1	40
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	1,00	14,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	1,00	7,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	1,00	7,00
Ödev / Homework	1	8,00	8,00
Toplam / Total:	45	14,00	52,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 52,00/25,00 = 2,08 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 52,00 / 25,00 = 2,08 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Taşıtların ilk yıllarda yaşadığı tasarımsal ve üretim zorluklarını kavrayabilme. / To be able to comprehend the design and production difficulties experienced by the vehicles in the first years.										
2.Taşıtlarda kullanılan motor tiplerini kavrayabilme. / To be able to comprehend the engine types used in vehicles.										
3.Taşıtların ve motorların teknoloji gelişimi ile hangi aşamalara geldiğini kavrayabilme. / To be able to comprehend the stages that vehicles and engines have come to with the development of technology.										
4.Hibrit ve Elektrikli araçların kazanımlarını ve teknolojisini kavrayabilme. / To be able to comprehend the achievements and technology of hybrid and electric vehicles.										
5.Yakıt pilleri hakkında bilgi edinme. / Learning about fuel cells.										
6.Otonom araçların bize getirdiği teknolojik gelişimlerini kavrayabilme. / To be able to comprehend the technological developments that autonomous vehicles bring to us.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	KARAYOLU TRAFİK BİLGİSİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-067	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrenci, trafik, karayolu ve araçlarla ilgili tanımları yapabilecektir. Karayolu yapısının korunması ve karayollarının kullanılması konularını kavrayıp. Trafik işaretlerini tanıır. Hız kuralları ve takip mesafesini kavrayıp araçların dönüşleri ve manevra kurallarını uygular. Kavşaklarda ilk geçiş hakkını ve gelen trafikle karşılaşmada geçiş kolaylığını kavrar. Geçiş üstünlüğüne sahip araçları ve kullanılmasında uyulacak kuralları bilir.	With this course student, traffic, highway and vehicles will be able to definitions. Understand the structure of highway preservation and utilization of highways issues. Recognizes traffic signs. Speed limits and distance follow, and maneuvering turns grasping the tools will apply the rules. At intersections and traffic from the right of the first match permeability transition comprehend. With a transition rule to be followed in using the tools and knows the rules.
İçeriği / Content	Trafik, karayolu ve araçlarla ilgili tanımlar. Karayolu yapısının ve trafik işaretlerinin korunması. Trafik işaretlerinin anlamları ve bunlara uyma zorunluluğu. Karayollarında araç sürme yasağı. Karayollarının kullanılması ve trafik işaret ve işaretçilerine uyma mecburiyeti. Hız kuralları ve takip mesafesi. Araçların dönüşleri ve manevra kuralları. Kavşaklarda ilk geçiş hakkı ve gelen trafikle karşılaşmada geçiş kolaylığı sağlama. Geçiş üstünlüğüne sahip araçlar ve kullanılmasında uyulacak kurallar.	Traffic, highway, and tools, relevant definitions. Structure and the protection of highway traffic signs. Obligation to comply with traffic signs and their meanings. Prohibition of driving on highways. The use of highways and the obligation to comply with traffic signs and pins. Speed limits and distance follow. Rules of the vehicles turn and maneuver. Right of way at intersections and traffic from the first meeting, ensuring ease of transition. Transition rule and the use of vehicles with the rules.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Öğretim elemanının ders notları, Karayolları trafik kanunu, Karayolları trafik yönetmeliği	Lecture notes of the lecturer, Highway traffic law, Highway traffic regulation
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Zeki YILBAŞI	Asst. Prof. Dr. Zeki YILBAŞI

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Trafik, karayolu ve araçlarla ilgili tanımları bilir.	Traffic, roads and vehicles knows about the definitions.
2	Karayolu yapısının ve trafik işaretlerinin korunmasını kavrayabilir.	Knows of the protection of highway construction and traffic signs.
3	Trafik işaretlerinin anlamlarını ve bunlara uyma zorunluluğunu bilir .	Knows the meaning of traffic signs and the need to comply with them.
4	Karayollarının kullanılması, trafik işaret ve işaretçilerine uyma mecburiyetlerini bilir.	The use of highways, traffic signs and pins know their obligations to comply.
5	Kavşaklarda ki ilk geçiş hakkını bilir ve gelen trafikle karşılaşmada geçiş kolaylığı sağlar.	Knows first-pass right at intersections and ease the transition to traffic from the encounter.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trafikte adap	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Etiquette in traffic	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trafikte adabın temel kavramları	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Basic concepts of etiquette in traffic	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trafikte diğerkâmlık (karşısındakine öncelik verme) ve feragat (kendi hakkından vazgeçme).	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Altruism in traffic (giving priority to others) and renunciation (giving up one's right).	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trafikte iletişim	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Communication in traffic	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trafikte heyecan ve stres	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Excitement and stress in traffic	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trafikte hak ihlalleri	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Traffic violations	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trafik kültürü	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Traffic culture	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trafik psikolojisi	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	traffic psychology	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trafikte öz denetim	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Self-control in traffic	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trafik uyarı işaretleri	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Traffic warning signs	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trafik tanzim işaretleri	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Traffic regulation signs	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilgi işaretleri, durma parkeme işaret levhaları ve anlamları	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Information signs, stop parking signs and their meanings	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Park ve yol çizgileri	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Park and road lines	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye'de araçların uyması gereken hız sınırları	Düz anlatım ve problem çözme yöntemleri	Ders notlarının hazırlanması
	Speed limits that vehicles must comply with in Turkey	Plain expression and problem solving methods.	Preparation of lecture notes

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	40
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	3	1,00	3,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	4	1,00	4,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	6	1,00	6,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	7	1,00	7,00
Toplam / Total:	36	8,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1. Trafik, karayolu ve araçlarla ilgili tanımları bilir. / Traffic, roads and vehicles knows about the definitions.										
2.Karayolu yapısının ve trafik işaretlerinin korunmasını kavrayabilir. / Knows of the protection of highway construction and traffic signs.										
3.Trafik işaretlerinin anlamlarını ve bunlara uyma zorunluluğunu bilir. / Knows the meaning of traffic signs and the need to comply with them.										
4.Karayollarının kullanılması, trafik işaret ve işaretçilerine uyma mecburiyetlerini bilir. / The use of highways, traffic signs and pins know their obligations to comply.										
5.Kavşaklarda ki ilk geçiş hakkını bilir ve gelen trafikle karşılaşmada geçiş kolaylığı sağlar. / Knows first-pass right at intersections and ease the transition to traffic from the encounter.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-068 - AKTİF VE PASİF GÜVENLİK SİSTEMLERİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	AKTİF VE PASİF GÜVENLİK SİSTEMLERİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-068	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Otomobillerde kullanılan aktif ve pasif güvenlik sistemlerini tanıy ve bu sayede güvenli trafik ekipmanlarını bilgilerini kazandırmaktır.	Recognize the active and passive safety systems used in automobiles and thus gain knowledge of safe traffic equipment
İçeriği / Content	Bu ders öğrenciye, otomobillerde kullanılan güvenlik donanımlarını tanıtarak, bir kaza esnasında ya da kaza olmadan önce sürücü ve taşıt içerisindeki kişilerin en az hasarla kurtulmasına yardımcı olacak ekipmanları tanıtarak daha güvenli sürüş imkanlarının öğrenilmesini içermektedir.	This course introduces the student to the safety equipment used in automobiles, introducing the equipment that will help the driver and the people in the vehicle to survive with minimal damage during an accident or before an accident occurs, and learning safer driving possibilities.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Öğretim Elemanı Ders Notları	Instructor Lecture Notes
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. ÖmerTÜRKCAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenci taşıtın motordan tekerleklerle kadar olan hareket iletimini öğrenebilir.	The student can learn the transmission of motion from the engine to the wheels of the vehicle.
2	Tekerleklerle gelen hareketin durdurulmasına yardımcı olan taşıt ekipmanlarını bilir.	Knows the vehicle equipment that helps to stop the movement to the wheels.
3	Taşıtın kaza olmadan devreye girecek olan güvenlik sistemlerini kavrayabilir.	Can comprehend the safety systems of the vehicle that will be activated without an accident.
4	Taşıtın kazaya karıştıktan sonra devreye girecek olan güvenlik sistemlerini kavrayabilir.	Can comprehend the safety systems that will be activated after the vehicle is involved in an accident.
5	Taşıt güvenlik sistemlerini bilir.	Knows vehicle safety systems.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taşıtın motordan tekerlere kadar olan hareket iletimi	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Transmission of motion from the engine to the wheels of the vehicle	Plain expression	Preparation of lecture notes
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif ve pasif güvenlik sistemleri	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Active and passive security systems	Plain expression	Preparation of lecture notes
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taşıt gösterge paneli ikaz uyarıları	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Vehicle instrument panel warning alerts	Plain expression	Preparation of lecture notes
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif güvenlik sistemlerinden olan ABS fren sisteminin çalışması ve parçaları	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Operation and parts of the ABS brake system, one of the active safety systems	Plain expression	Preparation of lecture notes
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif güvenlik sistemlerinden olan ABS fren sisteminin çalışması ve parçaları	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Operation and parts of the ABS brake system, one of the active safety systems	Plain expression	Preparation of lecture notes
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif güvenlik sistemlerinden olan ASR/TCS fren sisteminin çalışması ve parçaları	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Operation and parts of the ASR/TCS brake system, one of the active safety systems	Plain expression	Preparation of lecture notes

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif güvenlik sistemlerinden olan ESP fren sisteminin çalışması ve parçaları	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Operation and parts of the ESP brake system, one of the active safety systems	Plain expression	Preparation of lecture notes
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif güvenlik sistemlerinden olan yorgunluk tespit sisteminin çalışması	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Operation of the fatigue detection system, one of the active safety systems	Plain expression	Preparation of lecture notes
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif güvenlik sistemlerinden olan şerit takip sisteminin çalışması	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Operation of lane tracking system, one of the active safety systems	Plain expression	Preparation of lecture notes
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasif güvenlik sistemlerinden olan emniyet kemeri sisteminin çalışması ve parçaları	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Operation and parts of the seat belt system, one of the passive safety systems	Plain expression	Preparation of lecture notes
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasif güvenlik sistemlerinden olan emniyet kemeri sisteminin çalışması ve parçaları	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Operation and parts of the seat belt system, one of the passive safety systems	Plain expression	Preparation of lecture notes
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasif güvenlik sistemlerinden olan hava yastığı (airbag) sisteminin çalışması ve parçaları	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Operation and parts of the airbag system, one of the passive safety systems	Plain expression	Preparation of lecture notes

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasif güvenlik sistemlerinden olan hava yastığı (airbag) sisteminin çalışması ve parçaları	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Operation and parts of the airbag system, one of the passive safety systems	Plain expression	Preparation of lecture notes
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pasif güvenlik sistemlerinden olan koltuk kafası sisteminin çalışması	Düz anlatım	Ders notlarının hazırlanması
	Operation of the seat head system, a passive safety system	Plain expression	Preparation of lecture notes

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	30
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	8	2,00	16,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	2,00	14,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	6	2,00	12,00
Toplam / Total:	38	11,00	73,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 73,00/25,00 = 2,92 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 73,00 / 25,00 = 2,92 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Öğrenci taşıtın motordan tekerleklerle kadar olan hareket iletimini öğrenebilir. / The student can learn the transmission of motion from the engine to the wheels of the vehicle.										
2.Tekerleklerle gelen hareketin durdurulmasına yardımcı olan taşıt ekipmanlarını bilir. / Knows the vehicle equipment that helps to stop the movement to the wheels.										
3.Taşıtın kaza olmadan devreye girecek olan güvenlik sistemlerini kavrayabilir. / Can comprehend the safety systems of the vehicle that will be activated without an accident.										
4.Taşıtın kazaya karıştıktan sonra devreye girecek olan güvenlik sistemlerini kavrayabilir. / Can comprehend the safety systems that will be activated after the vehicle is involved in an accident.										
5.Taşıt güvenlik sistemlerini bilir. / Knows vehicle safety systems.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-069 - GÜNCEL EKONOMİK OLAYLAR

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GÜNCEL EKONOMİK OLAYLAR	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-069	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Dünya ve Türkiye ekonomisindeki güncel ekonomik sorunları analiz ederek, çözüm önerilerini tartışmak	Analyzing the current economic problems in the world and Turkish economy and discussing solutions
İçeriği / Content	Güncel ekonomik olaylar	Current economic events
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	yok	none
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dersi veren öğretim üyesinin ders notları, önerilen kaynak kitaplar ve güncel makale ve yayınlar	Lecture notes of the lecturer, recommended reference books and current articles and publications
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Handan Başbuğ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Ekonomik terimleri bilir	Knows economic terms
2	Ekonomik sorunları ve çözüm yollarını bilir.	
3	Güncel ekonomik olayları takip eder.	Follows current economic events.
4	Ekonomik olayların tarihçesini bilir.	Knows the history of economic events.
5	Bu bilgileri iş hayatında kullanır.	She uses this information in her business life.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Ekonomik Kavramlar		
	General Economic Concepts		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye Ekonomisine Genel Bakış		
	An Overview of the Turkish Economy		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Paranın değeri (enflasyon, deflasyon, revalüasyon, devalüasyon , stagflasyon)		
	Value of money (inflation, deflation, revaluation, devaluation, stagflation		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşsizlik		
	Unemployment		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	5. Cari Açık		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık Ekonomisi, Savaş Ekonomisi		
	Health Economics, War Economics		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekonomik Sistemler		
	Economic Systems		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Spekülasyonlar - Merkez Bankası		
	Speculations and the Central Bank		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kadının Ekonomideki Yeri		
	The Place of Women in the Economy		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dış Ticaret		
	foreign trade		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gelişmişlik ve Kalkınma		
	sophistication and development		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kayıt Dışı Ekonomi		
	Informal Economy		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çözüm Önerileri- Bireysel ve Genel Bakış		
	Solution Suggestions - Individual and Overview		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarihte önemli iktisadi olaylar. (1929 ,1945 , 2000 gibi)		
	important economic events in the past. (such as 1929, 1945, 2000)		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)

Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	1,00	10,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	5,00	10,00
Toplam / Total:	40	16,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Ekonomik terimleri bilir / Knows economic terms										
2.Ekonomik sorunları ve çözüm yollarını bilir. /										
3.Güncel ekonomik olayları takip eder. / Follows current economic events.										
4.Ekonomik olayların tarihçesini bilir. / Knows the history of economic events.										
5.Bu bilgileri iş hayatında kullanır. / She uses this information in her business life.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	AKILLI VE EKO TEKNOLOJİK KENTLER	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-070	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Kentsel arazinin verimli ve akıllı kullanımı anlamına gelen ve aynı zamanda teknolojik donanımlı "akıllı kentler" in sürdürülebilirlik çerçevesinde nasıl şekilleneceğine ilişkin strateji ve araçları aktarmaktır. Bu kapsamda, kentlerin ve her ölçekteki yerleşmelerin ekolojik duyarlılık ve teknolojik uyum çerçevesinde planlanması ve tasarlanmasına yönelik stratejiler, ilkeler ve araçlar işlenecektir.	It is to convey the strategies and tools on how to shape "smart cities", which mean efficient and smart use of urban land, and also equipped with technology, within the framework of sustainability. In this context, strategies, principles and tools for planning and designing cities and settlements of all sizes within the framework of ecological sensitivity and technological harmony will be covered.
İçeriği / Content	Sürdürülebilirlik kavramı ve kentsel boyuttaki kapsamı, "sürdürülebilir kentler, ekolojik kentler, yeşil kentler, yaşanılır kentler, dijital kentler, akıllı kentler" yaklaşımları, kentlerin akıllı gelişme stratejilerinin sürdürülebilirlik bağlamında planlama ve tasarım sürecine entegre edilmesine ilişkin ilkeler, ekoloji ve teknoloji uyumu, eko-tek kentler, sürdürülebilir, akıllı ve eko-tek kentleri yaratan planlama ve tasarım stratejileri, ilkeleri ve araçları.	The concept of sustainability and its scope in the urban dimension, "sustainable cities, ecological cities, green cities, livable cities, digital cities, smart cities" approaches, principles for integrating smart development strategies of cities into the planning and design process in the context of sustainability, ecology and technology harmony, eco-single cities, planning and design strategies, principles and tools that create sustainable, smart and eco-tech cities.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Fiebig, K. H., (1992), "Şehirlerin Ekolojik Planlama Araçları-Metodoloji, İdare ve Organizasyon'un Değişik Yönleri", Çevreye Uyumlu Planlama Araçları ve Politikaları Sempozyumu, 29-30 Nisan 1991, Yıldız Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Yayın No:MF-SBP 92.040, İstanbul. Gündoğdu, G., (2001), "Planlamada Ekolojik Açılımlar", Çevreye Duyarlı Yerel Yönetimler Uluslararası Sempozyum, 22-23 Şubat 2001, YÜ.MF.SBP-02.0663, YTÜ Basım-Yayın Merkezi, İstanbul, 26-29. Lee,H-C,Choi B-S. 2006. International Urban Ideas Competition for the New Multifunctional Administrative City, ISBN: 89-5770-129-X McHARG, I, L., (1992), Design With Nature, USA. Sınmaz, S. 2013. Yeni Gelişen Planlama Yaklaşımları Çerçevesinde Akıllı Yerleşme Kavramı ve Temel İlkeleri, Megaron, 8(2), 76-86. Steiner R., Butler, K. 2007. Planning and Urban Design Standarts, John Wiley & Sons Inc., ISBN-10: 0-471-76090-0. United Nations Economic Commission For Europe, 1992. Urban Ecology, Seventh Conference on Urban and Regional Research, 29 June-3 July 1992, Ankara. Yeang, K., 2012. Ekotasarım Ekolojik Tasarım Rehberi, Çeviri: Semih Eryıldız, Demet Eryıldız, Birinci Baskı, Nisan 2012, YEM Yayın-193, ISBN: 978-9944-757-64-5.	Fiebig, K. H., (1992), "Ecological Planning Tools of Cities-Different Aspects of Methodology, Administration and Organization", Environmentally Compatible Planning Tools and Policies Symposium, 29-30 April 1991, Yıldız University Faculty of Architecture Publication No: MF -SBP 92.040, İstanbul. Gündoğdu, G., (2001), "Ecological Initiatives in Planning", Environmentally Responsible Local Governments International Symposium, 22-23 February 2001, YTU.MF.SBP-02.0663, YTU Printing and Publishing Center, İstanbul, 26-29. Lee, H-C, Choi B-S. 2006. International Urban Ideas Competition for the New Multifunctional Administrative City, ISBN: 89-5770-129-X McHARG, I, L., (1992), Design With Nature, USA. Sınmaz, S. 2013. Smart Settlement Concept and Basic Principles in the Framework of New Developing Planning Approaches, Megaron, 8(2), 76-86. Steiner R., Butler, K. 2007. Planning and Urban Design Standards, John Wiley & Sons Inc., ISBN-10: 0-471-76090-0. United Nations Economic Commission For Europe, 1992. Urban Ecology, Seventh Conference on Urban and Regional Research, 29 June-3 July 1992, Ankara. Yeang, K., 2012. Ekodesign Ecological Design Guide, Translation: Semih Eryıldız, Demet Eryıldız, First Edition, April 2012, YEM Publication-193, ISBN: 978-9944-757-64-5.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Didem KÖSEDAĞ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	"Sürdürülebilir kentler, ekolojik kentler, yeşil kentler, yavaş kentler, yaşanılır kentler" yaklaşımlarını bilir	Knows the approaches of "sustainable cities, ecological cities, green cities, slow cities, livable cities"
2	Dijital kentler ve akıllı kentlerin özelliklerini bilir	Knows the features of digital cities and smart cities
3	Eko-teknolojik kentlerin özelliklerini bilir	Knows the characteristics of eco-technological cities
4	Ekolojik planlama kavramı, ilkeleri ve yöntemlerini bilir	Knows the concept, principles and methods of ecological planning
5	Ekolojik kentsel tasarım ilke ve yöntemlerini bilir	Knows ecological urban design principles and methods
6	Ekolojik mimarlık-ekolojik yapı tasarımı ilke ve yöntemlerini bilir	Knows the principles and methods of ecological architecture-ecological building design
7	Akıllı ve eko-tek kentlerin planlama ve tasarım ilkelerini bilir	Knows the planning and design principles of smart and eco-tech cities

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sürdürülebilirlik kavramı ve kentsel boyuttaki kapsamı		
	The concept of sustainability and its scope in the urban dimension		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	"Sürdürülebilir kentler, ekolojik kentler, yeşil kentler" yaklaşımları		
	"Sustainable cities, ecological cities, green cities" approaches		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	"Yavaş kentler, yaşanılır kentler" yaklaşımları		
	"Slow cities, livable cities" approaches		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	"Dijital kentler, akıllı kentler" yaklaşımları		
	"Digital cities, smart cities" approaches		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Eko-teknolojik kentler		
	Eco-technological cities		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akıllı ve eko-tek kentlerin planlama ve tasarım ilkeleri		
	Planning and design principles of smart and eco-tech cities		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünyadan örnekler		
	Examples from the world		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekolojik planlama kavramı, ilke ve yöntemleri		
	Ecological planning concept, principles and methods		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekolojik kentsel tasarım kavramı, ilke ve yöntemleri		
	Ecological urban design concept, principles and methods		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekolojik mimarlık, ekolojik yapı tasarımı kavramı, ilke ve yöntemleri		
	Ecological architecture, ecological building design concept, principles and methods		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünyadan örnekler		
	Examples from the world		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örnek alan çalışması		
	Sample fieldwork		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örnek alan çalışması		
	Sample fieldwork		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örnek alan çalışması		
	Sample fieldwork		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1."Sürdürülebilir kentler, ekolojik kentler, yeşil kentler, yavaş kentler, yaşanılır kentler" yaklaşımlarını bilir / Knows the approaches of "sustainable cities, ecological cities, green cities, slow cities, livable cities"										
2.Dijital kentler ve akıllı kentlerin özelliklerini bilir / Knows the features of digital cities and smart cities										
3.Eko-teknolojik kentlerin özelliklerini bilir / Knows the characteristics of eco-technological cities										
4.Ekolojik planlama kavramı, ilkeleri ve yöntemlerini bilir / Knows the concept, principles and methods of ecological planning										
5.Ekolojik kentsel tasarım ilke ve yöntemlerini bilir / Knows ecological urban design principles and methods										
6.Ekolojik mimarlık-ekolojik yapı tasarımı ilke ve yöntemlerini bilir / Knows the principles and methods of ecological architecture-ecological building design										
7.Akıllı ve eko-tek kentlerin planlama ve tasarım ilkelerini bilir / Knows the planning and design principles of smart and eco-tech cities										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	DEĞERLER EĞİTİMİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-071	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	Absent
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı: İyi karakterli bireyler yetiştirilmesine yardımcı olmak, Temel değerleri pekiştirmek, Gençlerin kendilerine ve topluma yararlı olacak temel değerleri psikolojik, bilişsel ve sosyal gelişimlerine uygun olarak kazanmalarını katkıda bulunmak. Gençlerin kazandıkları değerleri davranışla ifade etmeleri yönünde fırsat vermektir.	The aim of this course is: To help raise individuals with good character, Reinforcing core values Contributing to young people's acquisition of basic values that will be beneficial to themselves and society in accordance with their psychological, cognitive and social development. It is to provide opportunities for young people to express the values they have gained through behavior.
İçeriği / Content	Sevgi, saygı, hoşgörü, merhamet, empati, bağımsızlık, adalet vb. ahlaki değerler	Love, respect, tolerance, compassion, empathy, independence, justice, etc. moral values
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	Absent
Staj Durumu / Internship Status	Yok	Absent
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1- Doç. Dr. Hasan Tahsin FeyizliFeyzül Furkan Tefsirli Kur'an-ı Kerim Meali 2- Prof.Dr.M.Yaşar Kandemir -RiyazüsSalihin - Hadis-i Şerif Tercümesi 3- Çeşitli internet siteleri ve videoları	1.-Assoc. Dr. Hasan Tahsin Feyizli Feyzül Furkan Translation of the Holy Quran with Commentary 2 -Prof.Dr.M.Yaşar Kandemir -RiyazüsSalihin -Translation of Hadith-i Sharif 3- Various websites and videos
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Halis KABLAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Karşılaşılan durumlarda daha olgun davranır.	Behaves more maturely in situations encountered.
2	Ahlaki değerleri günlük hayatında kullanır.	Uses moral values in daily life.
3	Başka insanlara örnek olur.	He/She sets an example for other people
4	Öğrendiklerini başkalarına anlatma eğilimine yönelir.	He/She tends to tell others what she has learned.
5	Kendisini kontrol altında tutma özelliği kazanır.	He/She gains the ability to keep herself under control.
6	Kişisel ve toplumsal sorumluluk bilincini kavrar	Comprehends the awareness of personal and social responsibility

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sevgi, Hoşgörü, Yardımseverlik, Alçak Gönüllülük, Merhamet		
	Love, Tolerance, Helpfulness, Humility, Compassion		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Saygı, Estetik, Sadelik, Nezaket		
	Respect, Aesthetics, Simplicity, Courtesy		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bağımsızlık, Özgürlük, Milli Mücadele, Vatan Severlik		
	Independence, Freedom, National Struggle, Patriotism		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğruluk, Dürüstlük		
	Integrity, Honesty		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyarlılık, Dayanışma		
	Sensitivity, Solidarity		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Adil olmak, Paylaşımçı olmak, Ölçülülük, İsraftan kaçınma		
	Being Fair, Being Sharing, Moderation, Avoiding Waste		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilimsellik, İletişim, Sosyal medya kullanmada etik		
	Scientific, Communication, Ethics in using social media		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Örnek olmak, Empati kurma		
	Setting an example, Empathy		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Misafirperverlik, Barış, Kardeşlik		
	Hospitality, Peace, Brotherhood		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sorumluluk, İşbirliği, Dayanışma		
	Responsibility, Cooperation, Solidarity		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Emaneti Korumak		
	Protecting Trust		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sacrifice		
	Sacrifice		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sözünde Durmak, Sabır		
	Sözünde Durmak, Sabır		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temizlik, Sağlıklı olmaya önem vermek (Esrar, Alkol, Sigaradan uzak durma)		
	Cleanliness, Giving importance to being healthy (Staying away from Marijuana, Alcohol, Smoking)		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	4,00	4,00
Ödev / Homework	3	2,00	6,00
Toplam / Total:	27	15,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Karşılaşılan durumlarda daha olgun davranır. / Behaves more maturely in situations encountered.										
2.Ahlaki değerleri günlük hayatında kullanır. / Uses moral values in daily life.										
3.Başka insanlara örnek olur. / He/She sets an example for other people										
4.Öğrendiklerini başkalarına anlatma eğilimine yönelir. / He/She tends to tell others what she has learned.										
5.Kendisini kontrol altında tutma özelliği kazanır. / He/She gains the ability to keep herself under control.										
6.Kişisel ve toplumsal sorumluluk bilincini kavrar / Comprehends the awareness of personal and social responsibility										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-072 - EVDE PRATİK SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	EVDE PRATİK SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-072	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	Absent
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı: öğrencinin sütün yapısı, muhafazasını kavraması ve süt ürünlerinin kaliteli bir şekilde üretebilmesini sağlamaktır.	The aim of this course is to enable the student to comprehend the structure and storage of milk and to produce high quality dairy products.
İçeriği / Content	Sütün özellikleri Süt ürünleri yapımı	Properties of milk Dairy production
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	Absent
Staj Durumu / Internship Status	Yok	Absent
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1- Halis KABLAN ders notları 2- Megep ders notları 3- Bilimsel videolar 4- Süt ve Mamulleri Teknolojisi Prof.Dr.Mustafa ÜÇÜNCÜ Meta Basım Yayınları	1- Halis KABLAN lecture notes 2- Megep lecture notes 3- Scientific videos 4- Süt ve Mamulleri Teknolojisi Prof.Dr.Mustafa ÜÇÜNCÜ Meta Press Publications
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Halis KABLAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sütün yapısını, içeriğini bilir.	Knows the structure and content of milk.
2	Sütü ve ürünlerinin muhafaza tekniklerini tam anlamıyla uygular.	It fully applies the preservation techniques of milk and its products.
3	Gıda üretiminde hijyenik şartları oluşturur.	It creates hygienic conditions in food production.
4	Süt ürünlerini kaliteli bir şekilde üretir.	It produces high quality dairy products.
5	Süt ürünlerinin reçetesini oluşturur.	Creates the recipe for dairy products.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sütün genel özellikleri	Bilimsel video		
	General characteristics of milk	Scientific video		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süte uygulanan ön işlemler	Bilimsel video		
	Pre-treatments applied to milk	Scientific video		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Peynir teknolojisi,Beyaz peynir	Beyaz peynir yapımı		
	Cheese technology, Feta cheese	White cheese making		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Salamura,Tulum peyniri	Salamura peynir yapımı		
	Brine, Tulum Cheese	Making brined cheese		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hollanda peyniri, Çerkez peyniri	Hollanda peynir yapımı		
	Dutch cheese, Circassian cheese	Dutch cheese making		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süt+yoğurtla, sirke ile,limon ile, limon tuzu ile peynir yapımı	Çerkez peynir yapımı		
	Cheese making with milk + yogurt, vinegar, lemon, lemon salt	Circassian cheese making		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süt+yoğurtla, sirke ile, limon ile, limon tuzu ile peynir yapımı	Farklı pıhtılaştırma yöntemleri ile peynir yapımı		
	Cheese making with milk + yogurt, vinegar, lemon, lemon salt	Cheese making with different coagulation methods		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kaşar peynir	Kaşar peynir yapımı		
	Cheddar Cheese	Cheddar Cheese Making		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kaşar peynir	Kaşar peynir yapımı		
	Cheddar Cheese	Cheddar Cheese Making		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tel peyniri, Örgü peyniri , Lor peyniri ve Farklı Çökelek türleri üretimi	Farklı Çökelekler yapımı		
	Production of Tel cheese, Knitting cheese, Curd cheese and Different Çökelek types	Making Different Soaks		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kremadan Kaymak, Tereyağ yapımı	Kremadan Kaymak, Tereyağ yapımı		
	Creamy Cream, Butter making	Creamy Cream, Butter making		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yoğurt ve meyveli, probiyotik, prebiyotik, süzme yoğurt yapımı	Yoğurt ve meyveli, probiyotik, prebiyotik, süzme yoğurt yapımı		
	Making yoghurt and fruity, probiotic, prebiotic, strained yoghurt	Making yoghurt and fruity, probiotic, prebiotic, strained yoghurt		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dondurma yapımı	Dondurma yapımı		
	Ice cream making	Ice cream making		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kefir, Süt tozu, Koyulaştırılmış süt yapımı	Video		
	Kefir, Milk powder, Condensed milk making	Video		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	2,00	4,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Ödev / Homework	1	5,00	5,00
Toplam / Total:	27	19,00	56,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 56,00/25,00 = 2,24 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 56,00 / 25,00 = 2,24 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Sütün yapısını, içeriğini bilir. / Knows the structure and content of milk.										
2.Sütü ve ürünlerinin muhafaza tekniklerini tam anlamıyla uygular. / It fully applies the preservation techniques of milk and its products.										
3.Gıda üretiminde hijyenik şartları oluşturur. / It creates hygienic conditions in food production.										
4.Süt ürünlerini kaliteli bir şekilde üretir. / It produces high quality dairy products.										
5.Süt ürünlerinin reçetesini oluşturur. / Creates the recipe for dairy products.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	BİLGİSAYAR DESTEKLİ TASARIM	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-073	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrencilere, teknik çizimleri ve tasarımları AutoCAD yazılımını kullanarak çizebilmelerini sağlamak dersin temel amacıdır.	The main objective of the course is to enable students to draw technical drawings and designs using AutoCAD software.
İçeriği / Content	Ders kapsamında, AutoCAD yazılım programı yardımıyla 2 ve 3 boyutlu çizim için temel bilgiler anlatılmaktadır.	Within the scope of the course, basic information for 2D and 3D drawing is explained with the help of AutoCAD software program.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Autocad 2013 Autolisp, Mehmet Şamil Demiryürek , Kodlab Yayınları, 2013. Baykal, G., ve Örgütlü, M., Temel AutoCAD 2015, Pusula Yayıncılık, İstanbul, 2015. Kadir GÖK Arif GÖK, AutoCAD 2012, Seçkin Yayınları, İstanbul, 2012.	Autocad 2013 Autolisp, Mehmet Şamil Demiryürek , Kodlab Yayınları, 2013. Baykal, G., ve Örgütlü, M., Temel AutoCAD 2015, Pusula Yayıncılık, İstanbul, 2015. Kadir GÖK Arif GÖK, AutoCAD 2012, Seçkin Yayınları, İstanbul, 2012.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Ahmet Cihat ARI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	AutoCAD programları hakkındaki genel bilgileri açıklaması beklenir.	Expected to explain general information about AutoCAD programs.
2	AutoCAD programlarında teknik çizime yönelik komutları açıklaması beklenir.	Expected to explain commands for technical drawing in AutoCAD programs.
3	AutoCAD programlarında çizime yardımcı komutları açıklaması beklenir.	Expected to explain drawing assist commands in AutoCAD programs.
4	Bilgisayar ortamında oluşturulan teknik çizimler üzerinde ölçülendirme, düzenleme ve ölçekli boyutlarda çizim paftaların baskı almasını öğrenmesi beklenir.	Expected to learn how to measure, edit and print drawing sheets in scaled dimensions on technical drawings created in the computer environment.
5	AutoCAD programını kullanarak iki ve üç boyutlu çizim yapması beklenir.	Expected to make two and three dimensional drawings using AutoCAD program.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Autocad programının tanıtılması		
	Introduction of autocad program		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel çizim ve düzenleme komutları		
	Basic drawing and editing commands		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çizimlerin katman özellikleri ve ayarları		
	Layer properties and settings of drawings		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çizimlerin ölçülendirme özellikleri ve ayarları		
	Dimensioning properties and settings of drawings		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çizim kütüphanesini oluşturmak		
	Creating the drawing library		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Autocad'de grup işlemler		
	Group operations in autocad		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İzometrik çizim		
	Isometric drawing		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Autocad'de çıktı alma		
	Output in autocad		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Autocad'de üç boyutlu çizim komutları		
	Three-dimensional drawing commands in autocad		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Autocad 'de üç boyutlu çizim komutları		
	Three-dimensional drawing commands in autocad		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Autocad'de üç boyutlu modelleri düzenleme komutları		
	Commands for editing three-dimensional models in autocad		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Autocad'de doku ve renklendirme		
	Texture and coloring in autocad		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Autocad'de görsellik işlemleri		
	Visual operations in autocad		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Autocad'de görsellik işlemleri		
	Visual operations in autocad		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.AutoCAD programları hakkındaki genel bilgileri açıklaması beklenir. / Expected to explain general information about AutoCAD programs.										
2.AutoCAD programlarında teknik çizime yönelik komutları açıklaması beklenir. / Expected to explain commands for technical drawing in AutoCAD programs.										
3.AutoCAD programlarında çizime yardımcı komutları açıklaması beklenir. / Expected to explain drawing assist commands in AutoCAD programs.										
4.Bilgisayar ortamında oluşturulan teknik çizimler üzerinde ölçülendirme, düzenleme ve ölçekli boyutlarda çizim paftaların baskı almasını öğrenmesi beklenir. / Expected to learn how to measure, edit and print drawing sheets in scaled dimensions on technical drawings created in the computer environment.										
5.AutoCAD programını kullanarak iki ve üç boyutlu çizim yapması beklenir. / Expected to make two and three dimensional drawings using AutoCAD program.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-074 - ALTERNATİF TEDAVİ YAKLAŞIMLARI

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ALTERNATİF TEDAVİ YAKLAŞIMLARI	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-074	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Günümüzde birçok sağlıklı/hasta birey, sağlığı geliştirmek, hastalıkları önlemek, hastalık durumlarında bakım ve tedaviyi desteklemek amacı ile tamamlayıcı terapileri kullanmaktadır. Bireylerin tamamlayıcı terapilere yönelik ilgilerindeki artış sonucu, hizmet amacı toplumun sağlık gereksinimlerini karşılamak olan sağlık bakım profesyonellerinin tamamlayıcı terapilerde rol alması bir zorunluluk haline gelmiştir. Bu kapsamda, öğrencilere alternatif tedavi yaklaşımlarını öğretmek amaçlanmıştır.	Today, many healthy/sick individuals use complementary therapies to improve health, prevent diseases, and support care and treatment in case of illness. As a result of the increase in individuals' interest in complementary therapies, it has become a necessity for health care professionals, whose service purpose is to meet the health needs of the society, to take part in complementary therapies. In this context, it is aimed to teach students alternative treatment approaches.
İçeriği / Content	Medikal tıpa alternatif olarak çeşitli hastalıklara yönelik tedavi uygulamalar	Treatment applications for various diseases as an alternative to medical medicine
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	İnternet çıktıları	Internet printouts
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğretim Elemanı Kevser GÜRSAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sağlık ve tedavi yaklaşımlarını bilir.	Knows health and treatment approaches.
2	Geleneksel tedavi yaklaşımlarını tanır	Recognizes traditional treatment approaches
3	Alternatif tedavi yaklaşımlarını n çeşitlerini öğrenir.	Learns the types of alternative treatment approaches.
4	Hastalığın çeşitlerine göre uygulanacak geleneksel yaklaşımları bilir.	Knows the traditional approaches to be applied according to the types of the disease.
5	Geleneksel yaklaşımların kimler tarafından kime ne zaman ve nasıl uygulama yapılacağı hakkında ön bilgisi olur.	Traditional approaches have preliminary information about who will apply when and how.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin Tanıtımı ve Giriş, Yönetmelikler		
	Course Description and Introduction, Regulations		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Neden Tamamlayıcı Tıp		
	Why Complementary Medicine		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tamamlayıcı Terapi Yöntemleri		
	Complementary Therapy Methods		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alternatif ve Tamamlayıcı Tıp ile İlişkilerde Etik		
	Ethics in Dealing with Alternative and Complementary Medicine		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hipnoz ve Akupunktur		
	Hypnosis and Acupuncture		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Terapatik Dokunma ve Müzik Tedavisi		
	Therapeutic Touch and Music Therapy		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hidroterapi ve Hayvan Destekli Tedavi		
	Hydrotherapy and Animal Assisted Therapy		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Masaj Tedavisi (refleksoloji vb.)		
	Massage Therapy (reflexology, etc.)		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yoga, Renk Terapisi		
	Yoga, Color Therapy		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kupa Tedavisi (Hacamat)		
	Cupping Therapy (Hijama)		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ozon tedavisi		
	Ozone therapy		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bitkisel Tedavi		
	Herbal Treatment		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çocuklarda Tamamlayıcı ve Alternatif Tedavilerin Kullanımı		
	Use of Complementary and Alternative Therapies in Children		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık Çalışanlarının Tamamlayıcı ve Alternatif Tedaviler Hakkındaki Tutumları		
	Attitudes of Healthcare Professionals about Complementary and Alternative Therapies		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Sağlık ve tedavi yaklaşımlarını bilir. / Knows health and treatment approaches.										
2.Geleneksel tedavi yaklaşımlarını tanıır / Recognizes traditional treatment approaches										
3.Alternatif tedavi yaklaşımlarını n çeşitlerini öğrenir. / Learns the types of alternative treatment approaches.										
4.Hastalığın çeşitlerine göre uygulanacak geleneksel yaklaşımları bilir. / Knows the traditional approaches to be applied according to the types of the disease.										
5.Geleneksel yaklaşımların kimler tarafından kime ne zaman ve nasıl uygulama yapılacağı hakkında ön bilgisi olur. / Traditional approaches have preliminary information about who will apply when and how.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-075 - ARAŞTIRMA PROJESİ YAZIMI

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ARAŞTIRMA PROJESİ YAZIMI	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-075	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, öğrencilerin araştırmanın temel kavramlarını, araştırma önerisini yöntem ve tekniklerini, amaca uygun veri toplamayı, verileri işleyip çözümlemeyi ve yorumlamayı, rapor yazmayı ve karşılaşılan problemlerin çözümünde bilimsel yaklaşımda bulunmasını sağlamaktır.	The aim of this course is to provide students with the basic concepts of research, research proposal methods and techniques, collecting data appropriate for the purpose, processing, analyzing and interpreting data, writing reports, and using a scientific approach in solving the problems encountered.
İçeriği / Content	Bu dersin içeriği eğitim alanında proje hazırlamak için temel bir giriş sağlamaktadır. Projeye duyulan ihtiyaç, projelerin özellikleri, proje hazırlama esasları, konu seçimi süreci, proje hazırlama süreci, proje yönetimi, proje planlaması ve planlama aşamaları, kapsam, bütçe ve zaman planlaması, örnek projelerin incelenmesi gibi konuları kapsamaktadır.	The content of this course provides a basic introduction to preparing a project in the field of education. It covers subjects such as the need for the project, the characteristics of the projects, the principles of project preparation, the subject selection process, the project preparation process, project management, project planning and planning stages, scope, budget and time planning, and examination of sample projects.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Araştırma ve Proje Çalışmalarına Giriş. Salih ÇEPNİ. 2. İstanbul Kurumsal Gelişim-Gökrem Tekir. (2006). Proje Yönetimi Kavramları, Metodolojisi ve Uygulamaları. Çağlayan Kitabevi. 3. Eğitim Projeleri Hazırlama ve Uygulama Rehberi. Mustafa Hilmi Çolakoğlu. Nobel Yayıncılık 4. Eğitimde Proje Geliştirme Ve Yönetme-Editör : Halil İbrahim Kaya - Murat Taşdan-Pegem Akademi Yayıncılık-2021 5. Proje Geliştirme Ve Yönetimi-Editör : Zeynep Tatlı- Pegem Akademi Yayıncılık-2021	1. Araştırma ve Proje Çalışmalarına Giriş. Salih ÇEPNİ. 2. İstanbul Kurumsal Gelişim-Gökrem Tekir. (2006). Proje Yönetimi Kavramları, Metodolojisi ve Uygulamaları. Çağlayan Kitabevi. 3. Eğitim Projeleri Hazırlama ve Uygulama Rehberi. Mustafa Hilmi Çolakoğlu. Nobel Yayıncılık 4. Eğitimde Proje Geliştirme Ve Yönetme-Editör : Halil İbrahim Kaya - Murat Taşdan-Pegem Akademi Yayıncılık-2021 5. Proje Geliştirme Ve Yönetimi-Editör : Zeynep Tatlı- Pegem Akademi Yayıncılık-2021
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gör. Taner YILMAZ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	İlgi alanlarına uygun bir araştırma projesi geliştirir	Develops a research project relevant to their interests
2	İlgi alanlarına uygun bir proje konusu belirler	Determines a project topic that fits their interests
3	İlgi alanlarına uygun bir araştırma projesi için gerekli basamakları uygular	Applies the necessary steps for a research project suitable for their interests.
4	Araştırma projesini yazılı olarak raporlar	Reports the research project in writing
5	Tamamlanmış bir araştırma projesinin bulgularını sunar	Presents the findings of a completed research project

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje ile ilgili kavramlar		
	Project related concepts		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Projede amaç ve hedeflerin yazılması		
	Writing goals and objectives in the project		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilimsel araştırma yönteminin aşamaları ve proje döngüsü		
	Stages of scientific research method and project cycle		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Projelerde mantıksal çerçeve oluşturma ve proje ölçütleri		
	Creating logical frameworks in projects and project criteria		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Projenin planlanması, yönetimi ve finansal kaynakları		
	Project planning, management and financial resources		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konu seçimi ve alanyazın (Literatür) taraması		
	Subject selection and literature (Literature) review		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Verilerin toplanması ve analizi		
	Data collection and analysis		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje raporu hazırlama, geliştirme, sonuçlandırma ve değerlendirme		
	Project report preparation, development, finalization and evaluation		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje yaygınlaştırma proje Sunumları, poster ve broşür Tasarlama Teknikleri		
	Project dissemination project presentations, poster and brochure design techniques		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	TÜBİTAK 2209-A Üniversite öğrencileri araştırma projeleri destekleme programı		
	TÜBİTAK 2209-A University students research projects support program		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Projede iyi örneklerin incelenmesi		
	Examining good examples in the project		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Araştırma projelerinde etik		
	Ethics in research projects		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje yönetimi ve dijital uygulamalar		
	Project management and digital applications		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci proje sunumları		
	Student project presentations		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	4,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	1,00	6,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	36	18,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.İlgi alanlarına uygun bir araştırma projesi geliştirir / Develops a research project relevant to their interests										
2.İlgi alanlarına uygun bir proje konusu belirler / Determines a project topic that fits their interests										
3.İlgi alanlarına uygun bir araştırma projesi için gerekli basamakları uygular / Applies the necessary steps for a research project suitable for their interests.										
4.Araştırma projesini yazılı olarak raporlar / Reports the research project in writing										
5.Tamamlanmış bir araştırma projesinin bulgularını sunar / Presents the findings of a completed research project										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-076 - TEMEL MATEMATİK VE SAYISAL MANTIK PROBLEMLERİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TEMEL MATEMATİK VE SAYISAL MANTIK PROBLEMLERİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-076	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	-	-
İçeriği / Content	-	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-		
	-		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ÖZEL İLGİ TURİZMİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-077	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı; turizm ve özel ilgi turizmi hakkında öğrencilere genel bilgiler vermek ve özel ilgi turizm çeşitlerini tanıtmaktır.	The aim of this course is to give general information about tourism and special interest tourism and to introduce special interest tourism types.
İçeriği / Content	Özel İlgi Turizminin Tarihsel Gelişimi, Özel İlgi Turistlerinin Motivasyonları ve Tipolojileri, Özel İlgi Turizminin Özellikleri ve Çeşitleri, Gelecekte Özel İlgi Turizmi-Akıllı Turizm Uygulamaları.	Historical Development of Special Interest Tourism, Motivations and Typologies of Special Interest Tourists, Characteristics and Types of Special Interest Tourism, Future Special Interest Tourism-Smart Tourism Applications.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Özel İlgi Turizmi (2016) Doç. Dr. Ali Yaylı, Yrd. Doç. Dr. Özlem Sürücü detay yayıncılık. Özel İlgi Turizmi (2012) Prof. Dr. Meryem Akoğlan Kozak, Yrd. Doç. Dr. A. Sadık Bahçe detay yayıncılık. Özel İlgi Turizmi (2020) Anadolu Üniversitesi Yayını	Özel İlgi Turizmi (2016) Doç. Dr. Ali Yaylı, Yrd. Doç. Dr. Özlem Sürücü detay yayıncılık. Özel İlgi Turizmi (2012) Prof. Dr. Meryem Akoğlan Kozak, Yrd. Doç. Dr. A. Sadık Bahçe detay yayıncılık. Özel İlgi Turizmi (2020) Anadolu Üniversitesi Yayını
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Ali DOĞANTEKİN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Turizm ve özel ilgi turizmi kavramlarını bilir.	Knows the concepts of tourism and special interest tourism.
2	Özel ilgi turizmi türlerini bilir.	Knows the types of special interest tourism.
3	Özel ilgi turizminin gelişimini etkileyen faktörleri bilir	Knows the factors affecting the development of special interest tourism.
4	Özel ilgi turizminin özelliklerini bilir.	Knows the characteristics of special interest tourism.
5	Doğa temelli özel ilgi turizm türlerini bilir.	Knows nature-based special interest tourism types.
6	Kültür temelli özel ilgi turizmi türlerini bilir.	Knows the types of culture-based special interest tourism.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel İlgi Turizminin Tarihsel Gelişimi		
	Historical Development of Special Interest Tourism		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel İlgi Turizminin Tarihsel Gelişimi		
	Historical Development of Special Interest Tourism		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel İlgi Turistlerinin Motivasyonları ve Tipolojileri		
	Motivations and Typologies of Special Interest Tourists		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel İlgi Turizminin Özellikleri ve Çeşitleri		
	Characteristics and Types of Special Interest Tourism		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel İlgi Turizminin Özellikleri ve Çeşitleri		
	Characteristics and Types of Special Interest Tourism		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğa Temelli Özel İlgi Turizmi		
	Nature Based Special Interest Tourism		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğa Temelli Özel İlgi Turizmi		
	Nature Based Special Interest Tourism		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültür Temelli Özel İlgi Turizmi		
	Culture Based Special Interest Tourism		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültür Temelli Özel İlgi Turizm		
	Culture Based Special Interest Tourism		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kişisel Gelişim ve Yaşam Tarzı Temelli Özel İlgi Turizmi		
	Personal Development and Lifestyle Based Special Interest Tourism		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kişisel Gelişim ve Yaşam Tarzı Temelli Özel İlgi Turizmi		
	Personal Development and Lifestyle Based Special Interest Tourism		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık Temelli Özel İlgi Turizmi		
	Health Based Special Interest Tourism		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlık Temelli Özel İlgi Turizmi		
	Health Based Special Interest Tourism		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gelecekte Özel İlgi Turizmi-Akıllı Turizm Uygulamaları		
	Future Special Interest Tourism-Smart Tourism Applications		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Quiz / Quiz	1	30
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5,00	5,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	7,00	7,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	4,00	4,00
Toplam / Total:	34	23,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Turizm ve özel ilgi turizmi kavramlarını bilir. / Knows the concepts of tourism and special interest tourism.										
2.Özel ilgi turizmi türlerini bilir. / Knows the types of special interest tourism.										
3.Özel ilgi turizminin gelişimini etkileyen faktörleri bilir / Knows the factors affecting the development of special interest tourism.										
4.Özel ilgi turizminin özelliklerini bilir. / Knows the characteristics of special interest tourism.										
5.Doğa temelli özel ilgi turizm türlerini bilir. / Knows nature-based special interest tourism types.										
6.Kültür temelli özel ilgi turizmi türlerini bilir. / Knows the types of culture-based special interest tourism.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	KÜLTÜREL MİRAS VE TURİZM	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-078	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	-	-
İçeriği / Content	-	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-		
	-		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	KOMPOZİT MALZEMELER	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-079	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	-	-
İçeriği / Content	-	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-		
	-		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	AVRUPA BİRLİĞİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-080	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	-	-
İçeriği / Content	-	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-		
	-		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TEZHİP	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-081	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	-	-
İçeriği / Content	-	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-		
	-		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-082 - TASARIM ANALİZİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TASARIM ANALİZİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-082	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	-	-
İçeriği / Content	-	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	-	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	-	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	-		
	-		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1,00	2,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4,00	4,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4,00	8,00
Toplam / Total:	42	15,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.- / -										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	BESLENME, FİZİKSEL AKTİVİTE VE SAĞLIK	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-083	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bu dersin herhangi bir ön koşulu bulunmamaktadır.	There are no prerequisites for this course.
Amacı / Purpose	Fiziksel aktivite ve beslenme ile ilgili temel bilgileri vermek, sağlığın korunması ve geliştirilmesinde fiziksel aktivite ve beslenmenin önemini kavratmaktır.	To give basic information about physical activity and nutrition and to make people understand the importance of physical activity and nutrition in protecting and improving health.
İçeriği / Content	Ders kapsamında beslenme, sağlık ve fiziksel aktivite ile ilgili temel kavramlardan, besin öğelerinden, yeterli ve dengeli beslenme ilkelerinden, sağlıklı beslenme modellerinden, sağlıklı ve aktif bir yaşam için yaş gruplarına özgü fiziksel aktivite ve egzersiz önerilerinden, egzersizin kronik hastalıklar üstündeki etkisinden bahsedilecektir.	Within the scope of the course, basic concepts related to nutrition, health and physical activity, nutritional elements, adequate and balanced nutrition principles, healthy nutrition models, physical activity and exercise recommendations specific to age groups for a healthy and active life, and the effect of exercise on chronic diseases will be discussed.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Beslenme. Baysal A., Hatiboğlu Yayınevi, 14. Baskı, Ankara (2012). 2.Egzersiz ve Spor Yapanlar için Beslenme. Ersoy G., Nobel Tıp Kitapevi, 5. baskı (2012). 3.Fiziksel Uygunluk (Fitnes) Spor Beslenme İle İlgili Temel Öğretiler. Ersoy G., Ata Ofset Matbaacılık (2013). 4.Türkiye'ye Özgü Besin ve Beslenme Rehberi. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü (2015). 5.Türkiye Beslenme Rehberi 2015. T.C. Sağlık Bakanlığı (2019).	1.Nutrition. Baysal A., Hatiboğlu Publishing House, 14th Edition, Ankara (2012). 2.Nutrition for Exercise and Athletes. Ersoy G., Nobel Medical Bookstore, 5th edition (2012). 3. Physical Fitness (Fitness) Basic Teachings About Sports Nutrition. Ersoy G., Ata Ofset Matbaacılık (2013). 4.Food and Nutrition Guide Specific to Turkey. Hacettepe University Faculty of Health Sciences Department of Nutrition and Dietetics (2015). 5.Turkey Nutrition Guide 2015. T.R. Ministry of Health (2019).

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Elif GÖKMEN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Beslenme, fiziksel aktivite ve sağlık ile ilgili temel kavramları açıklar.	Explains basic concepts about nutrition, physical activity and health.
2	Besin öğeleri ve besin gruplarını tanıır.	Recognizes nutrients and food groups.
3	Yeterli ve dengeli beslenme ilkelerini, sağlıklı beslenme modellerini açıklar.	Explains the principles of adequate and balanced nutrition and healthy nutrition models.
4	Fiziksel aktivite ile ilgili tanımları, fiziksel aktivite türlerini, önerileri, dikkat edilmesi gereken hususları açıklar.	Explains the definitions of physical activity, types of physical activity, recommendations, and points to consider.
5	Beslenme, fiziksel aktivite, sağlık ilişkisini ve önemini kavrar.	Understands the relationship and importance of nutrition, physical activity and health.
6	Ders ile günlük yaşamını ilişkilendirerek beslenme ve fiziksel aktivite düzeyini değerlendirir.	Evaluates nutrition and physical activity level by associating the course with daily life.
7	Sağlıklı vücut ağırlığını sağlama ve koruma konusunda doğru ve pratik bilgilere açıklar.	Explains accurate and practical information about achieving and maintaining a healthy body weight.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme, fiziksel aktivite ve sağlık	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Nutrition, physical activity and health	Lecture, Question - Answer, Discussion	
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam için gerekli makro besin öğeleri; karbonhidratlar, proteinler, yağlar	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Macronutrients necessary for life; carbohydrates, proteins, fats	Lecture, Question - Answer, Discussion	
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaşam için gerekli mikro besin öğeleri; vitaminler, mineraller	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Micronutrients necessary for life; vitamins, minerals	Lecture, Question - Answer, Discussion	
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin grupları I	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Food groups I	Lecture, Question - Answer, Discussion	
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin grupları II	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Food groups II	Lecture, Question - Answer, Discussion	
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri, sağlıklı beslenme modelleri (besin piramidi, sağlıklı yemek tabağı)	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Adequate and balanced nutrition principles, healthy nutrition models (food pyramid, healthy dinner plate)	Lecture, Question - Answer, Discussion	

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tüketiminin artırılması ve azaltılması gereken besinler ve besin öğeleri	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Foods and nutrients whose consumption should be increased or decreased	Lecture, Question - Answer, Discussion	
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fiziksel aktivite ile ilgili tanımlar (egzersiz, spor), fiziksel aktivite türleri	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Definitions related to physical activity (exercise, sports), types of physical activity	Lecture, Question - Answer, Discussion	
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif yaşam için yaş gruplarına göre fiziksel aktivite ve egzersiz önerileri I	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Physical activity and exercise recommendations according to age groups for an active life I	Lecture, Question - Answer, Discussion	
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aktif yaşam için yaş gruplarına göre fiziksel aktivite ve egzersiz önerileri II	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Physical activity and exercise recommendations according to age groups for an active life II	Lecture, Question - Answer, Discussion	
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Egzersiz sırasında alınması gereken önlemler, dikkat edilmesi gereken hususlar ve egzersiz yapanlara yönelik genel beslenme önerileri	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Precautions to be taken during exercise, points to be considered and general nutrition recommendations for exercisers	Lecture, Question - Answer, Discussion	
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fiziksel aktivitenin yararları, hareketsizliğin sonuçları	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Benefits of physical activity, consequences of inactivity	Lecture, Question - Answer, Discussion	

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme ve egzersizin kronik hastalıklar üzerine etkisi	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	The effect of nutrition and exercise on chronic diseases	Lecture, Question - Answer, Discussion	
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı vücut ağırlığının sağlanması ve korunması	Anlatım, Soru - Cevap, Tartışma	
	Achieving and maintaining a healthy body weight	Lecture, Question - Answer, Discussion	

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	75
Ev Ödevi / Homework	1	25
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10,00	10,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	18,00	18,00
Ödev / Homework	1	5,00	5,00
Toplam / Total:	19	37,00	63,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 63,00/25,00 = 2,52 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 63,00 / 25,00 = 2,52 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Beslenme, fiziksel aktivite ve sağlık ile ilgili temel kavramları açıklar. / Explains basic concepts about nutrition, physical activity and health.										
2.Besin öğeleri ve besin gruplarını tanıır. / Recognizes nutrients and food groups.										
3.Yeterli ve dengeli beslenme ilkelerini, sağlıklı beslenme modellerini açıklar. / Explains the principles of adequate and balanced nutrition and healthy nutrition models.										
4.Fiziksel aktivite ile ilgili tanımları, fiziksel aktivite türlerini, önerileri, dikkat edilmesi gereken hususları açıklar. / Explains the definitions of physical activity, types of physical activity, recommendations, and points to consider.										
5.Beslenme, fiziksel aktivite, sağlık ilişkisini ve önemini kavrar. / Understands the relationship and importance of nutrition, physical activity and health.										
6.Ders ile günlük yaşamını ilişkilendirerek beslenme ve fiziksel aktivite düzeyini değerlendirir. / Evaluates nutrition and physical activity level by associating the course with daily life.										
7.Sağlıklı vücut ağırlığını sağlama ve koruma konusunda doğru ve pratik bilgilere açıklar. / Explains accurate and practical information about achieving and maintaining a healthy body weight.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-084 - BİLİŞİM MESLEĞİNİN TEMELLERİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	BİLİŞİM MESLEĞİNİN TEMELLERİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-084	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Bilişim mesleğinin temel nitelikleri üzerinde durularak bireyin bu mesleğe olan yatkınlığının belirlenmesi, bilişim teknolojilerinde bireyin kendisine uygun olan alan üzerinde ilk uygulama geliştirme ortamını oluşturmaya ve bu alandaki başarı düzeyinin ölçülmesi	Determining the inclination of the individual to this profession by focusing on the basic qualities of the informatics profession, creating the first application development environment on the field that is suitable for the individual in information technologies and measuring the level of success in this field.
İçeriği / Content	Bilişim Tarihi, Bilişim Teknolojileri, Bilgisayar Donanımları, İşletim Sistemleri, Derleyiciler, Bilgisayar Ağları, Uygulama Geliştirme Ortamları, Programlama Dilleri, Bilişimde Mesleki Avantajlar ve Dezavantajlar,	History of Information, Information Technologies, Computer Hardware, Operating Systems, Compilers, Computer Networks, Application Development Environments, Programming Languages, Professional Advantages and Disadvantages in Informatics,
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	- Bilgisayar Bilimi : Genel Bir Bakış (Computer Science: An Overview), J. Glenn Brookshear, Dennis Brylow, 2015 - Temel Bilgi Teknolojileri-I, C. Hakan Aydın, Mehmet Emin Mutlu, Nejdett Karadağ, İlker Usta, Sinan Aydın, Mehmet Fırat, Nilgün Özdamar Keskin, Hasan Çalışkan, Elif Toprak, Esra Pınar Uça Güneş, Serpil Koçdar, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3190, 2015	- Bilgisayar Bilimi : Genel Bir Bakış (Computer Science: An Overview), J. Glenn Brookshear, Dennis Brylow, 2015 - Temel Bilgi Teknolojileri-I, C. Hakan Aydın, Mehmet Emin Mutlu, Nejdett Karadağ, İlker Usta, Sinan Aydın, Mehmet Fırat, Nilgün Özdamar Keskin, Hasan Çalışkan, Elif Toprak, Esra Pınar Uça Güneş, Serpil Koçdar, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3190, 2015
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Hasan UZEL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Bilişim mesleğine özgü temel kavramlarını öğrenir	Learns the basic concepts specific to the informatics profession
2	Bilgisayar Donanımını tanır ve öğrenir.	Recognize and learn Computer Hardware.
3	Bilgisayar yazılımlarından bazılarını tanır.	Recognize some computer software.
4	Bilişim teknolojileri alanında ürün geliştirme ortamı oluşturur	Creates a product development environment in the field of information technologies
5	Bilişim teknolojilerinde ilgili olduğu alan üzerinde başarı derecesini gözlemler	Observes the degree of success in the field of interest in information technologies

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilişimin Tarihi	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi ve Soru-cevap ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Bilişimin geçmişi hakkında araştırma yapmak.
	History of Informatics	These are the Narration method, Discussion method, Case study method, Question-answer and Brainstorming technique.	Conducting research on the history of informatics.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilişim Teknolojileri	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi ve Soru-cevap ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Bilişim teknolojileri hakkında araştırma yapmak.
	information technologies	These are the Narration method, Discussion method, Case study method, Question-answer and Brainstorming technique.	Conducting research on information technologies.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lojik Sistemler ve İkili Sayı Sisteminde Toplama, Çıkarma, Çarpma ve Bölme	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Problem çözme yöntemi ve Soru-cevap ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Lojik Sistemler ikili sayı sistemlerinde dört işleme çalışmak
	Addition, Subtraction, Multiplication and Division in Logic Systems and Binary Number System	These are the Narration method, Discussion method, Case study method, Problem solving method and Question-answer and Brainstorming technique.	Logical Systems work with four operations in binary number systems.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilgisayar Donanımı	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi ve Soru-cevap, Gösterim (Demonstrasyon) ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Bilgisayarın donanımlarını araştırır.
	Computer Hardware	These are the Narration method, Discussion method, Case study method, Individual study method, Question-answer, Demonstration and Brainstorming technique.	Investigates computer hardware.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletim Sistemlerine Giriş	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi ve Soru-cevap, Gösterim (Demonstrasyon), Grup çalışmaları ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Bilgisayarda kullanılan işletim sistemleri çeşitlerini araştırır.
	Introduction to Operating Systems	These are the Lecture method, Discussion method, Case study method, Individual study method and Question-answer, Demonstration, Group work and Brainstorming technique.	Researches the types of operating systems used on computers.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilişim Güvenliğine Giriş	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi, Problem çözme yöntemi ve Soru-cevap, Gösterim (Demonstrasyon), Grup çalışmaları, Vaka çalışması ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Bilişim Güvenliği hakkında araştırma yapar.
	Introduction to IT Security	These are the Lecture method, Discussion method, Case study method, Individual study method, Problem solving method and Question-answer, Demonstration, Group work, Case study and Brainstorming technique.	Conducts research on Information Security.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Veritabanı Sistemlerine Giriş	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi, Problem çözme yöntemi ve Soru-cevap, Gösterim (Demonstrasyon), Grup çalışmaları, Vaka çalışması ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Veritabanı Sistemlerini araştırır.
	Introduction to Database Systems	These are the Lecture method, Discussion method, Case study method, Individual study method, Problem solving method and Question-answer, Demonstration, Group work, Case study and Brainstorming technique.	Researches Database Systems.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yazılım Derleyicileri	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi, Problem çözme yöntemi ve Soru-cevap, Gösterim (Demonstrasyon), Grup çalışmaları, Vaka çalışması ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Yazılım derleyicilerini araştırır.
	Software Compilers	These are the Lecture method, Discussion method, Case study method, Individual study method, Problem solving method and Question-answer, Demonstration, Group work, Case study and Brainstorming technique.	Researches software compilers.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilgisayar Ağları ve Internet	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi, Problem çözme yöntemi ve Soru-cevap, Gösterim (Demonstrasyon), Grup çalışmaları, Vaka çalışması ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Bilgisayar ağları hakkında araştırma yapar.
	Computer Networks and Internet	These are the Lecture method, Discussion method, Case study method, Individual study method, Problem solving method and Question-answer, Demonstration, Group work, Case study and Brainstorming technique.	Conducts research on computer networks.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Algoritma ve Programlama Dilleri	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi, Problem çözme yöntemi ve Soru-cevap, Gösterim (Demonstrasyon), Grup çalışmaları, Vaka çalışması ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Algoritma, akış diyagramı ve programlama dilleri hakkında araştırma yapar.
	Algorithms and Programming Languages	These are the Lecture method, Discussion method, Case study method, Individual study method, Problem solving method and Question-answer, Demonstration, Group work, Case study and Brainstorming technique.	Conducts research on algorithms, flowcharts, and programming languages.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulama Geliştirme Ortamları	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi, Problem çözme yöntemi ve Soru-cevap, Gösterim (Demonstrasyon), Grup çalışmaları, Vaka çalışması ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Uygulama geliştirme ortamları hakkında araştırma yapar.
	Application Development Environments	These are the Lecture method, Discussion method, Case study method, Individual study method, Problem solving method and Question-answer, Demonstration, Group work, Case study and Brainstorming technique.	Conducts research on application development environments.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilişim Sektöründeki Gelişmeler ve İnsan Kaynakları	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi ve Soru-cevap, Gösterim (Demonstrasyon), Grup çalışmaları ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Bilişim sektörünün teknolojilerle ilişkisini ve iş imkanını araştırır.
	Developments in the IT Sector and Human Resources	These are the Lecture method, Discussion method, Case study method, Individual study method and Question-answer, Demonstration, Group work and Brainstorming technique.	Researches the relationship between the IT sector and technologies and job opportunities.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilişim Mesleğini Seçiminde Avantajlar ve Dezavantajlar	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi ve Soru-cevap, Gösterim (Demonstrasyon), Grup çalışmaları ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Bilişim Mesleğini Seçimindeki Avantajları ve Dezavantajları araştırır.
	Advantages and Disadvantages in Choosing an IT Profession	These are the Lecture method, Discussion method, Case study method, Individual study method and Question-answer, Demonstration, Group work and Brainstorming technique.	Explore the advantages and disadvantages of choosing an IT profession.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bilişim Mesleğinin Geleceği	Anlatma yöntemi, Tartışma yöntemi, Örnek olay yöntemi ve Soru-cevap, Gösterim (Demonstrasyon) ile Beyin fırtınası tekniğidir.	Bilişim Mesleğinin Gelecekte nerede olabileceğini araştırır.
	The Future of the IT Profession	These are the Narration method, Discussion method, Case study method, Question-Answer, Demonstration and Brainstorming technique.	Explores where the IT Profession could be in the future.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Quiz / Quiz	1	40
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	1,00	12,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	7,00	7,00
Okuma / Reading	10	2,00	20,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	6,00	6,00
Toplam / Total:	40	20,00	75,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 75,00/25,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 75,00 / 25,00 = 3,00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Bilişim mesleğine özgü temel kavramlarını öğrenir / Learns the basic concepts specific to the informatics profession										
2.Bilgisayar Donanımını tanır ve öğrenir. / Recognize and learn Computer Hardware.										
3.Bilgisayar yazılımlarından bazılarını tanır. / Recognize some computer software.										
4.Bilişim teknolojileri alanında ürün geliştirme ortamı oluşturur / Creates a product development environment in the field of information technologies										
5.Bilişim teknolojilerinde ilgili olduğu alan üzerinde başarı derecesini gözlemler / Observes the degree of success in the field of interest in information technologies										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	İNSANİ DEĞERLER EĞİTİMİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-085	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	0	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose		
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		0
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Toplam / Total:	0	0	0
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 0,00/25,00 = 0,00 ~ 0.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 0,00 / 25,00 = 0,00 ~ 0.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

An error has occurred while processing Table 'ctPoMatris':
Index was outside the bounds of the array.

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	UYGULAMALI DEĞERLER EĞİTİMİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-086	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	0	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose		
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		0
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Toplam / Total:	0	0	0
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 0,00/25,00 = 0,00 ~ 0.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 0,00 / 25,00 = 0,00 ~ 0.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

An error has occurred while processing Table 'ctPoMatris':
Index was outside the bounds of the array.

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GASTRONOMİDE GÜNCEL EĞİLİMLER	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-087	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	0	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose		
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		0
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Toplam / Total:	0	0	0
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 0,00/25,00 = 0,00 ~ 0.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 0,00 / 25,00 = 0,00 ~ 0.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

An error has occurred while processing Table 'ctPoMatris':
Index was outside the bounds of the array.

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-088 - 3D YAZICI İLE ÜRETİM TEKNİKLERİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	3D YAZICI İLE ÜRETİM TEKNİKLERİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-088	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	0	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose		
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		0
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Toplam / Total:	0	0	0
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 0,00/25,00 = 0,00 ~ 0.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 0,00 / 25,00 = 0,00 ~ 0.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

An error has occurred while processing Table 'ctPoMatris':
Index was outside the bounds of the array.

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TEMEL AUTOCAD	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-089	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	0	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose		
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		0
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Toplam / Total:	0	0	0
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 0,00/25,00 = 0,00 ~ 0.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 0,00 / 25,00 = 0,00 ~ 0.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

An error has occurred while processing Table 'ctPoMatris':
Index was outside the bounds of the array.

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-090 - KİŞİSEL GELİŞİM EĞİTİMİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	KİŞİSEL GELİŞİM EĞİTİMİ	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-090	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	İnsan ilişkileri ve iletişim becerilerine dair temel bilgileri edinme, olumlu ve başarılı iletişim süreci yönetimi ve kişisel gelişim konularına katkı sağlamaktır.	The aim is to provide fundamental knowledge about interpersonal and communication skills, to contribute to positive and successful communication process management, and to personal development.
İçeriği / Content	İnsan ilişkilerinin güçlendirilmesi doğrultusunda etkili iletişim, beden dilinin önemi ve kullanımı, adab-ı muaşeret: görgü, nezaket ve protokol kurallarına uyum, sağlıklı ve doğru yaşam becerileri konuları.	Topics covered include effective communication to strengthen interpersonal relationships, the importance and use of body language, etiquette: manners, politeness and adherence to protocol rules, and healthy and proper lifestyle skills.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yenilmez, Ç. (2019). Çatışma ve Stres Yönetimi, Eskişehir: Anadolu Ü. Dökmen, Ü. (1998). İletişim Çatışmaları ve Empati, İstanbul: Sistem Yayıncılık	Yenilmez, Ç. (2019). Çatışma ve Stres Yönetimi, Eskişehir: Anadolu Ü. Dökmen, Ü. (1998). İletişim Çatışmaları ve Empati, İstanbul: Sistem Yayıncılık
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Aydan USTAOĞLU ÇELİK	Dr. Öğr. Üyesi Aydan USTAOĞLU ÇELİK

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	İletişimi açıklar.	It explains communication.
2	Beden dili kullanımına örnek verir.	It gives examples of the use of body language.
3	Görgü, nezaket ve protokol kurallarını özetler.	It summarizes rules of etiquette, politeness, and protocol.
4	Öfke, stres ve zaman yönetimi konularını açıklar.	It explains topics such as anger, stress, and time management.
5	Sağlıklı ve doğru yaşam becerilerini özetler.	It summarizes healthy and appropriate lifestyle skills.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etkili iletişim	Anlatım, soru cevap	
	Effective communication	Lecture, question and answer	
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etkili iletişim	Anlatım, soru cevap	
	Effective communication	Lecture, question and answer	
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beden dili kullanımı	Anlatım, soru cevap	
	Use of body language	Lecture, question and answer	
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beden dili kullanımı	Anlatım, soru cevap	
	Use of body language	Lecture, question and answer	
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Adab-ı muaşeret (Görgü, nezaket ve protokol kuralları)	Anlatım, soru cevap	
	Etiquette (Rules of manners, politeness, and protocol)	Lecture, question and answer	
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Adab-ı muaşeret (Görgü, nezaket ve protokol kuralları)	Anlatım, soru cevap	
	Etiquette (Rules of manners, politeness, and protocol)	Lecture, question and answer	

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Adab-ı muaşeret (Görgü, nezaket ve protokol kuralları)	Anlatım, soru cevap	
	Etiquette (Rules of manners, politeness, and protocol)	Lecture, question and answer	
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zor insanlarla iletişim	Anlatım, soru cevap	
	Communicating with difficult people	Lecture, question and answer	
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öfke ve öfke kontrolü	Anlatım, soru cevap	
	Anger and anger management	Lecture, question and answer	
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Stres yönetimi	Anlatım, soru cevap	
	Stress management	Lecture, question and answer	
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zaman yönetimi	Anlatım, soru cevap	
	Time management	Lecture, question and answer	
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tasarruf eğitimi	Anlatım, soru cevap	
	Savings education	Lecture, question and answer	

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bağımlılık ve bağımlılıkla mücadele	Anlatım, soru cevap	
	Addiction and the fight against addiction	Lecture, question and answer	
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı beslenme	Anlatım, soru cevap	
	Healthy eating	Lecture, question and answer	

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Quiz / Quiz	1	50
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	3,00	3,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	3,00	3,00
Okuma / Reading	14	1,00	14,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	3,00	3,00
Toplam / Total:	34	15,00	54,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 54,00/25,00 = 2,16 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 54,00 / 25,00 = 2,16 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.İletişimi açıklar. / It explains communication.										
2.Beden dili kullanımına örnek verir. / It gives examples of the use of body language.										
3.Görgü, nezaket ve protokol kurallarını özetler. / It summarizes rules of etiquette, politeness, and protocol.										
4.Öfke, stres ve zaman yönetimi konularını açıklar. / It explains topics such as anger, stress, and time management.										
5.Sağlıklı ve doğru yaşam becerilerini özetler. / It summarizes healthy and appropriate lifestyle skills.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	BİREYSEL İŞ HUKUKU UYGULAMALARI VE NİTELİKLİ HESAPLAMALAR	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-091	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	İş Kanunu'na ilişkin hükümlerin yargı kararları ile desteklenerek güncel yaşamda kullanılabilmesini sağlamak ve bu alanda karşılaşılabilecek sorunları çözmeye ve hesaplama yeteneği kazandırmak.	To ensure that the provisions of the Labor Law are supported by judicial decisions and applied in daily life, and to equip individuals with the ability to solve and calculate problems that may arise in this field.
İçeriği / Content	Ders kapsamında; iş sözleşmesinin kurulması, türleri, sona ermesi, fesih türleri ve sonuçları ele alınmakta; kıdem ve ihbar tazminatı başta olmak üzere fazla çalışma, hafta tatili, ulusal bayram ve genel tatil ücreti, yıllık izin ücreti gibi işçilik alacaklarının mevzuat ve yargı kararları ışığında nitelikli hesaplanmasına yönelik uygulamalara yer verilmektedir.	The course covers the establishment, types, and termination of employment contracts, as well as the types and consequences of termination; and includes practical applications for the accurate calculation of employee entitlements such as severance pay, notice pay, overtime pay, weekly rest day pay, national holiday pay, and annual leave pay, in light of legislation and court decisions.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	İş Kanunu Yargıtay 9. ve 22. Hukuk Dairesi kararları Süzek, Sarper - İş Hukuku Çelik / Caniklioğlu / Canbolat - İş Hukuku Dersleri	İş Kanunu Yargıtay 9. ve 22. Hukuk Dairesi kararları Süzek, Sarper - İş Hukuku Çelik / Caniklioğlu / Canbolat - İş Hukuku Dersleri
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Dr. Duygu AÇIK	Lec. Dr. Duygu AÇIK

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	İş sözleşmesi türlerini ve hukuki sonuçlarını ayırt edebilir	Can distinguish between types of employment contracts and their legal consequences..
2	İş sözleşmesinin sona erme hâllerini analiz edebilir	Can analyze the circumstances under which an employment contract may be terminated.
3	Kıdem ve ihbar tazminatı hesaplamalarını yapabilir	Can calculate severance and notice pay.
4	Fazla mesai, hafta tatili, ulusal bayram ve genel tatil alacaklarını hesaplayabilir	Can calculate overtime, weekend holiday, national holiday, and public holiday pay.
5	Arbuluculuk ve dava süreçlerinde kullanılan hesaplama yöntemlerini bilir	Knows the calculation methods used in mediation and litigation processes.
6	Yargıtay kararları ışığında uygulamayı yorumlayabilir	Can interpret the application in light of Supreme Court decisions

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş Hukukunun temel ilkeleri Bireysel iş hukuku - toplu iş hukuku ayrımı İş Kanunu'nun kapsamı		
	Basic principles of Labor Law Distinction between individual labor law and collective labor law Scope of the Labor Law		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşçi, işveren, işveren vekili kavramları Asıl işveren - alt işveren ilişkisi Muvazaa kavramı ve sonuçları		
	Concepts of employee, employer, and employer's representative Principal employer - subcontractor relationship The concept of collusion and its consequences		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş sözleşmesi kavramı		
	Business contract concept		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş sözleşmesi türleri Belirli / belirsiz süreli Kısmi / tam süreli Deneme süreli sözleşmeler		
	Types of employment contracts Fixed-term / indefinite-term Part-time / full-time Probationary contracts		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş sözleşmesinde çalışma süreleri Günlük ve haftalık çalışma süreleri Dinlenme süreleri		
	Employment contract terms include working hours Daily and weekly working hours Rest periods		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fazla çalışma ve fazla sürelerle çalışma Fazla mesai hesaplama yöntemleri Uygulama örnekleri		
	Overtime and extended working hours Overtime calculation methods Application examples		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hafta tatili ücreti		
	Ulusal bayram ve genel tatil ücreti		
	Hesaplama uygulamaları		
8	Weekend pay		
	National holiday and public holiday pay		
	Calculation applications		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ücret kavramı ve ücret türleri		
	Ücretin ödenmesi, kesintiler		
	Asgari ücret uygulamaları		
10	The concept of wages and types of wages		
	Payment of wages, deductions		
	Minimum wage practices		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş sözleşmesinin feshi		
	Haklı fesih - geçerli fesih		
	İş güvencesi hükümleri		
12	Termination of employment contract		
	Justified termination - valid termination		
	Job security provisions		
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kıdem tazminatı		
	Kıdem tazminatı şartları		
	Kıdem tazminatı hesaplaması (uygulama)		
14	Severance pay		
	Severance pay conditions		
	Severance pay calculation (application)		
15	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İhbar tazminatı		
	Bildirim süreleri		
	İhbar tazminatı hesaplaması		
16	Severance pay		
	Notice periods		
	Calculation of severance pay		
17	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diğer işçilik alacakları		
	Yıllık izin ücreti		
	Kötü niyet tazminatı		
18	Boşta geçen süre ücreti		
	Other labor claims		
	Annual leave pay		
	Compensation for wrongful termination		
19	Wages for time spent unemployed		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zaman aşımı süreleri Arbuluculuk süreci İşçilik alacaklarında dava süreci		
	Statute of limitations periods Mediation process Litigation process in labor claims		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yargıtay kararları ışığında uygulama Dosya üzerinden nitelikli hesaplama		
	Application in light of Supreme Court decisions Qualified calculation based on the file		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	1,00	7,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	3	1,00	3,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	3	2,00	6,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	3	1,00	3,00
Toplam / Total:	33	10,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.İş sözleşmesi türlerini ve hukuki sonuçlarını ayırt edebilir / Can distinguish between types of employment contracts and their legal consequences..										
2.İş sözleşmesinin sona erme hâllerini analiz edebilir / Can analyze the circumstances under which an employment contract may be terminated.										
3.Kıdem ve ihbar tazminatı hesaplamalarını yapabilir / Can calculate severance and notice pay.										
4.Fazla mesai, hafta tatili, ulusal bayram ve genel tatil alacaklarını hesaplayabilir / Can calculate overtime, weekend holiday, national holiday, and public holiday pay.										
5.Arabuluculuk ve dava süreçlerinde kullanılan hesaplama yöntemlerini bilir / Knows the calculation methods used in mediation and litigation processes.										
6.Yargıtay kararları ışığında uygulamayı yorumlayabilir / Can interpret the application in light of Supreme Court decisions										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TEMEL ALMANCA	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-092	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Öğrencilere temel dil becerilerini kazandırmak ve bu becerileri günlük hayatlarında kullanabilmelerini sağlamak,.	To provide students with basic language skills and to enable them to use these skills in their daily lives
İçeriği / Content	Selamlaşmak, kendini tanıtmak, Alfabe. Şahıs zamirleri, Fiillerin çekimleri, Tekil ve çoğul isimler, Sayılar, Belirli ve belirsiz artikel, Cümle yapıları, Basit ve soru cümleleri, İsmi halleri, zamanlar. Ayrılabilen fiiller, Yardımcı fiiller	Greeting, introducing yourself, Alphabet. Personal pronouns, Conjugations of verbs, Singular and plural nouns, Numbers, Definite and indefinite article, Sentence structures, Simple and interrogative sentences, Noun cases, tenses. Separable verbs, Auxiliary verbs
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dr. Hüseyin ARAK, Hacettepe Taş Hacettepe Yayınları, (2020) Prof. Dr. Dursun Zengin, Her yönüyle Modern Almanca (2021) Kendi kendine Almanca ilk adım-1, Fono Yayınları Deutsche Grammatik Almanca Dil Bilgisi Fono (1997)	Dr. Hüseyin ARAK, Hacettepe Taş Hacettepe Yayınları, (2020) Prof. Dr. Dursun Zengin, Her yönüyle Modern Almanca (2021) Kendi kendine Almanca ilk adım-1, Fono Yayınları Deutsche Grammatik Almanca Dil Bilgisi Fono (1997)
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Prof. Dr. Zakir TAŞ	Prof. Dr. Zakir TAŞ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Günlük dilde yoğun kullanılan kalıpları öğrenir.	Learns the patterns used extensively in daily language.
2	Kendini tanıtmayı ve düşüncelerini ifade etmeyi öğrenir.	Learns to introduce himself and express his thoughts.
3	Belirli ve belirsiz artikelleri öğrenir.	Learns definite and indefinite articles.
4	İsmin hallerini öğrenir	Learns the noun cases 5. Knows the hour, week, month, day, seasons.
5	Saat, hafta, ay, gün, mevsimleri bilir.	Knows the hour, week, month, day, seasons.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Selamlaşmak, kendini ve başkasını tanıtmak, adını ve şehrini sormak, Alfabe..	Teorik Ders	Yoktur
	Greeting, introducing yourself and someone else, asking name and city, Alphabet.	Theoretical Lecture	None
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şahıs zamirleri, Fiillerin şimdiki zamanda çekimleri.	Teorik Ders	Yoktur
	Personal pronouns, Conjugation of verbs in the present tense.	Theoretical Lecture	None
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tekil ve çoğul isimler, Sayılar ve sayı saymak.	Teorik Ders	Yoktur
	Singular and plural nouns, Numbers and counting numbers.	Theoretical Lecture	None
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Belirli ve belirsiz artikel, olumsuz artikel	Teorik Ders	Yoktur
	Definite and indefinite article, negative article	Theoretical Lecture	None
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Basit cümle ve soru cümleleri	Teorik Ders	Yoktur
	Simple sentences and questions	Theoretical Lecture	None
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yönler ve coğrafi konum belirleme, yardımcı fiiller	Teorik Ders	Yoktur
	Directions and geolocation, auxiliary verbs	Theoretical Lecture	None

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yalın halde iyelik zamirleri, "i" halde artikel	Teorik Ders	Yoktur
	Possessive pronouns in the plain case, article in the "i" case	Theoretical Lecture	None
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	"-i" halindeki artikel sözcükleri, Cümle içinde sıfat kullanımı	Teorik Ders	Yoktur
	Article words in "-i" state, Use of adjectives in a sentence	Theoretical Lecture	None
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Saatler, günler ve haftalar, aylar. Zamanla ilgili edatları kullanmak	Teorik Ders	Yoktur
	Hours, days and weeks, months. Using prepositions about time	Theoretical Lecture	None
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ayrılan fiiller, Ayrılan fiillerle ilgili alıştırmalar	Teorik Ders	Yoktur
	Parting verbs, Exercises about parting verbs	Theoretical Lecture	None
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kişilerin çalıştığı ve ikamet ettiği yerleri belirtmek, Kişilerin işe nasıl geldiğini belirtmek	Teorik Ders	Yoktur
	Indicate where people work and reside, Specify how people come to work	Theoretical Lecture	None
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	.İsmin halleri, "-e" halindeki artikel sözcükleri	Teorik Ders	Yoktur
	Cases of nouns, article words in "-e" form	Theoretical Lecture	None

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kuvvetli fiillerin çekimi, fahren, lesen, essen, geben	Teorik Ders	Yoktur
	Conjugation of strong verbs, fahren, lesen, essen, gogen	Theoretical Lecture	None
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İsmin e, i ve den halinin cümle içinde kullanımı	Teorik Ders	Yoktur
	Use of e, i and den of the noun in a sentence	Theoretical Lecture	None

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	1,00	7,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	2,00	2,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	2	4,00	8,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	28	13,00	49,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 49,00/25,00 = 1,96 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 49,00 / 25,00 = 1,96 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Günlük dilde yoğun kullanılan kalıpları öğrenir. / Learns the patterns used extensively in daily language.										
2.Kendini tanıtmayı ve düşüncelerini ifade etmeyi öğrenir. / Learns to introduce himself and express his thoughts.										
3.Belirli ve belirsiz artikelleri öğrenir. / Learns definite and indefinite articles.										
4.İsmin hallerini öğrenir / Learns the noun cases 5. Knows the hour, week, month, day, seasons.										
5.Saat, hafta, ay, gün, mevsimleri bilir. / Knows the hour, week, month, day, seasons.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-093 - DİJİTAL PAZARLAMA

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	DİJİTAL PAZARLAMA	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-093	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	none
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, gelişen teknoloji ve internet nedeniyle küreselleşen ve hızla dijitalleşen dünyaya, bireysel ve profesyonel yaşamda ayak uydurmak için önemli bir unsur olan dijital pazarlama ve uygulamaları hakkında genel bilgiler sunmaktır.	The aim of this course is to provide general information about digital marketing and its applications, which is an important element to keep up with the world, which is globalizing and rapidly digitalizing due to developing technology and the internet, in individual and professional life.
İçeriği / Content	Dijital Pazarlama tanımı,gelişimi, stratejileri ile ölçülenmesi ve raporlanması.	Digital Marketing definition, development, strategies and measurement and reporting.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	none
Staj Durumu / Internship Status	yok	none
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Pazarlama 40-Philip Kotler Dijital Pazarlama-Olgü Şengül- Dijital Pazarlama Temelleri- Emre Gökşin- ABAKÜS KİTAP Dijital Pazarlama Ve Ölçümleme- Emin Kaya Ders Notları Öğretim üyesinin ders notları, önereceği güncel kaynaklar	Pazarlama 40-Philip Kotler Dijital Pazarlama-Olgü Şengül- Dijital Pazarlama Temelleri- Emre Gökşin- ABAKÜS KİTAP Dijital Pazarlama Ve Ölçümleme- Emin Kaya Ders Notları Öğretim üyesinin ders notları, önereceği güncel kaynaklar
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç.Dr. Zuhâl AKGÜN	Assoc.Prof.Zuhâl AKGÜN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Dijital pazarlama kavramını tanımlar	Defines The concept of digital marketing
2	Dijital pazarlama stratejilerini öğrenir	Learns Digital marketing strategies
3	Dijital pazarlama uygulamalarını teorik açıdan değerlendirir.	Evaluates Digital marketing applications theoretically.
4	Dijital Pazarlamada Metrikleri belirler	Determines the Metrics in Digital Marketing.
5	Dijital ölçümleme ve raporlama yapar	Does Digital measurement and reporting

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temel Pazarlama Bilgileri		
	Marketing Basics		
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dijital Pazarlamanın Tanımı ve Gelişimi		
	Definition and Development of Digital Marketing		
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dijital Pazarlama ve Geleneksel Pazarlama		
	Digital Marketing and Traditional Marketing		
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dijital Pazarlama Karması ve Kanalları		
	Digital Marketing Mix and Channels		
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Arama Motoru Pazarlaması		
	Search Engine Marketing		
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeniden Pazarlama (Remarketing)		
	Remarketing		

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	E-Posta Pazarlaması		
	Email Marketing		
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosyal Medya Pazarlaması		
	Social Media Marketing		
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Satış Ortaklığı Pazarlaması (Affiliate)		
	Affiliate Marketing (Affiliate)		
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İçerik Pazarlaması		
	Content Marketing		
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mobil Pazarlama		
	Mobile Marketing		
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dijital Pazarlamada Metrikler		
	Metrics in Digital Marketing		

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dijital Ölçümler ve Raporlama		
	Digital Measurement and Reporting		
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dijital Ölçümler ve Raporlama		
	Digital Measurement and Reporting		

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçerik Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	DDS	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	7	1,00	7,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	8	1,00	8,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	4	1,00	4,00
Toplam / Total:	36	8,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Dijital pazarlama kavramını tanımlar / Defines The concept of digital marketing										
2.Dijital pazarlama stratejilerini öğrenir / Learns Digital marketing strategies										
3.Dijital pazarlama uygulamalarını teorik açıdan değerlendirir. / Evaluates Digital marketing applications theoretically.										
4.Dijital Pazarlamada Metrikleri belirler / Determines the Metrics in Digital Marketing.										
5.Dijital ölçümleme ve raporlama yapar / Does Digital measurement and reporting										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / ADSÖL-094 - ŞİRKETLER HUKUKU

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ŞİRKETLER HUKUKU	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-094	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Dersin amacı, şirketler hukuku kapsamında yer alan konuların ele alınmasıdır.	The objective of the course is to address the subjects within the scope of corporate law.
İçeriği / Content	Dersin içeriği Türk hukukunda şirketlere ilişkin temel ilke ve esasların ilgili mevzuat ışığında incelenmesinden ibarettir.	The content of the course consists of examining the fundamental principles and rules regarding companies in Turkish Law in light of the relevant legislation.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Çetiner, Selma/Bozkurt Yüksel, Armağan Ebru (2024) Ticari İşletme ve Şirketler Hukuku, 7. Baskı, Ankara, Seçkin. 2. Şener, Oruç Hami (2022) Ortaklıklar Hukuku Ders Kitabı, 5. Baskı, Ankara, Seçkin. 3. Ayhan, Rıza/Çağlar, Hayrettin/Özdamar, Mehmet (2025) Şirketler Hukuku Genel Esasları, 6. Baskı, Ankara, Yetkin. 4. Pulaşlı, Hasan (2022) Şirketler Hukuku Genel Esaslar, 8. Baskı, Ankara, Adalet. 5. Bilgili, Fatih/Demirkapı, Ertan (2024) Şirketler Hukuku Dersleri, 9. Baskı, Bursa, Dora. 6. Kendigelen, Abuzer/Kırca, İsmail (2021) Şirketler Hukuku Cilt I, İstanbul, On İki Levha. 7. Kendigelen, Abuzer/Kırca, İsmail (2022) Şirketler Hukuku Cilt III, İstanbul, On İki Levha. 8. Poroy, Reha/Tekinalp, Ünal/Çamoğlu, Ersin (2025) Ortaklıklar Hukuku I, 16. Baskı, İstanbul, Vedat. 9. Poroy, Reha/Tekinalp, Ünal/Çamoğlu, Ersin (2023) Ortaklıklar Hukuku II, 15. Baskı, İstanbul, Vedat.	1. Çetiner, Selma/Bozkurt Yüksel, Armağan Ebru (2024). Commercial Enterprise and Corporate Law, 7th Edition, Ankara: Seçkin. 2. Şener, Oruç Hami (2022). Law of Partnerships Textbook, 5th Edition, Ankara: Seçkin. 3. Ayhan, Rıza/Çağlar, Hayrettin/Özdamar, Mehmet (2025). General Principles of Corporate Law, 6th Edition, Ankara: Yetkin. 4. Pulaşlı, Hasan (2022). Corporate Law General Principles, 8th Edition, Ankara: Adalet. 5. Bilgili, Fatih/Demirkapı, Ertan (2024). Lectures on Corporate Law, 9th Edition, Bursa: Dora. 6. Kendigelen, Abuzer/Kırca, İsmail (2021). Corporate Law Volume I, İstanbul: On İki Levha. 7. Kendigelen, Abuzer/Kırca, İsmail (2022). Corporate Law Volume III, İstanbul: On İki Levha. 8. Poroy, Reha/Tekinalp, Ünal/Çamoğlu, Ersin (2025). Law of Partnerships I, 16th Edition, İstanbul: Vedat. 9. Poroy, Reha/Tekinalp, Ünal/Çamoğlu, Ersin (2023). Law of Partnerships II, 15th Edition, İstanbul: Vedat.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mücahit TÜRKMEN	Lecturer Mücahit TÜRKMEN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Şirketler hukukunun temel kavramları ve kurumlarını açıklar.	Students explain the basic concepts and institutions of corporate law.
2	Şirketler hukukunun temel ilkelerini öğrenir.	Students learn the fundamental principles of corporate law.
3	Şirketlerin tüzel kişiliğini, her bir şirketin organlarını ve bu organların görev ve yetkilerini açıklar.	Students explain the legal personality of companies, the organs of each type of company, and the duties and authorities of these organs.
4	Şirket tiplerini birbirinden ayırır.	Students distinguish between company types
5	Şahıs şirketleri ve sermaye şirketlerinin özelliklerini bilir.	Students know the characteristics of sole proprietorships (partnerships) and capital companies.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tüzel kişi olarak şirketler, şirketlerin sınıflandırılması, şirketin unsurları	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Companies as legal entities, classification of companies, elements of a company	Lecture	Reading sources
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Adi ortaklık, adi ortaklığın kuruluşu, adi ortaklıkta ortaklararası ve ortakların üçüncü kişilerle ilişkisi	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Ordinary partnership, formation of ordinary partnership, internal relations between partners and relations with third parties	Lecture	Reading sources
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Adi ortaklığın sona ermesi, zamanaşımı, ticaret şirketlerinin genel hükümleri	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Termination of ordinary partnership, statute of limitations, general provisions of commercial companies	Lecture	Reading sources
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ticaret şirketlerinin birleşmesi, bölünmesi, tür değiştirmesi ve şirketler topluluğu	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Mergers, divisions, conversions of commercial companies, and groups of companies	Lecture	Reading sources
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kollektif şirketin tanımı, unsurları, kuruluşu ve işleyişi	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Definition, elements, formation, and operation of general partnerships	Lecture	Reading sources
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kollektif şirkette ortaklar arasındaki ilişkiler, şirketin ve ortakların üçüncü kişilerle ilişkileri, ortaklar arası değişiklikler	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Internal relations in general partnerships, relations of the company and partners with third parties, changes in partnership structure	Lecture	Reading sources

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kollektif şirketlerin sona ermesi ve tasfiyesi	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Termination and liquidation of general partnerships	Lecture	Reading sources
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Komandit şirketin tanımı, unsurları, kuruluşu ve işleyişi, sona ermesi ve tasfiyesi	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Definition, elements, formation, operation, termination, and liquidation of partnership in commendam	Lecture	Reading sources
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anonim şirketin genel hükümleri, kuruluşu ve temel ilkeleri	Düz anlatım	Kaynak okuma
	General provisions, formation, and fundamental principles of joint-stock companies	Lecture	Reading sources
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anonim şirket yönetim kurulu, yönetim kurulu üyelerinin yükümlülük ve sorumlulukları	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Board of Directors in joint-stock companies, duties and liabilities of board members	Lecture	Reading sources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anonim şirkette denetim, anonim şirket genel kurulu, esas sözleşme değişikliği	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Audit in a joint-stock company, general meeting of a joint-stock company, amendment to the articles of incorporation	Lecture	Reading sources
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Anonim şirkette pay ve sermaye koyma borcu, anonim şirketin sona ermesi ve tasfiyesi	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Shares and the obligation of capital contribution in joint-stock companies, termination and liquidation of joint-stock companies	Lecture	Reading sources

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Limited şirketin tanımı, unsurları, kuruluşu ve organları	Düz Anlatım	Kaynak okuma
	Definition, elements, establishment and organs of a limited company	Lecture	Reading sources
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Limited şirkette denetim, pay sahipliği ve payın devri, limited şirketin sona ermesi	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Audit, shareholding and transfer of shares in a limited company, dissolution of a limited company	Lecture	Reading sources

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	2,00	2,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	3,00	3,00
Okuma / Reading	13	1,00	13,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	33	12,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Şirketler hukukunun temel kavramları ve kurumlarını açıklar. / Students explain the basic concepts and institutions of corporate law.										
2.Şirketler hukukunun temel ilkelerini öğrenir. / Students learn the fundamental principles of corporate law.										
3.Şirketlerin tüzel kişiliğini, her bir şirketin organlarını ve bu organların görev ve yetkilerini açıklar. / Students explain the legal personality of companies, the organs of each type of company, and the duties and authorities of these organs.										
4.Şirket tiplerini birbirinden ayırır. / Students distinguish between company types										
5.Şahıs şirketleri ve sermaye şirketlerinin özelliklerini bilir. / Students know the characteristics of sole proprietorships (partnerships) and capital companies.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TİCARİ İŞLETME HUKUKU	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-095	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Dersin amacı, ticari işletme hukuku kapsamında yer alan konuların ele alınmasıdır.	The aim of the course is to address the issues within the scope of commercial enterprise law.
İçeriği / Content	Dersin içeriği ticari işletme kavramı ekseninde ticaret hukukuna ilişkin temel kavramların öğretilmesinden ibarettir. Bu kapsamda özellikle hukukun diğer alanlarıyla ticaret hukuku arasındaki benzerlik ve farklara odaklanılacaktır.	The content of the course consists of lecturing the basic concepts of commercial law on the axis of the concept of commercial enterprise. In this context, the focus will be on the similarities and differences between commercial law and other areas of law.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. ARKAN, Sabih, Ticari İşletme Hukuku, 30. Baskı, Ankara 2024. 2. ÜLGİN, Hüseyin/HELVACI, Mehmet/KAYA, Arslan/NOMER ERTAN, Fusun: Ticari İşletme Hukuku, 7. Baskı, İstanbul 2021. 3. BOZER, Ali/GÖLE, Celal, Ticari İşletme Hukuku, 8. Baskı, Ankara 2023. 4. ŞENER, Oruç Hami, Ticari İşletme Hukuku Ders Kitabı, 3. Baskı, Ankara 2025. 5. POROY, Reha/YASAMAN, Hamdi, Ticari İşletme Hukuku, 20. Baskı, İstanbul 2024. 6. ÇETİNER, Selma/BOZKURT YÜKSEL, Armağan Ebru, Ticari İşletme ve Şirketler Hukuku, 7. Baskı, Ankara 2024.	1. ARKAN, Sabih, Commercial Enterprise Law, 30th Edition, Ankara 2024. 2. ÜLGİN, Hüseyin / HELVACI, Mehmet / KAYA, Arslan / NOMER ERTAN, Fusun, Commercial Enterprise Law, 7th Edition, İstanbul 2021. 3. BOZER, Ali / GÖLE, Celal, Commercial Enterprise Law, 8th Edition, Ankara 2023. 4. ŞENER, Oruç Hami, Commercial Enterprise Law Textbook, 3rd Edition, Ankara 2025. 5. POROY, Reha / YASAMAN, Hamdi, Commercial Enterprise Law, 20th Edition, İstanbul 2024. 6. ÇETİNER, Selma/BOZKURT YÜKSEL, Armağan Ebru, Commercial Enterprise and Corporate Law, 7th Edition, Ankara 2024.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mücahit TÜRKMEN	Lecturer Mücahit TÜRKMEN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Ticaret hukukunun temel kavramlarını ve kurumlarını açıklar.	Students explain the fundamental concepts and institutions of commercial law.
2	Ticari uyuşmazlığı belirleyebilir.	Students are able to identify commercial disputes.
3	İşletme, ticari işletme ve esnaf işletmesi kavramlarını açıklar ve aralarındaki farkları belirleyebilir.	Students explain the concepts of business, commercial enterprise, and craftsman's enterprise, and distinguishes between them.
4	Ticari işletmenin unsurlarını açıklar.	Students explain the elements of a commercial enterprise.
5	Tacir kavramını, tacirlerin tabi oldukları hükümleri, tacir olmanın sonuçlarını ve tacir yardımcılarını açıklar.	Students explain the concept of merchant, the legal provisions applicable to merchants, the legal consequences of acquiring merchant status, and the auxiliary persons of the merchant.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ticari işletme hukukuna giriş	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Introduction to Commercial Enterprise Law	Lecture	Reading sources
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ticari işletme kavramı	Düz anlatım	Kaynak okuma
	The Concept of Commercial Enterprise	Lecture	Reading sources
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ticari işletmenin hukuki işlemlere konu olması	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Legal Transactions Involving Commercial Enterprises	Lecture	Reading sources
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ticari işler ve tabi oldukları hükümler	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Commercial Transactions and Applicable Legal Provisions	Lecture	Reading sources
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tacir kavramı	Düz anlatım	Kaynak okuma
	The Concept of Merchant	Lecture	Reading sources
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tacir olmanın sonuçları	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Legal Consequences of Merchant Status	Lecture	Reading sources

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ticaret unvanı ve işletme adı	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Trade Name and Business Name	Lecture	Reading sources
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marka	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Trademark	Lecture	Reading sources
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Haksız rekabet	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Unfair Competition	Lecture	Reading sources
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ticaret sicili ve ticari defterler	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Trade Registry and Commercial Books	Lecture	Reading sources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cari Hesap	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Current Account	Lecture	Reading sources
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tacir yardımcıları	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Merchant's Auxiliary Persons	Lecture	Reading sources

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tacir yardımcıları	Düz Anlatım	Kaynak okuma
	Merchant's Auxiliary Persons	Lecture	Reading sources
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tacir yardımcıları	Düz anlatım	Kaynak okuma
	Merchant's Auxiliary Persons	Lecture	Reading sources

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	DDS	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	2,00	2,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	3,00	3,00
Okuma / Reading	13	1,00	13,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	33	12,00	50,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 50,00/25,00 = 2,00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 50,00 / 25,00 = 2,00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Ticaret hukukunun temel kavramlarını ve kurumlarını açıklar. / Students explain the fundamental concepts and institutions of commercial law.										
2.Ticari uyuşmazlığı belirleyebilir. / Students are able to identify commercial disputes.										
3.İşletme, ticari işletme ve esnaf işletmesi kavramlarını açıklar ve aralarındaki farkları belirleyebilir. / Students explain the concepts of business, commercial enterprise, and craftsman's enterprise, and distinguishes between them.										
4.Ticari işletmenin unsurlarını açıklar. / Students explain the elements of a commercial enterprise.										
5.Tacir kavramını, tacirlerin tabi oldukları hükümleri, tacir olmanın sonuçlarını ve tacir yardımcılarını açıklar. / Students explain the concept of merchant, the legal provisions applicable to merchants, the legal consequences of acquiring merchant status, and the auxiliary persons of the merchant.										

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	RUH SAĞLIĞI VE DİN	
Ders Kodu / Course Code	ADSÖL-096	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	0	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose		
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		0
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Toplam / Total:	0	0	0
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 0,00/25,00 = 0,00 ~ 0.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 0,00 / 25,00 = 0,00 ~ 0.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

An error has occurred while processing Table 'ctPoMatris':
Index was outside the bounds of the array.

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MESLEKİ SEÇMELİ DERS (MESLEKİ SEÇMELİ DERS)	
Ders Kodu / Course Code	MSD002	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	19,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	0,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose		
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Toplam / Total:	0	0
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		0
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		0
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	25,00	25,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	25,00	25,00
Performans Ödevi / Performance	17	25,00	425,00
Toplam / Total:	19	75,00	475,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 475,00/25,00 = 19,00 ~ 19,00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 475,00 / 25,00 = 19,00 ~ 19,00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

An error has occurred while processing Table 'ctPoMatris':
Index was outside the bounds of the array.

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ÇEVRE KORUMA	
Ders Kodu / Course Code	CEK001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak.	To gain knowledge and skills about environmental and human health protection rules.
İçeriği / Content	Hava, su, toprak kirlilikleri, kirlilik nedenleri ve kirliliğe karşı alınacak önlemler. Gürültünün tanımı, kaynakları ve gürültüye karşı alınacak önlemler.	Air, water, soil pollution, causes of pollution and measures to be taken against pollution. Definition of noise, sources and measures to be taken against noise.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Erkul, H. (Ed) (2012). Çevre Koruma, Detay Yayıncılık	Erkul, H. (Ed) (2012). Çevre Koruma, Detay Yayıncılık
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Esra Özge AYGÜL	Assist. Prof. Dr. Esra Özge AYGÜL

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Çevrenin tanımını yapar, çevrenin önemini kavrar ve çevre bilinci kazanır.	Defines the environment, understands the importance of the environment and gains environmental awareness.
2	Çevre kirliliğinin tanımlar, çevre kirliliklerini sınıflandırır.	Defines environmental pollution and classifies environmental pollution.
3	Enerji, korunumu ve eldesi hakkında bilgi sahibi olur.	Have knowledge about energy, its conservation and production.
4	İsraf ve tasarruf konusu hakkında bilgi sahibi olur.	Have knowledge about waste and savings.
5	Tıbbi atıkların bertarafı, atık suların arıtılması konularında bilgi sahibi olur.	Have knowledge about disposal of medical waste and purification of wastewater.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çevre ve Kirlilik Tanımları	- Anlatım: Çevre ve kirlilik kavramları teorik olarak tanımlanacak. - Soru-Cevap: Çevre ve kirliliğin farklı boyutları hakkında sorular yöneltililecek. - Görsel Materyaller: Çevre kirliliğinin çeşitli türlerini ve etkilerini gösteren şemalar kullanılacak. - Tartışma: Çevre kirliliğinin günümüzdeki önemi ve etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden çevre kirliliği ve etkileri hakkında temel bilgi edinmeleri istenecek.
	Environment and Pollution Definitions	- Lecture: Explanation of environment and pollution definitions. - Q&A Session: Questions on the different aspects of environmental pollution. - Visual Aids: Diagrams illustrating various types of pollution and their impacts. - Discussion: Discussion on the importance and effects of pollution in today's world.	Students will be asked to read about environmental pollution and its effects.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ve Toprak Kirliliği	- Anlatım: Su ve toprak kirliliğinin kaynakları ve etkileri teorik olarak anlatılacak. - Soru-Cevap: Su ve toprak kirliliğinin nasıl önlenebileceği hakkında sorular yöneltililecek. - Görsel Materyaller: Su ve toprak kirliliğini ve bu kirliliklerin etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. - Tartışma: Su ve toprak kirliliği ile mücadele yöntemleri tartışılacak.	Öğrencilerden su ve toprak kirliliği üzerine bilgi edinmeleri istenecek.
	Water and Soil Pollution	Teaching Methods and Techniques (English): - Lecture: Explanation of the sources and impacts of water and soil pollution. - Q&A Session: Questions on how water and soil pollution can be prevented. - Visual Aids: Graphs illustrating water and soil pollution and their effects. - Discussion: Discussion on methods to combat water and soil pollution.	Students will be asked to read about water and soil pollution.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gürültü ve Gürültü Kirliliği	- Anlatım: Gürültü kirliliği ve bunun çevresel ve sağlık üzerindeki etkileri teorik olarak anlatılacak. - Soru-Cevap: Gürültü kirliliğini azaltma yöntemleri hakkında sorular yöneltililecek. - Görsel Materyaller: Gürültü kirliliğini ve bunun etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. - Tartışma: Gürültü kirliliğinin sağlık üzerindeki etkileri tartışılacak. Ödev	Öğrencilerden gürültü kirliliği ve bunun etkileri üzerine bilgi edinmeleri istenecek.
	Noise and Noise Pollution	- Lecture: Explanation of noise and its impact on the environment and health. - Q&A Session: Questions on methods to reduce noise pollution. - Visual Aids: Graphs illustrating noise pollution and its effects. - Discussion: Discussion on the health effects of noise pollution. Ödev	Students will be asked to read about noise pollution and its effects.

4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerji	•Anlatım: Enerji türleri ve enerji kullanımının çevresel etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Yenilenebilir enerji kaynaklarının çevre üzerindeki faydaları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Farklı enerji türlerini ve bunların çevresel etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Yenilenebilir enerji kaynaklarının çevresel sürdürülebilirliğe katkısı tartışılacak.	Öğrencilerden enerji türleri ve çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Energy	•Lecture: Explanation of energy types and the environmental impacts of energy use. •Q&A Session: Questions on the benefits of renewable energy sources for the environment. •Visual Aids: Charts illustrating different types of energy and their environmental impacts. •Discussion: Discussion on the contribution of renewable energy to environmental sustainability.	Students will be asked to read about energy types and their environmental impacts.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İsraf	•Anlatım: İsraf kavramı ve çevresel etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: İsrafın nasıl azaltılabileceği ve sürdürülebilir tüketim alışkanlıkları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: İsrafın doğrudan çevresel etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: İsrafın çevreye olan uzun vadeli etkileri ve bu durumu azaltma yöntemleri tartışılacak.	Öğrencilerden israf ve çevreye olan etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Splurge	•Lecture: Explanation of the concept of splurge and its environmental impacts. •Q&A Session: Questions on how to reduce splurging and promote sustainable consumption habits. •Visual Aids: Charts illustrating the direct environmental effects of splurging. •Discussion: Discussion on the long-term environmental impacts of splurging and ways to reduce it.	Students will be asked to read about splurging and its environmental impacts.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geri Dönüşüm	•Anlatım: Geri dönüşümün çevresel ve ekonomik faydaları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Geri dönüşüm sürecinin nasıl işlediği ve bu sürecin çevreye katkıları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Geri dönüşüm sürecini gösteren şemalar ve infografikler kullanılacak. •Tartışma: Geri dönüşüm uygulamalarının yaygınlaştırılmasının önemi ve faydaları tartışılacak.	Öğrencilerden geri dönüşüm ve bu sürecin çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Recycling	•Lecture: Explanation of the environmental and economic benefits of recycling. •Q&A Session: Questions on how the recycling process works and its contributions to the environment. •Visual Aids: Diagrams and infographics illustrating the recycling process. •Discussion: Discussion on the importance and benefits of expanding recycling practices.	Students will be asked to read about the recycling process and its environmental impacts.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tıbbi Atık	•Anlatım: Tıbbi atıkların türleri, bertaraf yöntemleri ve çevresel riskleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Tıbbi atıkların çevre ve halk sağlığı üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Tıbbi atık yönetimi sürecini ve çevresel etkilerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Tıbbi atıkların güvenli yönetimi ve çevresel riskleri azaltma yöntemleri tartışılacak.	Öğrencilerden tıbbi atık yönetimi ve çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Medical Waste	•Lecture: Explanation of medical waste types, disposal methods, and environmental risks. •Q&A Session: Questions on the environmental and public health impacts of medical waste. •Visual Aids: Diagrams illustrating the medical waste management process and its environmental impacts. •Discussion: Discussion on the safe management of medical waste and methods to reduce environmental risks.	Students will be asked to read about medical waste management and its environmental impacts.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Biyogaz	•Anlatım: Biyogazın üretim süreçleri, faydaları ve çevresel etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Biyogaz üretiminin enerji verimliliği ve çevre üzerindeki olumlu etkileri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Biyogaz üretim süreçlerini ve çevreye olan katkılarını gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Biyogazın sürdürülebilir enerji kaynakları arasında nasıl yer aldığı tartışılacak.	Öğrencilerden biyogaz üretimi ve çevresel katkıları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Biogas	•Lecture: Explanation of biogas production processes, benefits, and environmental impacts. •Q&A Session: Questions on the energy efficiency of biogas production and its positive effects on the environment. •Visual Aids: Charts illustrating the biogas production process and its contributions to the environment. •Discussion: Discussion on the role of biogas as a sustainable energy source.	Students will be asked to read about biogas production and its environmental contributions.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kaya Gazı	•Anlatım: Kaya gazının çıkarılma yöntemleri ve çevresel etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Kaya gazı çıkarımının çevreye olan zararları ve alternatif enerji kaynakları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kaya gazı çıkarma süreçlerini ve çevresel etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Kaya gazı çıkarımının avantajları ve dezavantajları tartışılacak.	Öğrencilerden kaya gazı ve çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Shale gas	•Lecture: Explanation of shale gas extraction methods and its environmental impacts. •Q&A Session: Questions on the environmental damages of shale gas extraction and alternative energy sources. •Visual Aids: Charts illustrating the shale gas extraction process and its environmental impacts. •Discussion: Discussion on the pros and cons of shale gas extraction.	Students will be asked to read about shale gas extraction and its environmental impacts.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerji Verimliliği	•Anlatım: Enerji verimliliği kavramı, enerji tasarrufu yöntemleri ve çevresel faydaları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Enerji verimliliğinin artırılmasının çevreye katkıları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Enerji verimliliği uygulamalarını ve bunların çevresel etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Enerji verimliliği ve sürdürülebilir enerji kullanımının çevre üzerindeki önemi tartışılacak.	Öğrencilerden enerji verimliliği ve sürdürülebilir enerji kaynakları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Energy efficiency	•Lecture: Explanation of energy efficiency, energy-saving methods, and environmental benefits. •Q&A Session: Questions on how improving energy efficiency contributes to the environment. •Visual Aids: Charts illustrating energy efficiency applications and their environmental impacts. •Discussion: Discussion on the importance of energy efficiency and sustainable energy use for the environment.	Students will be asked to read about energy efficiency and sustainable energy sources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel Isınma	•Anlatım: Küresel ısınma, iklim değişikliği ve bu sürecin çevre üzerindeki etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Küresel ısınmanın nedenleri ve alınabilecek önlemler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Küresel ısınmanın dünya üzerindeki etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Küresel ısınmanın uzun vadeli çevresel sonuçları ve bireysel/kurumsal önlemler tartışılacak.	Öğrencilerden küresel ısınma ve iklim değişikliği hakkında bilgi edinmeleri istenecek
	Global warming	•Lecture: Explanation of global warming, climate change, and their environmental impacts. •Q&A Session: Questions on the causes of global warming and possible preventive measures. •Visual Aids: Charts illustrating the global effects of warming and its impact on the planet. •Discussion: Discussion on the long-term environmental consequences of global warming and preventive actions.	Students will be asked to read about global warming and climate change.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Atık su arıtma	•Anlatım: Atık su arıtma yöntemleri ve bu süreçlerin çevre üzerindeki önemi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Atık su arıtmanın nasıl yapıldığı ve çevreye olan katkıları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Atık su arıtma süreçlerini ve bu süreçlerin çevreye olan katkılarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Atık su arıtmanın çevreye olan önemi ve yaygınlaştırılmasının önemi tartışılacak.	Öğrencilerden atık su arıtma yöntemleri ve çevresel etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Purification of wastewater	•Lecture: Explanation of wastewater treatment methods and the importance of these processes for the environment. •Q&A Session: Questions on how wastewater treatment is performed and its contributions to the environment. •Visual Aids: Diagrams illustrating wastewater treatment processes and their environmental benefits. •Discussion: Discussion on the importance of wastewater treatment for the environment and the need for wider adoption.	Students will be asked to read about wastewater treatment methods and their environmental impacts.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda İşletmelerinde Çevresel Ölçümler	Anlatım: Gıda işletmelerinde çevresel ölçüm gereklilikleri ve temel parametreler açıklanır. Soru-Cevap: Ölçüm sonuçlarının çevre ve üretim üzerindeki etkileri tartışılır. Görsel Materyal: Ölçüm cihazlarına (pH metre, desibel metre, termohigrometre vb.) ait görseller ve örnek rapor formları incelenir. Örnek Olay İncelemesi: Bir gıda işletmesinde çevresel izleme süreci üzerinden değerlendirme yapılır.	Öğrencilerden gıda işletmelerinde oluşan atık türleri ve temel çevresel ölçüm parametreleri hakkında ön araştırma yapmaları istenir.
	Environmental Measurements in Food Processing Plants	Lecture Q&A Sessio Visual Aids Case Study	Students will be asked to research basic environmental parameters monitored in food processing plants.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çevresel İzleme ve Kontrol Planı Hazırlama	Anlatım: Çevresel izleme ve kontrol planının temel bileşenleri açıklanır. Soru-Cevap: İzleme planlarının işletme performansına etkileri tartışılır. Örnek Olay İncelemesi: Örnek bir gıda işletmesi üzerinden çevresel kontrol planı değerlendirilir. Uygulama Çalışması: Öğrencilerden basit bir çevresel izleme planı taslağı oluşturmaları istenir.	Öğrencilerden bir gıda işletmesinde oluşabilecek çevresel etkileri (atık, enerji kullanımı, su tüketimi vb.) araştırmaları ve basit bir izleme parametresi listesi hazırlamaları istenir.
	Preparation of Environmental Monitoring and Control Plans	Lecture Q&A Session Case Study Practical Exercise	Students will be asked to research potential environmental impacts in food processing plants and prepare a basic list of monitoring parameters.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Quiz / Quiz	1	30
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Soru-Yanıt / Question-Answer	14	1,00	14,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	1,00	7,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	2,00	14,00
Toplam / Total:	44	8,00	65,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Çevrenin tanımını yapar, çevrenin önemini kavrar ve çevre bilinci kazanır. / Defines the environment, understands the importance of the environment and gains environmental awareness.		5						4		
2.Çevre kirliliğinin tanımlar, çevre kirliliklerini sınıflandırır. / Defines environmental pollution and classifies environmental pollution.	3	5								
3.Enerji, korunumu ve eldesi hakkında bilgi sahibi olur. / Have knowledge about energy, its conservation and production.		4							3	
4.İsraf ve tasarruf konusu hakkında bilgi sahibi olur. / Have knowledge about waste and savings.		5						3		
5.Tıbbi atıkların bertarafı, atık suların arıtılması konularında bilgi sahibi olur. / Have knowledge about disposal of medical waste and purification of wastewater.		5		4						

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT701 - KÜLTÜR MANTARI YETİŞTİRİCİLİĞİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	KÜLTÜR MANTARI YETİŞTİRİCİLİĞİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT701	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Kültür mantarının tarihçesi insan sağlığı açısından önemi ve üretim yerleri hakkında bilgi vermek. Kompost hazırlığı, üretim sistemleri ve şekilleri hakkında bilgi vermek.	To give information about the history of the cultivated mushroom, its importance in terms of human health and production areas. To give information about compost preparation, production systems and methods.
İçeriği / Content	Kültür mantarının tarihçesi insan sağlığı açısından önemi ve üretim yerleri. Kompost hazırlığı, üretim sistemleri ve şekilleri.	The history of the cultivated mushroom, its importance in terms of human health and its production areas. Compost preparation, production systems and forms.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Boztok, K., 1990. Mantar Üretim Tekniği. EÜ ZiraatFakültesiYayınları No:489, EÜ Basımevi, Bornova/İZMİR. 2. Erkel, İ., 2000. Kültür Mantarı Yetiştiriciliği. TAV Yayınları, 160 s. YALOVA	1.Boztok, K., 1990. Mantar Üretim Tekniği. EÜ ZiraatFakültesiYayınları No:489, EÜ Basımevi, Bornova/İZMİR. 2. Erkel, İ., 2000. Kültür Mantarı Yetiştiriciliği. TAV Yayınları, 160 s. YALOVA
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Cemhan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Cemhan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kültür mantarının yetiştirilme yerlerini tasarlar	Designs mushroom cultivation areas
2	Kültür mantarında kompost hazırlar	Prepare compost in cultivated mushrooms
3	Kültür mantarının yetiştirme aşamalarını özetler.	Summarize the stages of mushroom cultivation.
4	Kültür mantarı yetiştiriciliğinde gerekli bakım işlemlerini yapar.	Performs necessary maintenance operations in mushroom cultivation.
5	Kültür mantarında hasat ve hasat sonrası işlemleri uygular.	Applies harvest and post-harvest processes in cultivated mushrooms.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştiriciliğinin tarihçesi	Yok	•Anlatım: Mantar yetiştiriciliğinin tarihsel gelişimi ve bu sürecin günümüze kadar nasıl evrildiği teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantar yetiştiriciliğinin tarihsel önemi ve gelişim süreçleri üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Mantar yetiştiriciliğinin tarihsel evrimini gösteren grafik ve resimler kullanılacak. •Tartışma: Tarihte mantar yetiştiriciliğinin nasıl bir değişim geçirdiği ve modern yetiştiriciliğe etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden mantar yetiştiriciliğinin tarihçesi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	History of mushroom cultivation	None	•Lecture: Explanation of the historical development of mushroom cultivation and its evolution up to the present. •Q&A Session: Questions on the historical importance of mushroom cultivation and its development processes. •Visual Aids: Charts and images illustrating the historical evolution of mushroom cultivation. •Discussion: Discussion on how mushroom cultivation has changed throughout history and its influence on modern cultivation techniques.	Students will be asked to read about the history of mushroom cultivation.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantarın biyolojik yapısı, bitkiler alemindeki yeri, morfolojik özellikleri, biyolojisi, besin değeri ve beslenme açısından önemi	Yok	•Anlatım: Mantarın biyolojik yapısı, morfolojik özellikleri, besin değeri ve bitkiler alemindeki yeri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantarın beslenme açısından önemi ve biyolojik özellikleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Mantarın biyolojik yapısını gösteren şemalar ve görseller kullanılacak. •Tartışma: Mantarın insan beslenmesindeki yeri ve biyolojik çeşitliliği tartışılacak.	Öğrencilerden mantarın biyolojik yapısı ve beslenmedeki önemi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	The biological structure of the fungus, its place in the plant kingdom, its morphological features, biology, nutritional value and importance in terms of nutrition	None	•Lecture: Explanation of the biological structure of the fungus, its place in the plant kingdom, morphological features, and nutritional value. •Q&A Session: Questions on the importance of mushrooms in nutrition and their biological characteristics. •Visual Aids: Diagrams and visuals illustrating the biological structure of mushrooms. •Discussion: Discussion on the role of mushrooms in human nutrition and their biological diversity.	Students will be asked to read about the biological structure of mushrooms and their importance in nutrition.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünyada ve ülkemizde mantar üretimi ve ekonomik özellikleri	Yok	•Anlatım: Dünyada ve Türkiye'de mantar üretimi, bu üretimin ekonomik önemi ve pazar büyüklüğü teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantar üretiminin küresel ve yerel ekonomilere olan katkıları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Dünyada ve Türkiye'de mantar üretim istatistiklerini gösteren grafikler ve tablolar kullanılacak. •Tartışma: Mantar üretiminin ekonomik değeri ve tarım sektöründeki yeri tartışılacak.	Öğrencilerden dünyada ve Türkiye'de mantar üretimi ve bu üretimin ekonomik değeri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mushroom production and economic characteristics in the world and in our country	None	•Lecture: Explanation of mushroom production in the world and Turkey, its economic importance, and market size. •Q&A Session: Questions on the contributions of mushroom production to global and local economies. •Visual Aids: Graphs and tables illustrating mushroom production statistics in the world and Turkey. •Discussion: Discussion on the economic value of mushroom production and its place in the agricultural sector.	Students will be asked to read about mushroom production in the world and Turkey and its economic value.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantarın ekolojik istekleri ve üretim odalarında iklim kontrolü	Yok	•Anlatım: Mantarın yetiştirme koşulları ve ekolojik gereksinimleri teorik olarak anlatılacak, üretim odalarında iklim kontrolü ve bunun önemi açıklanacak. •Soru-Cevap: Mantarın ekolojik isteklerinin sağlanması ve iklim kontrolünün nasıl yapıldığı üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Üretim odalarında iklim kontrolü için kullanılan sistemlerin şemaları ve diyagramları gösterilecek. •Tartışma: Mantar üretiminde iklim kontrolünün önemi ve doğru şartların sağlanmasının sonuçları tartışılacak	Öğrencilerden mantarın ekolojik istekleri ve iklim kontrolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Ecological demands of mushrooms and climate control in production rooms	None	•Lecture: Explanation of the ecological requirements of mushrooms and the importance of climate control in production rooms. •Q&A Session: Questions on how to meet the ecological demands of mushrooms and how climate control is performed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the systems used for climate control in production rooms. •Discussion: Discussion on the importance of climate control in mushroom production and the consequences of providing optimal conditions.	Students will be asked to read about the ecological requirements of mushrooms and climate control in production rooms.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme yerleri- klasik sistem	Yok	•Anlatım: Klasik mantar yetiştirme yerlerinin yapısı ve bu sistemde kullanılan yöntemler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Klasik sistemde mantar yetiştiriciliğinin avantajları ve dezavantajları hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Klasik mantar yetiştirme yerlerinin yapısını ve kullanılan yöntemleri gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Klasik mantar yetiştirme sisteminin özellikleri ve modern sistemlerle karşılaştırılması tartışılacak. Quiz	Öğrencilerden klasik mantar yetiştirme yerleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek
	Mushroom growing places - classical system	None	•Lecture: Explanation of the structure of classical mushroom growing places and the methods used in this system. •Q&A Session: Questions on the advantages and disadvantages of classical mushroom cultivation. •Visual Aids: Diagrams illustrating the structure of classical mushroom growing places and methods used. •Discussion: Discussion on the characteristics of the classical system and comparison with modern systems. Quiz	Students will be asked to read about classical mushroom growing places.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme yerleri, modern mantar yetiştirme yerleri	Yok	•Anlatım: Modern mantar yetiştirme sistemleri ve bu sistemlerin sağladığı avantajlar teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Modern sistemlerde kullanılan teknolojiler ve bunların üretime katkıları üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Modern mantar yetiştirme yerlerinde kullanılan ekipmanlar ve teknolojileri gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Modern sistemlerin klasik sistemlerle karşılaştırılması ve verimlilik açısından avantajları tartışılacak.	Öğrencilerden modern mantar yetiştirme yerleri ve kullanılan teknolojiler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mushroom growing places, modern mushroom growing places	None	•Lecture: Explanation of modern mushroom growing systems and the advantages they offer. •Q&A Session: Questions on the technologies used in modern systems and their contributions to production. •Visual Aids: Diagrams illustrating the equipment and technologies used in modern mushroom growing places. •Discussion: Comparison of modern systems with classical systems and their advantages in terms of efficiency.	Students will be asked to read about modern mushroom growing places and the technologies used.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme sistemler	Yok	•Anlatım: Farklı mantar yetiştirme sistemleri (örtüaltı, açık alan vb.) ve bu sistemlerin avantajları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantar yetiştirme sistemlerinin farklı türleri ve hangi koşullarda tercih edildiği hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Farklı mantar yetiştirme sistemlerini ve bu sistemlerin çalışma prensiplerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Farklı mantar yetiştirme sistemlerinin avantajları ve dezavantajları tartışılacak.	Öğrencilerden farklı mantar yetiştirme sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek
	mushroom growing systems	None	•Lecture: Explanation of different mushroom growing systems (indoor, open field, etc.) and their advantages. •Q&A Session: Questions on the various types of mushroom growing systems and the conditions under which they are preferred. •Visual Aids: Diagrams illustrating different mushroom growing systems and their operating principles. •Discussion: Discussion on the advantages and disadvantages of different mushroom growing systems	Students will be asked to read about different mushroom growing systems.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme tekniği- tohumluk miseller üretimi ve aşılama	Yok	•Anlatım: Tohumluk misel üretimi, aşılama teknikleri ve bu süreçlerin mantar üretimine katkısı teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Tohumluk misellerin üretim süreci ve başarılı aşılama için gerekli koşullar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Tohumluk misel üretimi ve aşılama süreçlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Aşılama sürecinin mantar üretiminde verimliliğe etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden tohumluk misel üretimi ve aşılama teknikleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mushroom cultivation technique - seed mycelium production and grafting	None	•Lecture: Explanation of seed mycelium production, inoculation techniques, and their contributions to mushroom production. •Q&A Session: Questions on the seed mycelium production process and the conditions required for successful inoculation. •Visual Aids: Diagrams illustrating seed mycelium production and inoculation processes. •Discussion: Discussion on the impact of inoculation on the efficiency of mushroom production.	Students will be asked to read about seed mycelium production and inoculation techniques.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme tekniği- Birinci gelişme dönemi	Yok	•Anlatım: Mantarın birinci gelişme dönemi, bu süreçte dikkat edilmesi gereken koşullar ve bakım işlemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Birinci gelişme döneminde mantarın büyüme hızını ve sağlıklı gelişimini etkileyen faktörler üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Birinci gelişme dönemini ve bu dönemde yapılan işlemleri gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Birinci gelişme döneminin önemi ve bu dönemde yapılan hataların sonuçları tartışılacak.	Öğrencilerden mantarın birinci gelişme dönemi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mushroom cultivation technique - First growth period	None	•Lecture: Explanation of the first growth period of mushrooms, the conditions to be considered during this period, and the maintenance processes. •Q&A Session: Questions on the factors affecting the growth rate and healthy development of mushrooms during the first growth period. •Visual Aids: Graphs illustrating the first growth period and the processes performed during this period. •Discussion: Discussion on the importance of the first growth period and the consequences of mistakes made during this time.	Students will be asked to read about the first growth period of mushrooms.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantar yetiştirme tekniği -İkinci gelişme dönemi	Yok	•Anlatım: Mantarın ikinci gelişme dönemi, bu aşamada dikkat edilmesi gereken çevresel faktörler ve bakım işlemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: İkinci gelişme döneminde mantarların büyümesi için uygun koşulların nasıl sağlanacağı üzerine sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: İkinci gelişme dönemi boyunca yapılan işlemleri ve dikkat edilmesi gereken faktörleri gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: İkinci gelişme döneminin önemi ve bu dönemde doğru uygulamaların üretime etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden mantarın ikinci gelişme dönemi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mushroom growing technique -Second growth period	None	•Lecture: Explanation of the second growth period of mushrooms, the environmental factors to be considered, and maintenance processes. •Q&A Session: Questions on how to provide the right conditions for mushrooms during the second growth period. •Visual Aids: Graphs illustrating the processes and factors to be considered during the second growth period. •Discussion: Discussion on the importance of the second growth period and how correct practices affect production.	Students will be asked to read about the second growth period of mushrooms

11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantarda hasat ve hasat sonrası yapılan işlemler	Yok	•Anlatım: Mantarda hasat teknikleri, doğru hasat zamanı ve hasat sonrası yapılması gereken işlemler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantarlarda doğru hasat zamanı ve hasat sonrası kaliteyi korumak için yapılan işlemler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Hasat sürecini ve hasat sonrası yapılan işlemleri gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Hasat sürecinin kalitedeki önemi ve yanlış hasat uygulamalarının sonuçları tartışılacak.	Öğrencilerden mantarda hasat teknikleri ve hasat sonrası işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Harvest and post-harvest processes in mushrooms	None	•Lecture: Explanation of harvesting techniques, the correct harvesting time, and post-harvest processes for mushrooms. •Q&A Session: Questions on the correct harvesting time and the processes used to maintain quality after harvest. •Visual Aids: Diagrams illustrating the harvesting process and post-harvest procedures. •Discussion: Discussion on the importance of the harvesting process for quality and the consequences of incorrect harvesting practices.	Students will be asked to read about mushroom harvesting techniques and post-harvest processes.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültür mantarında hasat sonrası muhafaza ve değerlendirme şekilleri	Yok	•Anlatım: Hasat sonrası mantarların muhafaza edilme yöntemleri ve bu yöntemlerin ürün kalitesi üzerindeki etkileri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Hasat sonrası mantarların saklama koşulları ve değerlendirme yöntemleri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Hasat sonrası muhafaza yöntemlerini ve bu yöntemlerin ürün kalitesine etkilerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Hasat sonrası doğru muhafaza tekniklerinin ürünün raf ömrüne etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden hasat sonrası muhafaza yöntemleri ve bunların ürün kalitesi üzerindeki etkileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Post-harvest preservation and evaluation methods in cultivated mushrooms	None	•Lecture: Explanation of post-harvest preservation methods for cultivated mushrooms and their impact on product quality. •Q&A Session: Questions on storage conditions and evaluation methods for mushrooms after harvest. •Visual Aids: Diagrams illustrating post-harvest preservation methods and their effects on product quality. •Discussion: Discussion on the impact of proper post-harvest preservation techniques on shelf life.	Students will be asked to read about post-harvest preservation methods and their impact on product quality

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantarda görülen hastalık ve zararlılar	Yok	•Anlatım: Mantarlarda görülen yaygın hastalıklar, zararlılar ve bu sorunlarla mücadele yöntemleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Mantarlarda karşılaşılan hastalıklar ve zararlılarla nasıl başa çıkılacağı üzerine sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Mantarlarda görülen hastalık ve zararlıları gösteren fotoğraflar ve grafikler kullanılacak. •Tartışma: Hastalık ve zararlıların mantar üretimine etkisi ve bunlarla mücadele yöntemleri tartışılacak.	ğrencilerden mantarda görülen hastalıklar ve zararlılar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Diseases and pests of mushrooms	None	•Lecture: Explanation of common diseases and pests of mushrooms and methods to combat these issues. •Q&A Session: Questions on how to deal with diseases and pests encountered in mushrooms. •Visual Aids: Photos and graphs illustrating diseases and pests affecting mushrooms. •Discussion: Discussion on the impact of diseases and pests on mushroom production and methods to combat them.	Students will be asked to read about diseases and pests affecting mushrooms.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mantarda görülen hastalık ve zararlılar	Yok	•Anlatım: Hastalık ve zararlılarla ilgili daha fazla bilgi ve mücadele yöntemleri üzerinde durulacak. •Soru-Cevap: Hastalık ve zararlılarla mücadelede kullanılabilecek kimyasal ve biyolojik yöntemler hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Hastalık ve zararlıların kimyasal ve biyolojik mücadele yöntemlerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Kimyasal ve biyolojik mücadele yöntemlerinin avantajları ve dezavantajları tartışılacak.	Öğrencilerden mantarda hastalık ve zararlılarla mücadele yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Diseases and pests of mushrooms	None	•Lecture: Further information on diseases and pests will be provided, focusing on methods of combat. •Q&A Session: Questions on chemical and biological methods for combating diseases and pests in mushrooms. •Visual Aids: Diagrams illustrating chemical and biological methods for combating diseases and pests. •Discussion: Discussion on the advantages and disadvantages of chemical and biological control methods	tudents will be asked to read about methods for combating diseases and pests in mushrooms.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	14	1,00	14,00
Toplam / Total:	51	13,00	95,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 95,00/25,00 = 3,80 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 95,00 / 25,00 = 3,80 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Kültür mantarının yetiştirilme yerlerini tasarlar / Designs mushroom cultivation areas	4	4	5	4	4					
2.Kültür mantarında kompost hazırlar / Prepare compost in cultivated mushrooms	4	4	5	4	4					
3.Kültür mantarının yetiştirme aşamalarını özetler. / Summarize the stages of mushroom cultivation.	5		4		4					
4.Kültür mantarı yetiştiriciliğinde gerekli bakım işlemlerini yapar. / Performs necessary maintenance operations in mushroom cultivation.	4	4	5	4	4					
5.Kültür mantarında hasat ve hasat sonrası işlemleri uygular. / Applies harvest and post-harvest processes in cultivated mushrooms.	4	4	5	4	4					

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT702	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı: öğrencilere içecek çeşitlerinin tanıtılması ve sağlıklı, güvenilir ve pratik bir şekilde içecek çeşitlerini hazırlayacak seviyeye getirmektir.	The aim of this course is to introduce the beverage types to the students and to bring them to the level to prepare the beverage types in a healthy, reliable and practical way.
İçeriği / Content	Soğuk ve sıcak içeceklerin kaliteli, sağlıklı ve helal bir şekilde üretilmesi	To be able to produce cold and hot drinks in a quality, healthy and halal way
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	None
Staj Durumu / Internship Status	yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Yüksek lisans, doktora ders notları 2.Megep ders notları 3.Bilimsel videolar 3.TSE Halal Gıda kongreleri kitapçıkları	1. Master's, doctoral course notes 2.Megep lecture notes 3. Scientific videos 3. TSE Halal Food congress booklets
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Genel olarak içecek çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur	Gains knowledge about beverage types in general
2	Çay, Bitki çayları, Kahve, Latte, Salep vb. sıcak içecek çeşitleri üretebilir	Tea, Herbal teas, Coffee, Latte, Salep etc. can produce kinds of hot drinks
3	Soğuk çay, Gazoz, Meyve suyu, Limonata, Şalgam, Şerbet vb. soğuk içecek çeşitlerini üretebilir	Cold tea, Soda, Fruit juice, Lemonade, Turnip, Sherbet etc. can produce kinds of cold drinks
4	İçecekleri kaliteli, sağlıklı ve helal bir şekilde üretebilir.	It can produce high quality, healthy and halal beverages.
5	İçeceklerin standart reçetesini oluşturabilir.	Can create the standard recipe of drinks.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Suyun önemi ve su üretim teknolojisi	yok	- Anlatım : Suyun yaşam için önemi ve su üretim teknolojilerinin temel prensipleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Su döngüsü, arıtma sistemleri ve üretim teknolojilerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma : Öğrencilerle suyun sürdürülebilir kullanımı ve teknolojik gelişmeler üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden suyun yaşam için önemine dair temel bilgileri araştırmaları ve su üretim teknolojileri hakkında kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	The importance of water and water production technology.	None	- Lecture: The importance of water for life and the basic principles of water production technologies will be explained. - Visual Materials: Visuals of the water cycle, purification systems, and production technologies will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on sustainable water use and technological developments.	Students will be asked to research the importance of water for life and prepare short notes on water production technologies.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Suların temizlenmesi	Basit filtrasyon deneyi.	- Anlatım : Suların temizlenmesi yöntemleri ve temel prensipleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller : Su arıtma sistemleri, filtreleme ve dezenfeksiyon süreçlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı su temizleme teknolojileri ve sürdürülebilir uygulamalar üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden suyun temizlenmesi yöntemleri hakkında temel bilgileri araştırmaları ve örnek uygulamalarla ilgili kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Water purification	A simple filtration experiment.	- Lecture: The methods and basic principles of water purification will be explained. - Visual Materials: Visuals of water treatment systems, filtration, and disinfection processes will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on different water purification technologies and sustainable practices.	Students will be asked to research basic information about water purification methods and prepare short notes on sample applications.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gazlı içecekler üretim tekniği	Küçük ölçekli karbonasyon deneyi.	- Anlatım: Gazlı içeceklerin üretim süreci, karbonasyon tekniği ve kalite kontrol aşamaları anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üretim hattı şemaları, karbonasyon cihazları ve dolum sistemlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle gazlı içeceklerin üretiminde kullanılan teknolojiler ve sağlık açısından değerlendirmeler üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden gazlı içeceklerin üretim süreci hakkında temel bilgileri araştırmaları ve karbonasyon tekniği ile ilgili kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Carbonated beverage production technique	Small-scale carbonation experiment.	- Lecture: The production process of carbonated beverages, carbonation technique, and quality control stages will be explained. - Visual Materials: Diagrams of production lines, carbonation devices, and filling systems will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the technologies used in carbonated beverage production and health-related evaluations.	Students will be asked to research basic information about the production process of carbonated beverages and prepare short notes on the carbonation technique.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bira ve üretim yöntemleri	yok	- Anlatım: Bira'nın tarihçesi, hammaddeleri ve üretim süreçleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Mayalama süreci, fermantasyon tankları ve dolum sistemlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı bira üretim yöntemleri, kalite kontrol ve tüketim kültürü üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden bira üretiminde kullanılan temel hammaddeler (su, malt, şerbetçiotu, maya) hakkında bilgi edinmeleri ve üretim sürecine dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Beer and its production methods	none	- Lecture: The history of beer, raw materials, and production processes will be explained. - Visual Materials: Visuals of the brewing process, fermentation tanks, and filling systems will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on different beer production methods, quality control, and consumption culture.	- Students will be asked to gather information about the basic raw materials used in beer production (water, malt, hops, yeast) and prepare short notes on the production process.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şarabın tanıtılması ve kullanılan üzüm çeşitleri	Üzüm çeşitlerinin incelenmesi.	- Anlatım: Şarabın tarihçesi, üretim süreci ve farklı üzüm çeşitlerinin özellikleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üzüm çeşitleri, bağcılık uygulamaları ve şarap üretim aşamalarına ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı üzüm çeşitlerinin şarap kalitesi üzerindeki etkileri ve kültürel boyutları üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden şarap üretiminde kullanılan başlıca üzüm çeşitleri hakkında bilgi edinmeleri ve bu çeşitlerin özelliklerine dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Introduction to the wine and the grape varieties used.	Examination of grape varieties.	- Lecture: The history of wine, production process, and the characteristics of different grape varieties will be explained. - Visual Materials: Visuals of grape varieties, viticulture practices, and wine production stages will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the impact of different grape varieties on wine quality and their cultural significance.	- Students will be asked to gather information about the main grape varieties used in wine production and prepare short notes on their characteristics.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şarap üretim aşamaları	yok	- Anlatım: Şarap üretiminde kullanılan temel aşamalar (üzüm hasadı, ezme, fermantasyon, olgunlaştırma ve şişeleme) anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üretim sürecine ait şemalar, fermantasyon tankları ve şişeleme hattı görselleri kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı üretim yöntemleri ve kalite kontrol süreçleri üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden şarap üretim sürecinin temel aşamaları hakkında bilgi edinmeleri ve her aşamanın işlevine dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Wine production stages	none	- Lecture: The main stages of wine production (grape harvesting, crushing, fermentation, aging, and bottling) will be explained. - Visual Materials: Diagrams of the production process, fermentation tanks, and bottling lines will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on different production methods and quality control processes.	- Students will be asked to gather information about the main stages of wine production and prepare short notes on the function of each stage.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kırmızı ve beyaz şarap üretimi	Fermantasyon başlangıcı gösterimi.	- Anlatım: Kırmızı ve beyaz şarap üretim süreçlerinin temel aşamaları, kullanılan yöntemler ve farklılıklar anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üzüm işleme, fermantasyon ve olgunlaştırma süreçlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle kırmızı ve beyaz şarap üretim yöntemlerinin kalite, aroma ve kültürel farklılıkları üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden kırmızı ve beyaz şarap üretim süreçlerinin temel farklarını araştırmaları ve üretim aşamalarına dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Red and white wine production	Demonstration of the start of fermentation.	- Lecture: The main stages of red and white wine production, the methods used, and their differences will be explained. - Visual Materials: Visuals of grape processing, fermentation, and aging processes will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the differences in quality, aroma, and cultural aspects between red and white wine production methods.	- Students will be asked to research the basic differences between red and white wine production processes and prepare short notes on the production stages.

8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Distile alkollü içecekler	yok	- Anlatım: Distilasyon prensipleri, kullanılan hammaddeler ve farklı distile içecek türleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Distilasyon cihazları, üretim süreci şemaları ve örnek içecek türlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle distile içeceklerin üretim yöntemleri, kalite kontrol ve kültürel boyutları üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden distilasyon süreci ve başlıca distile içecek türleri (örneğin rakı, viski, votka) hakkında temel bilgileri araştırmaları ve kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Distilled alcoholic beverages	none	- Lecture: The principles of distillation, raw materials used, and different types of distilled beverages will be explained. - Visual Materials: Visuals of distillation equipment, process diagrams, and examples of beverage types will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on production methods of distilled beverages, quality control, and cultural aspects.	- Students will be asked to research the distillation process and the main types of distilled beverages (such as rakı, whiskey, vodka) and prepare short notes.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Distile alkollü içecekler	Distilasyon Simülasyonu	- Anlatım: Distilasyon prensipleri, kullanılan hammaddeler ve farklı distile içecek türleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Distilasyon cihazları, üretim süreci şemaları ve örnek içecek türlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle distile içeceklerin üretim yöntemleri, kalite kontrol ve kültürel boyutları üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden distilasyon süreci ve başlıca distile içecek türleri (örneğin rakı, viski, votka) hakkında temel bilgileri araştırmaları ve kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Distilled alcoholic beverages	Distillation Simulation	- Lecture: The principles of distillation, raw materials used, and different types of distilled beverages will be explained. - Visual Materials: Visuals of distillation equipment, process diagrams, and examples of beverage types will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on production methods of distilled beverages, quality control, and cultural aspects.	- Students will be asked to research the distillation process and the main types of distilled beverages (such as rakı, whiskey, vodka) and prepare short notes.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şalgam, boza, enerji ve sporcu içecekleri	Boza veya şalgam üretim denemesi.	- Anlatım: Geleneksel içecekler (şalgam, boza) ile modern içecekler (enerji ve sporcu içecekleri) arasındaki üretim süreçleri ve besin değerleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üretim aşamalarına ait şemalar, içecek örnekleri ve ambalaj görselleri kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle geleneksel ve modern içeceklerin sağlık, kültürel ve teknolojik boyutları üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden şalgam ve boza gibi geleneksel içeceklerin üretim yöntemlerini araştırmaları, ayrıca enerji ve sporcu içeceklerinin içerik ve kullanım amaçları hakkında kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Turnip juice, boza (a fermented drink), energy drinks and sports drinks	Experiment in boza or turnip juice production.	- Lecture: The production processes and nutritional values of traditional beverages (şalgam, boza) and modern beverages (energy and sports drinks) will be explained. - Visual Materials: Diagrams of production stages, beverage samples, and packaging visuals will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the health, cultural, and technological aspects of traditional and modern beverages.	- Students will be asked to research the production methods of traditional beverages such as şalgam and boza, and prepare short notes on the ingredients and purposes of energy and sports drinks.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kahve ve çay üretimi	Çay ve kahvenin demleme yöntem farklarının incelenmesi	- Anlatım: Kahve ve çayın tarihçesi, üretim süreçleri ve işleme yöntemleri anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Kahve çekirdeği işleme, çay yaprağı kurutma ve demleme süreçlerine ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle kahve ve çay üretim yöntemlerinin kültürel, ekonomik ve sağlık boyutları üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden kahve ve çayın üretim süreçleri hakkında temel bilgileri araştırmaları ve farklı üretim yöntemlerine dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Coffee and tea production	Examining the differences in brewing methods for tea and coffee.	- Lecture: The history, production processes, and processing methods of coffee and tea will be explained. - Visual Materials: Visuals of coffee bean processing, tea leaf drying, and brewing processes will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the cultural, economic, and health aspects of coffee and tea production methods.	- Students will be asked to research basic information about the production processes of coffee and tea and prepare short notes on different production methods.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve suyu üretim teknikleri	Meyve sıkma ve pastörizasyon gösterimi.	- Anlatım: Meyve suyu üretiminde kullanılan temel aşamalar (meyve seçimi, yıkama, ezme, presleme, pastörizasyon ve ambalajlama) anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üretim hattı şemaları, presleme ve pastörizasyon cihazlarına ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı meyve suyu üretim teknikleri, kalite kontrol ve besin değerleri üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden meyve suyu üretiminde kullanılan temel yöntemleri araştırmaları ve üretim aşamalarına dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Fruit juice production techniques	Demonstration of fruit juicing and pasteurization.	- Lecture: The main stages of fruit juice production (fruit selection, washing, crushing, pressing, pasteurization, and packaging) will be explained. - Visual Materials: Diagrams of production lines, visuals of pressing and pasteurization equipment will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on different fruit juice production techniques, quality control, and nutritional values.	Students will be asked to research the basic methods used in fruit juice production and prepare short notes on the production stages.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve suyu üretim teknikleri	yok	- Anlatım: Meyve suyu üretiminde kullanılan temel aşamalar (meyve seçimi, yıkama, ezme, presleme, pastörizasyon ve ambalajlama) anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Üretim hattı şemaları, presleme ve pastörizasyon cihazlarına ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı meyve suyu üretim teknikleri, kalite kontrol ve besin değerleri üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden meyve suyu üretiminde kullanılan temel yöntemleri araştırmaları ve üretim aşamalarına dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Fruit juice production techniques	absent	- Lecture: The main stages of fruit juice production (fruit selection, washing, crushing, pressing, pasteurization, and packaging) will be explained. - Visual Materials: Diagrams of production lines, visuals of pressing and pasteurization equipment will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on different fruit juice production techniques, quality control, and nutritional values.	Students will be asked to research the basic methods used in fruit juice production and prepare short notes on the production stages.

14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve Suyu Durultma Teknikleri	Meyve suyunun basit filtrasyon ve santrifüjleme ile işlenmesi	- Anlatım: Meyve suyunun durultulmasında kullanılan fiziksel, kimyasal ve enzimatik yöntemler anlatılacaktır. - Görsel Materyaller: Filtrasyon sistemleri, santrifüj cihazları ve enzim uygulamalarına ait görseller kullanılacaktır. - Tartışma: Öğrencilerle farklı durultma tekniklerinin ürün kalitesi, besin değerleri ve endüstriyel uygulamaları üzerine tartışma yapılacaktır.	- Öğrencilerden meyve suyu durultma yöntemleri hakkında temel bilgileri araştırmaları ve kullanılan tekniklerin avantajları ile sınırlılıklarına dair kısa notlar hazırlamaları istenecektir.
	Fruit Juice Clarification Techniques	Processing fruit juice by simple filtration and centrifugation.	- Lecture: Physical, chemical, and enzymatic methods used in fruit juice clarification will be explained. - Visual Materials: Visuals of filtration systems, centrifuges, and enzyme applications will be used. - Discussion: A discussion will be held with students on the impact of different clarification techniques on product quality, nutritional values, and industrial applications.	- Students will be asked to research basic information about fruit juice clarification methods and prepare short notes on the advantages and limitations of the techniques used.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	40
Uygulama/Pratik / Practice	2	60
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Uygulama Sınavı / Practice Exam	14	1,00	14,00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	5	1,00	5,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	1,00	14,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5,00	5,00
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5,00	5,00
Ödev / Homework	7	2,00	14,00
Toplam / Total:	72	20,00	101,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 101,00/25,00 = 4,04 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 101,00 / 25,00 = 4,04 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Genel olarak içecek çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur / Gains knowledge about beverage types in general	5								4	
2.Çay, Bitki çayları, Kahve, Latte, Salep vb. sıcak içecek çeşitleri üretebilir / Tea, Herbal teas, Coffee, Latte, Salep etc. can produce kinds of hot drinks			5	4						
3.Soğuk çay, Gazoz, Meyve suyu, Limonata, Şalgam, Şerbet vb. soğuk içecek çeşitlerini üretebilir / Cold tea, Soda, Fruit juice, Lemonade, Turnip, Sherbet etc. can produce kinds of cold drinks			5		4					
4.İçecekleri kaliteli, sağlıklı ve helal bir şekilde üretebilir. / It can produce high quality, healthy and halal beverages.		5		5				5		
5.İçeceklerin standart reçetesini oluşturabilir. / Can create the standard recipe of drinks.					5		4			

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT703	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrencilere gıda üretiminin değişik aşamalarında kullanılan duyuusal test yöntemleri hakkında bilgi vermek ve bir işletmede duyuusal değerlendirme ile ilgili bir programı başlatma ve yürütme yeteneğini kazandırmaktır.	To provide students with information about sensory testing methods used in different stages of food production and to gain the ability to initiate and execute a program related to sensory evaluation in a business.
İçeriği / Content	Gıdaların duyuusal özellikleri, duyuusal değerlendirmenin tanımı ve tarihçesi, gıda endüstrisinde duyuusal değerlendirmenin kullanım alanları, duyuusal değerlendirme için başlıca gereksinimler-duyuusal analiz laboratuvarı, panelistlerin seçimi, testlerin organizasyonu, duyuusal test teknikleri-farklılık testleri, çoklu kıyaslama testleri, tercih testleri, kalite derecelendirme skalaları, tanımlayıcı metotlar-lezzet profil analizi, doku profil analizi.	Sensory properties of foods, definition and history of sensory assessment, uses of sensory assessment in the food industry, main requirements for sensory assessment-sensory analysis laboratory, selection of panelists, organization of tests, sensory testing techniques-difference tests, multiple comparison tests, preference tests, quality rating scales , descriptive methods-flavor profile analysis, texture profile analysis.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Altuğ, T. ve Elmacı,Y. 2005. Gıdalarda duyuusal değerlendirme; 2. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices, Harry T. Lawless ve Hildegard Heymann, 2005	1. Altuğ, T. ve Elmacı,Y. 2005. Gıdalarda duyuusal değerlendirme; 2. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices, Harry T. Lawless ve Hildegard Heymann, 2005
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Duyusal testlerin sonuçlarını istatistiksel tekniklerle değerlendirir	Evaluates the results of sensory tests with statistical techniques
2	Gıda ile ilgili araştırmalarda duyuusal testleri uygular ve rapor hazırlar.	Applies sensory tests in food-related research and prepares reports.
3	Gıda işletmelerinde duyuusal değerlendirme ile ilgili bir programı başlatma ve yürütme yapar.	Initiates and executes a program on sensory evaluation in food establishments.
4	Gıdaların duyuusal özelliklerinin gıda kalitesi açısından önemini açıklar.	Explain the importance of sensory properties of foods in terms of food quality.
5	Gıdaları satın almada tüketicilerin duyuusal tercihlerinin önemini sıralar.	List the importance of consumers' sensory preferences in purchasing foods.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kalitesi ve duyuşsal kalite karakteristikleri	Yok	•Anlatım: Gıda kalitesi kavramı, duyuşsal kalite karakteristikleri ve bu iki kavram arasındaki ilişki teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Gıda kalitesi ve duyuşsal özelliklerin önemi hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Gıda kalitesi ile ilgili grafikler ve duyuşsal özelliklerin örneklerini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Duyuşsal kalitenin gıda sektöründeki önemi ve tüketici tercihleri üzerindeki etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden gıda kalitesi ve duyuşsal kalite hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food quality and sensory quality characteristics	None	•Lecture: Explanation of the concept of food quality, sensory quality characteristics, and the relationship between the two. •Q&A Session: Questions on the importance of food quality and sensory attributes will be posed. •Visual Aids: Charts related to food quality and diagrams showing examples of sensory attributes will be used. •Discussion: Discussion on the importance of sensory quality in the food industry and its impact on consumer preferences.	Students will be asked to read about food quality and sensory quality characteristics.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyuşsal değerlendiriminin tanımı, tarihçesi, önemi ve gıda sanayiinde kullanım amaçları	Yok	•Anlatım: Duyuşsal değerlendirimin tanımı, tarihi gelişimi, önemi ve gıda sanayisindeki uygulama alanları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Duyuşsal değerlendirimin gıda kalitesi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Duyuşsal değerlendirimin tarihsel gelişimini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Duyuşsal değerlendirimin gıda sanayisindeki rolü ve önemi tartışılacak.	Öğrencilerden duyuşsal değerlendirimin tarihçesi ve önemi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Definition, history, importance and uses of sensory evaluation in the food industry	None	•Lecture: Explanation of the definition of sensory evaluation, its historical development, significance, and application areas in the food industry. •Q&A Session: Questions on the impact of sensory evaluation on food quality will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating the historical development of sensory evaluation will be used. •Discussion: Discussion on the role and importance of sensory evaluation in the food industry.	Students will be asked to read about the history and importance of sensory evaluation.

3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques		Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal değerlendirme insan duyularının enstrüman olarak kullanılması, duysal algılama zinciri, duysal değerlendirme kullanılan tekniklerin sınıflandırılması	•Anlatım: İnsan duyularının duysal değerlendirmedeki rolü, algılama zinciri ve kullanılan tekniklerin sınıflandırılması teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Duysal algılama süreci ve tekniklerin seçimi hakkında sorular yöneltilcek. •Görsel Materyaller: Duysal algılama zincirini gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Duysal değerlendirme süreçlerinde insan duyularının etkisi tartışılacak.		Öğrencilerden insan duyularının duysal değerlendirmedeki rolü ve algılama zinciri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	The use of human senses as instruments in sensory evaluation, sensory perception chain, classification of techniques used in sensory evaluation	•Lecture: Explanation of the role of human senses in sensory evaluation, the sensory perception chain, and the classification of techniques used in sensory evaluation. •Q&A Session: Questions on the sensory perception process and the selection of techniques will be posed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the sensory perception chain will be used. •Discussion: Discussion on the impact of human senses in sensory evaluation processes.		Students will be asked to read about the role of human senses in sensory evaluation and the sensory perception chain.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal değerlendirme laboratuvarı, ürün ve panel kontrolleri	Yok	•Anlatım: Duysal değerlendirme laboratuvarının düzenlenmesi, ürün ve panel kontrollerinin önemi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Laboratuvar ortamında dikkat edilmesi gereken faktörler ve kontrol süreçleri hakkında sorular yöneltilcek. •Görsel Materyaller: Duysal değerlendirme laboratuvarı düzeni ve kontrol aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Laboratuvar ortamının duysal değerlendirme üzerindeki etkileri tartışılacak.	Öğrencilerden duysal değerlendirme laboratuvarları ve kontrol süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Sensory evaluation laboratory, product and panel controls	None	•Lecture: Explanation of the organization of sensory evaluation laboratories, and the importance of product and panel controls. •Q&A Session: Questions on factors to consider in the laboratory environment and control processes will be posed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the layout of sensory evaluation laboratories and control stages will be used. •Discussion: Discussion on the impact of the laboratory environment on sensory evaluation.	Students will be asked to read about sensory evaluation laboratories and control processes.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal değerlendirilmede panelist seçimi ve panel büyüklüğünü etkileyen faktörler	Yok	•Anlatım: Duyusal değerlendirilmede panelist seçim kriterleri, panel büyüklüğünün önemi ve etkileyen faktörler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Panelist seçiminde dikkat edilmesi gereken unsurlar ve büyüklüğün değerlendirme sonuçlarına etkisi hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Panelist seçim süreci ve panel büyüklüğü ile ilgili grafikler kullanılacak. •Tartışma: Farklı panel büyüklüklerinin sonuçlar üzerindeki etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden panelist seçimi ve panel büyüklüğü ile ilgili faktörler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Factors affecting panelist selection and panel size in sensory evaluation	None	•Lecture: Explanation of the criteria for panelist selection in sensory evaluation, the importance of panel size, and factors affecting it. •Q&A Session: Questions on the elements to consider in panelist selection and the impact of panel size on evaluation results. •Visual Aids: Charts illustrating the panelist selection process and panel size considerations will be used. •Discussion: Discussion on the effects of different panel sizes on evaluation outcomes.	Students will be asked to read about panelist selection and factors affecting panel size.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal değerlendirilmede panelistlerin kararlarını etkileyen faktörler	Yok	•Anlatım: Panelistlerin duyusal değerlendirme sırasında aldıkları kararları etkileyen faktörler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu faktörlerin değerlendirme sonuçlarına etkisi ve nasıl minimize edilebileceği hakkında sorular yöneltililecek. •Görsel Materyaller: Panelist kararlarını etkileyen faktörleri gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Karar verme süreçlerinin duyusal değerlendirme üzerindeki etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden panelistlerin kararlarını etkileyen faktörler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Factors affecting panelists' decisions in sensory evaluation	None	•Lecture: Explanation of the factors influencing panelists' decisions during sensory evaluation. •Q&A Session: Questions on the effects of these factors on evaluation results and how to minimize them. •Visual Aids: Charts illustrating the factors affecting panelist decisions will be used. •Discussion: Discussion on the impact of decision-making processes on sensory evaluation.	Students will be asked to read about factors influencing panelists' decisions in sensory evaluation.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklılık Testlerinin Sınıflandırılması-"A"- "A değil" testi, Kontrollden farklılık testi	Yok	•Anlatım: Farklılık testlerinin tanımları, "A"- "A değil" testi ve kontrolden farklılık testinin uygulamaları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu testlerin nasıl uygulandığı ve sonuçların nasıl yorumlandığı hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Farklılık testlerini ve uygulama aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler, farklılık testlerini uygulamak üzere pratik yapacaklar.	Öğrencilerden farklılık testleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Classification of Difference Tests-"A"- "Not A" test, Difference test from control	None	•Lecture: Explanation of the definitions of difference tests, the "A"- "Not A" test, and the application of difference tests from control. •Q&A Session: Questions on how these tests are conducted and how results are interpreted. •Visual Aids: Diagrams illustrating the difference tests and their application stages will be used. •Practical Work: Students will practice conducting difference tests.	Students will be asked to read about difference tests.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Eşlenmiş kıyaslama testi, İkili-üçlü test, Üçgen testi	Yok	•Anlatım: Eşlenmiş kıyaslama testi, ikili-üçlü test ve üçgen testin tanımları, uygulama yöntemleri ve yorumlama süreçleri teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu testlerin ne zaman kullanılması gerektiği ve nasıl uygulanacağı hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Testlerin uygulama aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler, bu testleri uygulamak üzere pratik yapacaklar.	Öğrencilerden eşlenmiş kıyaslama, ikili-üçlü test ve üçgen testi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Paired benchmark test, Pair-triple test, Triangle test	None	•Lecture: Explanation of the definitions, application methods, and interpretation processes of paired comparison tests, binary-triple tests, and triangle tests. •Q&A Session: Questions on when to use these tests and how to conduct them. •Visual Aids: Diagrams illustrating the application stages of these tests will be used. •Practical Work: Students will practice conducting these tests.	Students will be asked to read about paired comparison tests, binary-triple tests, and triangle tests.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sıralama testi, Puanlama testi	Yok	•Anlatım: Sıralama testi ve puanlama testinin tanımları, uygulama yöntemleri ve sonuçların değerlendirilmesi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Bu testlerin ne zaman ve nasıl uygulanacağı hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Sıralama ve puanlama testlerinin uygulama aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler, sıralama ve puanlama testlerini uygulamak üzere pratik yapacaklar.	Öğrencilerden sıralama ve puanlama testleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Ranking test, Scoring test	None	•Lecture: Explanation of the definitions, application methods, and evaluation processes of ranking tests and scoring tests. •Q&A Session: Questions on when and how to apply these tests will be posed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the application stages of ranking and scoring tests will be used. •Practical Work: Students will practice conducting ranking and scoring tests.	Students will be asked to read about ranking tests and scoring tests.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal değerlendirmede kullanılan skalalar	Yok	•Anlatım: Duyusal değerlendirmede kullanılan farklı skala türleri, bunların yapısı ve nasıl kullanılacakları teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Skalaların seçimi, kullanımı ve sonuçların yorumlanması hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Duyusal değerlendirme için kullanılan ölçekleri gösteren grafikler ve örnekler kullanılacak. •Tartışma: Farklı ölçeklerin avantajları ve dezavantajları tartışılacak.	Öğrencilerden duysal değerlendirme için kullanılan ölçekler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Scales used in sensory evaluation	None	•Lecture: Explanation of the different types of scales used in sensory evaluation, their structure, and how to use them. •Q&A Session: Questions on the selection, use, and interpretation of scales will be posed. •Visual Aids: Charts and examples illustrating the scales used in sensory evaluation will be used. •Discussion: Discussion on the advantages and disadvantages of different scales.	Students will be asked to read about the scales used in sensory evaluation.

11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doku Profili Analizi	Yok	•Anlatım: Doku profili analizinin tanımı, önemi, uygulama aşamaları ve elde edilen sonuçların değerlendirilmesi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Doku profili analizinin uygulama yöntemleri ve sonuçlarının nasıl yorumlandığı hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Doku profili analizine yönelik grafikler ve analiz aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler, doku profili analizi uygulamak üzere pratik yapacaklar.	Öğrencilerden doku profili analizi ve uygulama yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Texture Profile Analysis	None	•Lecture: Explanation of the definition, importance, application stages, and interpretation of results in texture profile analysis. •Q&A Session: Questions on the application methods of texture profile analysis and how results are interpreted will be posed. •Visual Aids: Charts and diagrams illustrating the stages of texture profile analysis will be used. •Practical Work: Students will practice conducting texture profile analysis.	Students will be asked to read about texture profile analysis and its application methods
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanılması	Yok	•Anlatım: Duyusal testlerin tüketici tercih çalışmalarındaki rolü, uygulanma yöntemleri ve elde edilen verilerin analizi teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Duyusal testlerin tüketici davranışlarına etkisi ve sonuçların nasıl değerlendirileceği hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Duyusal testlerin tüketici tercihleri üzerindeki etkilerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Tüketici tercihleri ile duyusal analiz arasındaki ilişki tartışılacak.	Öğrencilerden duyusal testlerin tüketici tercihlerindeki rolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Use of sensory tests in consumer preference studies	None	•Lecture: Explanation of the role of sensory tests in consumer preference studies, methods of application, and analysis of the resulting data. •Q&A Session: Questions on the effects of sensory tests on consumer behavior and how results are evaluated will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating the effects of sensory tests on consumer preferences will be used. •Discussion: Discussion on the relationship between consumer preferences and sensory analysis.	Students will be asked to read about the role of sensory tests in consumer preference studies.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işletmelerinde duyuşal değerdendirme ile ilgili bir programın başlatılması ve yürütölmesi	Yok	•Anlatım: Gıda işletmelerinde duyuşal değerdendirme programlarının başlatılması, uygulanması ve sürdürölülebilirliğı ile ilgili stratejiler teorik olarak anlatılacak. •Soru-Cevap: Duyuşal değerdendirme programlarının etkinliğı ve işletme için sağladığı avantajlar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Duyuşal değerdendirme programlarının planlama ve uygulama aşamalarını gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Duyuşal değerdendirme programlarının gıda kalitesine etkisi tartışılacak.	Öğrencilerden gıda işletmelerinde duyuşal değerdendirme programlarının uygulanması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Initiation and execution of a program on sensory evaluation in food businesses	None	•Lecture: Explanation of strategies for initiating, implementing, and sustaining sensory evaluation programs in food businesses. •Q&A Session: Questions on the effectiveness of sensory evaluation programs and the advantages they provide to the business will be posed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the planning and implementation stages of sensory evaluation programs will be used. •Discussion: Discussion on the impact of sensory evaluation programs on food quality.	Students will be asked to read about the implementation of sensory evaluation programs in food businesses.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci sunumları	Yok	•Sunum: Öğrenciler, duyuşal analiz teknikleriyle ilgili konularda hazırladıkları sunumları yapacaklar. •Geri Bildirim: Sunumlar sonrası diğerd öğrencilerden ve öğretim elemanından geri bildirim alınacak. •Tartışma: Sunumlar üzerinden tartışmalar yapılacak, öğrenilen bilgiler pekiştirilecektir.	Öğrencilerden sunumlarını hazırlamaları ve konularında derinlemesine bilgi edinmeleri istenecek.
	Student presentations	None	•Presentation: Students will present on topics related to sensory analysis techniques. •Feedback: Feedback will be given by other students and the instructor after presentations. •Discussion: Discussions will take place based on the presentations, reinforcing the learned material.	Students will be asked to prepare their presentations and gain in-depth knowledge of their topics.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	40
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	10,00	10,00
Proje Sunma / Project Presentation	1	1,00	1,00
Makale Kritik Etme / Criticising Paper	5	2,00	10,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	3,00	21,00
Final Sınavı İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	3,00	21,00
Okuma / Reading	5	2,00	10,00
Toplam / Total:	56	26,00	117,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 117,00/25,00 = 4,68 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 117,00 / 25,00 = 4,68 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Duyusal testlerin sonuçlarını istatistiksel tekniklerle değerlendirir / Evaluates the results of sensory tests with statistical techniques					5	4				
2.Gıda ile ilgili araştırmalarda duyuşal testleri uygular ve rapor hazırlar. / Applies sensory tests in food-related research and prepares reports.	5						4			
3.Gıda işletmelerinde duyuşal değerlendirme ile ilgili bir programı başlatma ve yürütme yapar. / Initiates and executes a program on sensory evaluation in food establishments.				5			4			
4.Gıdaların duyuşal özelliklerinin gıda kalitesi açısından önemini açıklar. / Explain the importance of sensory properties of foods in terms of food quality.	5			4						
5.Gıdaları satın almada tüketicilerin duyuşal tercihlerinin önemini sıralar. / List the importance of consumers' sensory preferences in purchasing foods.								5	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	EKMEK TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT705	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Türkiye'de halkımızın beslenmesinde buğday-un-ekmek gibi gıda maddelerinin günlük besin ihtiyacının karşılanmasında (kalori, vitamin, mineral, lifli maddeler vb.) görevi büyüktür. Bu derste, buğday çeşitleri, kalitesi ile ekmek üretim teknikleri ve elde edilen ürünlerin gıda kodeksine uygunluğu konularında mezunların sanayide çalışırken yararlanabileceği teorik ve uygulamalı bilgiler verilmektedir.	In the nutrition of our people in Turkey, foods such as wheat-flour-bread have a great role in meeting their daily nutritional needs (calories, vitamins, minerals, fibrous substances, etc.). In this course, theoretical and applied information about wheat varieties, quality, bread production techniques and the conformity of the obtained products to the food codex, which graduates can benefit from while working in the industry, are given.
İçeriği / Content	Hububatın tanımı, önemi, dünyada ve Türkiye'de üretim, tüketim ve ticareti * Buğdayın anatomik yapısı, kimyasal bileşimi ve kalitesini belirlemede kullanılan Botanik, Tarımsal, Fiziksel ve Teknolojik kriterler * Hububatı oluşturan çavdar, yulaf, arpa, mısır, çeltik, Triticale'nin özellikleri * Buğdayların depolanması * Un sanayii (önemi, üretim ve tüketimi, un kodeksi) * Öğütme teknolojisi (temizleme, tavlama, öğütme, eleme sistemleri) * Ekmek sanayi (önemi, üretim ve tüketimi, ekmek kodeksi) * Üretim teknolojileri (kullanılan maddelerin nitelikleri, yoğurma, fermentasyon, hamur kesme, şekil verme, pişirme, ambalajlama) * Ekmek katkı maddeleri ve kullanım amaçları * Makarna sanayii (önemi, üretim ve tüketimi, irmik ve makarna kodeksleri) * Üretim teknolojileri (irmik üretimi, yoğurma, şekil verme, kurutma, ambalajlama sistemleri) * Bisküvi sanayi (önemi, üretim ve tüketimi, bisküvi standardı) * Üretim teknolojileri (bisküvi tip ve çeşitleri, kullanılan maddeler, makinalar) * Bulgur, Tarhana ve Çeltikten pirinç üretimi	Definition, importance, production, consumption and trade of cereals in the world and in Turkey * Botanical, Agricultural, Physical and Technological criteria used to determine the anatomical structure, chemical composition and quality of wheat Features * Storage of wheat * Flour industry (importance, production and consumption, flour codex) * Grinding technology (cleaning, tempering, grinding, sieving systems) * Bread industry (importance, production and consumption, bread codex) * Production technologies (qualities of used materials) , kneading, fermentation, dough cutting, shaping, cooking, packaging) * Bread additives and their uses * Pasta industry (importance, production and consumption, semolina and pasta codex) * Production technologies (semolina production, kneading, shaping, drying) , packaging systems) * Biscuit industry (importance, production and consumption, biscuit standard) * Production technologies (biscuit types and types, materials used, machines) * Bulgur, Ta rice production from rhana and paddy
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None

Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Elgün, A., Ertugay, Z. (Ed) (2002) Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 78	Elgün, A., Ertugay, Z. (Ed) (2002) Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 78
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Türk Gıda Kodeksine uygun ekmek üretim bilgisine sahip olur.	Have knowledge of bread production in accordance with the Turkish Food Codex.
2	Ekmek üretimi ile ilgili sektörün talep ve gelişmelerine cevap verir.	Responds to the demands and developments of the sector related to bread production.
3	Ekmek üretimi ile ilgili Ar-Ge yapabilecek bilgiye sahip olur.	Have the knowledge to conduct R&D regarding bread production.
4	Piyasada rekabet edebilir fonksiyonel ekmek formülasyonu tasarlar.	Designs functional bread formulations that can compete in the market.
5	Ekmek üretim teknolojisinde kullanılan makineler hakkında karşılaştırma yapar.	Makes comparisons about the machines used in bread production technology.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buğday Kalitesi	Hububatın tanımı, önemi.	•Anlatım: Buğday kalitesinin tanımı ve önemi anlatılacak. •Soru-Cevap: Buğday kalitesinin gıda teknolojisi üzerindeki etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Buğday kalitesini gösteren grafikler ve örnekler kullanılacak. •Tartışma: Farklı buğday türlerinin kalitesi üzerine tartışma yapılacaktır.	Öğrencilerden buğday kalitesi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Wheat Quality	Definition and importance of cereals.	•Lecture: Explanation of the definition and importance of wheat quality. •Q&A Session: Questions on the impact of wheat quality on food technology will be posed. •Visual Aids: Charts and examples illustrating wheat quality will be used. •Discussion: Discussion on the quality of different types of wheat.	Students will be asked to read about wheat quality.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Buğday Kalitesi	Buğday tanesinin anatomik yapısı, fiziksel kalite analizlerinden yabancı madde miktarının belirlenmesi	•Anlatım: Buğday tanesinin anatomik yapısı ve fiziksel kalite analizleri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Fiziksel kalite analizlerinin önemi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Anatomik yapıyı gösteren şemalar kullanılacak. •Tartışma: Kalite analizlerinin buğday kalitesine etkisi tartışılacaktır.	Öğrencilerden buğday tanesinin anatomik yapısı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Wheat Quality	Anatomical structure of wheat grain, determination of foreign matter amount from physical quality analyzes	•Lecture: Explanation of the anatomical structure of wheat grain and physical quality analyses. •Q&A Session: Questions on the importance of physical quality analyses will be posed. •Visual Aids: Diagrams illustrating the anatomical structure will be used. •Discussion: Discussion on the impact of quality analyses on wheat quality.	Students will be asked to read about the anatomical structure of wheat grain.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Depolama	Buğdayda Hektolitre Ağırlığı ve Bin Tane Ağırlığının belirlenmesi	•Anlatım: Buğdayın depolama yöntemleri ve önemleri anlatılacak. •Soru-Cevap: Depolamanın buğday kalitesine etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Depolama sistemlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Tartışma: Farklı depolama yöntemlerinin avantajları tartışılacaktır.	Öğrencilerden buğday depolama yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Depolama	Determination of Hectoliter Weight and Thousand Grain Weight in Wheat	•Lecture: Explanation of wheat storage methods and their importance. •Q&A Session: Questions on the effects of storage on wheat quality will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating storage systems will be used. •Discussion: Discussion on the advantages of different storage methods.	Students will be asked to read about wheat storage methods.

4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Değirmencilik	Buğdaylarda sertlik ve irilik tayinleri.	- Anlatım: Değirmencilik süreci ve bu süreçte kullanılan makineler hakkında bilgi verilecek. - Soru-Cevap: Değirmencilik buğday kalitesine etkileri hakkında sorular yöneltililecek. - Görsel Materyaller: Değirmencilik makinelerini gösteren grafikler kullanılacak. - Tartışma: Değirmencilik gıda teknolojisindeki rolü tartışılacak	Öğrencilerden değirmencilik süreci hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Değirmencilik	Determination of hardness and coarseness in wheat.	- Lecture: Explanation of the milling process and machines used in this process. - Q&A Session: Questions on the impact of milling on wheat quality will be posed. - Visual Aids: Charts illustrating milling machines will be used. - Discussion: Discussion on the role of milling in food technology.	Students will be asked to read about the milling process.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Değirmencilik	Zeleny Sedimentasyon testi ve Düşme Sayısı Tayini	- Anlatım: Zeleny Sedimentasyon testi ve Düşme Sayısı Tayini hakkında bilgi verilecek. - Soru-Cevap: Bu testlerin buğday kalitesi üzerindeki etkileri tartışılacak. - Görsel Materyaller: Test uygulamalarını gösteren grafikler kullanılacak. - Uygulama: Öğrenciler Zeleny Sedimentasyon testini uygulayacaklar.	Öğrencilerden Zeleny Sedimentasyon testi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Milling	Zeleny Sedimentation Test and Determination of Falling Number	- Lecture: Explanation of the Zeleny Sedimentation Test and Determination of Falling Number. - Q&A Session: Discussion on the effects of these tests on wheat quality. - Visual Aids: Charts illustrating the test applications will be used. - Practical Work: Students will perform the Zeleny Sedimentation test.	Students will be asked to read about the Zeleny Sedimentation Test.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Değirmencilik	Yaş Öz/Kuru Öz tayini ve Gluten İndeksin belirlenmesi.	- Anlatım: Yaş Öz/Kuru Öz tayini ve Gluten İndeksinin belirlenmesi süreçleri anlatılacak. - Soru-Cevap: Bu testlerin buğday kalitesi ile ilişkisi hakkında sorular yöneltililecek. - Görsel Materyaller: Test uygulamalarını gösteren grafikler kullanılacak. - Uygulama: Öğrenciler yaş öz ve kuru öz tayinlerini uygulayacaklar.	Öğrencilerden yaş öz ve kuru öz tayini hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Milling	Determination of Wet Core/Dry Core and Gluten Index.	- Lecture: Explanation of the determination of Wet Core/Dry Core and Gluten Index. - Q&A Session: Discussion on the relationship of these tests with wheat quality. - Visual Aids: Charts illustrating the test applications will be used. - Practical Work: Students will perform the determination of wet core and dry core.	Students will be asked to read about the determination of wet core and dry core.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Buğdayın öğütülmesi ve değirmencilik değerinin belirlenmesi	•Anlatım: Buğdayın öğütülmesi ve değirmencilik değeri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Öğütme işleminin gıda kalitesine etkisi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Öğütme süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler buğdayın öğütülmesi uygulamasını gerçekleştirecekler.	Öğrencilerden buğday öğütme süreci hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Wheat grinding and determination of milling value	•Lecture: Explanation of wheat grinding and determination of milling value. •Q&A Session: Discussion on the impact of grinding processes on food quality. •Visual Aids: Charts illustrating the grinding processes will be used. •Practical Work: Students will perform the grinding of wheat.	Students will be asked to read about the process of wheat grinding.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Hamur test cihazı (Ekstensograf)	•Anlatım: Hamur test cihazı (Ekstensograf) ve işlevleri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Hamur testlerinin önemi hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekstensografin kullanımını gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler hamur test cihazını uygulamak üzere pratik yapacaklar.	Öğrencilerden hamur test cihazı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Dough tester (Extensograph)	•Lecture: Explanation of the dough tester (Extensograph) and its functions. •Q&A Session: Questions on the importance of dough tests will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating the use of the Extensograph will be used. •Practical Work: Students will practice using the dough tester.	Students will be asked to read about the dough tester (Extensograph).
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Hamur test cihazı (Ekstensograf)	•Anlatım: Hamur test cihazı (Ekstensograf) ve uygulama süreçleri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Uygulama sırasında karşılaşılabilecek sorunlar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekstensograf uygulamalarını gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler hamur test cihazını kullanarak uygulamalarını gerçekleştirecekler.	Öğrencilerden ekstensograf uygulamaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Dough tester (Extensograph)	•Lecture: Explanation of the dough tester (Extensograph) and application processes. •Q&A Session: Questions on potential issues encountered during the application will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating Extensograph applications will be used. •Practical Work: Students will conduct their applications using the dough tester.	Students will be asked to read about Extensograph applications.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Chemical analysis methods used to determine flour quality	•Anlatım: Un kalitesinin belirlenmesinde kullanılan kimyasal analiz yöntemleri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Kimyasal analizlerin önemi ve uygulanabilirliği hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Kimyasal analiz yöntemlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler un kalitesi analizi uygulaması gerçekleştirecekler.	Öğrencilerden un kalitesi analizi yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Un kalitesinin belirlenmesinde kullanılan kimyasal analiz yöntemleri	•Lecture: Explanation of chemical analysis methods used to determine flour quality. •Q&A Session: Questions on the importance and applicability of chemical analyses will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating chemical analysis methods will be used. •Practical Work: Students will perform flour quality analysis.	Students will be asked to read about methods for analyzing flour quality.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Ekmek pişirme yöntemleri	•Anlatım: Ekmek pişirme yöntemleri hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Farklı pişirme yöntemlerinin etkileri hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekmek pişirme yöntemlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler ekmek pişirme sürecini uygulayacaklar.	Öğrencilerden ekmek pişirme yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Bread baking methods	•Lecture: Explanation of bread baking methods. •Q&A Session: Questions on the effects of different baking methods will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating bread baking methods will be used. •Practical Work: Students will practice the bread baking process.	Students will be asked to read about bread baking methods.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Ekmek pişirme yöntemleri	•Anlatım: Ekmek pişirme yöntemleri ve uygulama aşamaları hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Uygulama sırasında karşılaşılabilecek sorunlar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekmek pişirme süreçlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler farklı ekmek pişirme yöntemlerini deneyimleyecekler.	Öğrencilerden ekmek pişirme yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Bread baking methods	•Lecture: Explanation of bread baking methods and application stages. •Q&A Session: Questions on potential issues encountered during the application will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating the bread baking processes will be used. •Practical Work: Students will experience different bread baking methods.	Students will be asked to read about different methods of bread baking.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Ekmek kalitesinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler	•Anlatım: Ekmek kalitesinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Ekmek kalitesinin değerlendirilmesinde dikkat edilmesi gereken noktalar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekmek kalitesini belirleme yöntemlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler ekmek kalitesi analizi gerçekleştirecekler.	Öğrencilerden ekmek kalitesi belirleme yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Methods used to determine bread quality	•Lecture: Explanation of methods used to determine bread quality. •Q&A Session: Questions on key points to consider in evaluating bread quality will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating methods for determining bread quality will be used. •Practical Work: Students will perform bread quality analysis.	Students will be asked to read about methods for determining bread quality.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmekçilik	Ekmek kalitesinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler	•Anlatım: Ekmek kalitesinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler hakkında bilgi verilecek. •Soru-Cevap: Uygulama sırasında karşılaşılabilecek sorunlar hakkında sorular yöneltilecek. •Görsel Materyaller: Ekmek kalitesi analizi yöntemlerini gösteren grafikler kullanılacak. •Uygulama: Öğrenciler ekmek kalitesi analizi gerçekleştirecekler.	Öğrencilerden ekmek kalitesi belirleme yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bakery	Methods used to determine bread quality	•Lecture: Explanation of methods used to determine bread quality. •Q&A Session: Questions on potential issues encountered during the analysis will be posed. •Visual Aids: Charts illustrating methods for determining bread quality will be used. •Practical Work: Students will perform bread quality analysis.	Students will be asked to read about methods for determining bread quality

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	50
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	2,00	2,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	1,00	1,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	6,00	48,00
Okuma / Reading	2	2,00	4,00
Ödev / Homework	1	4,00	4,00
Toplam / Total:	42	19,00	102,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 102,00/25,00 = 4,08 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 102,00 / 25,00 = 4,08 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Türk Gıda Kodeksine uygun ekmek üretim bilgisine sahip olur. / Have knowledge of bread production in accordance with the Turkish Food Codex.	4	4	5	5						
2.Ekmek üretimi ile ilgili sektörün talep ve gelişmelerine cevap verir. / Responds to the demands and developments of the sector related to bread production.	4		5	4	4				4	
3.Ekmek üretimi ile ilgili Ar-Ge yapabilecek bilgiye sahip olur. / Have the knowledge to conduct R&D regarding bread production.	4		4		5	4			4	
4.Piyasada rekabet edebilir fonksiyonel ekmek formülasyonu tasarlar. / Designs functional bread formulations that can compete in the market.	4		5	4	5					
5.Ekmek üretim teknolojisinde kullanılan makineler hakkında karşılaştırma yapar. / Makes comparisons about the machines used in bread production technology.	4		4		5	4				

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT706 - ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRENİM

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRENİM	
Ders Kodu / Course Code	GDT706	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, öğrencilerin teorik bilgilerini pratik uygulamalarla pekiştirmek ve gıda teknolojisi alanında endüstriyel deneyim kazanmalarını sağlamaktır. Öğrencilerin, endüstriyel süreçlerin yönetimi, gıda üretimi ve kalite kontrol konularında beceri geliştirmeleri hedeflenmektedir.	The objective of this course is to reinforce students' theoretical knowledge with practical applications and to provide them with industrial experience in the field of food technology. It aims to help students develop skills in the management of industrial processes, food production, and quality control.
İçeriği / Content	Bu derste, endüstriyel uygulamaların temel ilkeleri, gıda üretim süreçleri, kalite kontrol yöntemleri, iş sağlığı ve güvenliği, çevre koruma ve sürdürülebilirlik konuları ele alınacaktır. Öğrenciler, sektördeki güncel uygulamaları ve teknolojileri inceleyerek, endüstriyel çalışma ortamlarını deneyimleme fırsatı bulacaklardır.	This course will cover the fundamental principles of industrial applications, food production processes, quality control methods, occupational health and safety, environmental protection, and sustainability. Students will have the opportunity to experience industrial work environments by examining current practices and technologies in the sector.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ibarz, A., Barbosa-Canovas, C. V. (2003) Unit Operations in Food Engineering, CRC Press	Ibarz, A., Barbosa-Canovas, C. V. (2003) Unit Operations in Food Engineering, CRC Press
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Cemhan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Cemhan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda Teknolojisindeki yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olma	To have knowledge about new technologies in Food Technology
2	Yeni teknolojilerin uygulanması sırasında gıdalarda meydana gelen değişimleri yorumlayabilir.	Interpret the changes that occur in foods during the application of new technologies.
3	Gıda işlemede amaca uygun yenilikçi yöntemi seçebilir.	Can choose the innovative method suitable for the purpose in food processing.
4	Enerji tasarrufu için gıda işlemede uygun yöntemleri kombine edebilir.	It can combine suitable methods in food processing to save energy.
5	Gıda sektöründe ihtiyaç duyulan işleme teknolojilerini gözlemleyebilir.	Observe the processing technologies needed in the food industry.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstriye dayalı öğrenim kavramı ve önemi	•Anlatım: Endüstriye dayalı öğrenim kavramı ve önemi. •Görsel Materyaller: Endüstriyel öğrenim ile ilgili grafikler ve şemalar. •Tartışma: Endüstriye dayalı öğrenimin avantajları.	Öğrencilerden endüstriye dayalı öğrenim hakkında temel bilgiler edinmeleri istenecek.
	Introduction to the concept of industry-based learning and its importance	•Lecture: Introduction to the concept of industry-based learning and its importance. •Visual Aids: Charts and diagrams related to industrial learning. •Discussion: Advantages of industry-based learning.	Students will be asked to gather basic information about industry-based learning.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda teknolojisinin endüstrideki rolü	•Anlatım: Gıda teknolojisinin endüstrideki rolü. •Görsel Materyaller: Gıda teknolojisi ile ilgili grafikler. •Soru-Cevap: Gıda teknolojisinin uygulamaları hakkında tartışma.	Öğrencilerden gıda teknolojisi ve endüstri ilişkisi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	The role of food technology in the industry	•Lecture: The role of food technology in the industry. •Visual Aids: Charts related to food technology. •Q&A Session: Discussion on applications of food technology.	Students will be asked to read about the relationship between food technology and industry.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretiminde temel süreçler	•Anlatım: Gıda üretiminde temel süreçler. •Görsel Materyaller: Üretim süreçlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Üretim süreçlerinin verimliliği üzerine tartışma. Ödev	Öğrencilerden gıda üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic processes in food production	•Lecture: Basic processes in food production. •Visual Aids: Charts illustrating production processes. •Discussion: Discussion on the efficiency of production processes. Homework	Students will be asked to read about food production processes.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda ürünlerinin kalite kontrol yöntemleri	•Anlatım: Gıda ürünlerinin kalite kontrol yöntemleri. •Görsel Materyaller: Kalite kontrol grafik ve şemaları. •Soru-Cevap: Kalite kontrolün önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden kalite kontrol yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Quality control methods for food products	•Lecture: Quality control methods for food products. •Visual Aids: Charts and diagrams for quality control. •Q&A Session: Discussion on the importance of quality control.	Students will be asked to read about quality control methods.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda sektöründe iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları	•Anlatım: Gıda sektöründe iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları. •Görsel Materyaller: İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili grafikler. •Tartışma: İş sağlığının önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden iş sağlığı ve güvenliği konularında bilgi edinmeleri istenecek.
	Occupational health and safety practices in the food sector	•Lecture: Occupational health and safety practices in the food sector. •Visual Aids: Charts related to occupational health and safety. •Discussion: Discussion on the importance of occupational health.	Students will be asked to read about occupational health and safety.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda endüstrisinde çevre koruma uygulamaları	•Anlatım: Gıda endüstrisinde çevre koruma uygulamaları. •Görsel Materyaller: Çevre koruma ile ilgili grafikler. •Tartışma: Sürdürülebilirlik konuları üzerine tartışma.	Öğrencilerden çevre koruma ve sürdürülebilirlik hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Environmental protection practices in the food industry	•Lecture: Environmental protection practices in the food industry. •Visual Aids: Charts related to environmental protection. •Discussion: Discussion on sustainability issues.	Students will be asked to read about environmental protection and sustainability.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işleme teknolojileri ve uygulamaları	•Anlatım: Gıda işleme teknolojileri ve uygulamaları. •Görsel Materyaller: İşleme teknolojilerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Gıda işleme sürecinin önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden gıda işleme teknolojileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food processing technologies and applications	•Lecture: Food processing technologies and applications. •Visual Aids: Charts illustrating processing technologies. •Q&A Session: Discussion on the importance of the food processing process.	Students will be asked to read about food processing technologies.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretiminde otomasyon sistemleri	•Anlatım: Gıda üretiminde otomasyon sistemleri. •Görsel Materyaller: Otomasyon sistemlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Otomasyonun avantajları üzerine tartışma.	Öğrencilerden endüstriyel otomasyon sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Automation systems in food production	•Lecture: Automation systems in food production. •Visual Aids: Charts illustrating automation systems. •Q&A Session: Discussion on the advantages of automation.	Students will be asked to read about industrial automation systems.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda güvenliği yönetim sistemleri ve uygulamaları	•Anlatım: Gıda güvenliği yönetim sistemleri ve uygulamaları. •Görsel Materyaller: Gıda güvenliği ile ilgili grafikler. •Tartışma: Gıda güvenliği uygulamalarının önemi üzerine tartışma. Quiz	Öğrencilerden gıda güvenliği yönetim sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food safety management systems and applications	•Lecture: Food safety management systems and applications. •Visual Aids: Charts related to food safety. •Discussion: Discussion on the importance of food safety practices. Quiz	Students will be asked to read about food safety management systems.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretiminde planlama ve yönetim	•Anlatım: Gıda üretiminde planlama ve yönetim. •Görsel Materyaller: Üretim planlaması süreçlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Planlamanın etkinliği üzerine tartışma.	Öğrencilerden üretim planlaması ve yönetimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Planning and management in food production	•Lecture: Planning and management in food production. •Visual Aids: Charts illustrating production planning processes. •Discussion: Discussion on the effectiveness of planning.	Students will be asked to read about production planning and management.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda teknolojisindeki son yenilikler ve trendler	•Anlatım: Gıda teknolojisindeki son yenilikler ve trendler. •Görsel Materyaller: Yenilikçi teknolojileri gösteren grafikler. •Tartışma: Yeniliklerin sektöre etkileri üzerine tartışma.	Öğrencilerden gıda teknolojisindeki yenilikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Recent innovations and trends in food technology	•Lecture: Recent innovations and trends in food technology. •Visual Aids: Charts illustrating innovative technologies. •Discussion: Discussion on the impact of innovations on the sector.	Students will be asked to read about innovations in food technology.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstride staj uygulamaları	•Anlatım: Endüstride staj uygulamaları ve deneyim paylaşımı. •Görsel Materyaller: Staj süreçlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Staj deneyimlerinin değerlendirilmesi üzerine tartışma.	Öğrencilerden staj süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Internship applications in the industry	•Lecture: Internship applications in the industry and experience sharing. •Visual Aids: Charts illustrating internship processes. •Q&A Session: Discussion on evaluating internship experiences.	Students will be asked to read about internship processes.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda teknolojisi projelerinin geliştirilmesi	•Anlatım: Gıda teknolojisi projelerinin geliştirilmesi ve yönetimi. •Görsel Materyaller: Proje geliştirme süreçlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Proje yönetiminin önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden proje geliştirme süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Development of food technology projects	•Lecture: Development and management of food technology projects. •Visual Aids: Charts illustrating project development processes. •Discussion: Discussion on the importance of project management.	Students will be asked to read about project development processes.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci projelerinin sunumu ve değerlendirmesi	•Anlatım: Öğrenci projelerinin sunumu ve değerlendirilmesi. •Görsel Materyaller: Sunum materyalleri ve değerlendirme kriterleri. •Tartışma: Sunumların geribildirim ve geliştirilmesi üzerine tartışma.	Öğrencilerden sunum hazırlıklarına yönelik bilgi edinmeleri istenecek
	Presentation and evaluation of student projects	•Lecture: Presentation and evaluation of student projects. •Visual Aids: Presentation materials and evaluation criteria. •Discussion: Discussion on feedback and improvement of presentations.	Students will be asked to gather information for their presentations.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçerik Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	25
Ev Ödevi / Homework	1	25
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	3,00	18,00
Okuma / Reading	6	1,00	6,00
Ödev / Homework	1	8,00	8,00
Toplam / Total:	30	17,00	63,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 63,00/25,00 = 2,52 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 63,00 / 25,00 = 2,52 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Gıda Teknolojisindeki yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olma / To have knowledge about new technologies in Food Technology	5		4							
2.Yeni teknolojilerin uygulanması sırasında gıdalarda meydana gelen değişimleri yorumlayabilir. / Interpret the changes that occur in foods during the application of new technologies.	4		5		4					
3.Gıda işlemede amaca uygun yenilikçi yöntemi seçebilir. / Can choose the innovative method suitable for the purpose in food processing.	4		5		5					
4.Enerji tasarrufu için gıda işlemede uygun yöntemleri kombine edebilir. / It can combine suitable methods in food processing to save energy.	4	5	4		4					
5.Gıda sektöründe ihtiyaç duyulan işleme teknolojilerini gözlemleyebilir. / Observe the processing technologies needed in the food industry.	4		5		4					

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT707	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Endüstriyel mikroorganizmalar, rekombinant mikroorganizmalar ve genel özellikleri, fermente gıda ve içecekler, gıda katkı maddeleri, enzimler, sağlıkla ilgili ürünler, kimyasallar ve yakıtların üretiminde, bazı atıkların arıtılmasında mikroorganizmaların kullanılması konularının öğretilmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed to teach the subjects of industrial microorganisms, recombinant microorganisms and their general properties, the use of microorganisms in the production of fermented foods and beverages, food additives, enzymes, health-related products, chemicals and fuels, and the purification of some wastes.
İçeriği / Content	Endüstriyel mikroorganizmalar tarafından üretilen primer ve sekonder metabolitler, antibiyotikler, vitaminler ve aminoasitler, steroidler, enzimler, alkollü içkiler (şarap, bira), damıtık alkollü içecekler, etanol, sirke, sitrik asit ve diğer organik bileşikler, endüstriyel mantarlar ve mayalar hakkında genel bilgi.	General information on primary and secondary metabolites produced by industrial microorganisms, antibiotics, vitamins and amino acids, steroids, enzymes, spirits (wine, beer), distilled spirits, ethanol, vinegar, citric acid and other organic compounds, industrial fungi and yeasts.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1- Genel Mikrobiyoloji, 4. Baskı. Prof. Dr. M. Öner. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova İzmir. (2001) 2- Industrial Microbiology: An Introduction. Michael J. Waites, Neil L. Morgan, John S. Rockey, Gary Highton (2001) Blackwell Science Ltd. 3- Gıda Mikrobiyolojisi 3. Baskı. Editörler Prof. Dr. Adnan Ünlütürk ve Prof. Dr. Fulya Turantaş (2003) META Yayınevi 4- Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology. Arnold L. Demain et. al., (1999) ASM Press. 5- Biology of the Prokaryotes. J. Lengeler, G. Drews, H. Schlegel (1999) Blackwell Science. 6- Bacillus subtilis and Its Closest Relatives: from Genes to Cells Abraham L. Sonenshein, James A. Hoch, and Richard M. Losick (1999) ASM Press.	1- Genel Mikrobiyoloji, 4. Baskı. Prof. Dr. M. Öner. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova İzmir. (2001) 2- Industrial Microbiology: An Introduction. Michael J. Waites, Neil L. Morgan, John S. Rockey, Gary Highton (2001) Blackwell Science Ltd. 3- Gıda Mikrobiyolojisi 3. Baskı. Editörler Prof. Dr. Adnan Ünlütürk ve Prof. Dr. Fulya Turantaş (2003) META Yayınevi 4- Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology. Arnold L. Demain et. al., (1999) ASM Press. 5- Biology of the Prokaryotes. J. Lengeler, G. Drews, H. Schlegel (1999) Blackwell Science. 6- Bacillus subtilis and Its Closest Relatives: from Genes to Cells Abraham L. Sonenshein, James A. Hoch, and Richard M. Losick (1999) ASM Press.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Endüstriyel mikrobiyolojinin tanımı ve önemini öğrenir.	Learns the definition and importance of industrial microbiology.
2	Mikroorganizmaların fizyolojisini öğrenir.	Learns the physiology of microorganisms.
3	Endüstriyel mikroorganizmaları öğrenir.	Learns industrial microorganisms.
4	Fermentasyon ve fermentasyon ürünlerini öğrenir.	Learns fermentation and fermentation products.
5	Mikroorganizmalar kullanılarak üretilen ve endüstriyel önemi olan ürünleri öğrenir.	Learns the products that are produced by using microorganisms and have industrial importance.
6	Endüstriyel Mikrobiyolojide kullanılan rekombinant türlerin genetik mühendisliği yöntemleri kullanılarak eldesini öğrenir.	Learns the production of recombinant species used in Industrial Microbiology using genetic engineering methods.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ders işleniş tanım ve uygulama imkanlarının anlatılması	Yok	- Anlatım: Dersin tanımı ve uygulama imkanları. - Soru-Cevap: Dersin içeriği hakkında sorular yöneltilecek. - Görsel Materyaller: Dersin genel çerçevesini gösteren grafikler.	Öğrencilerden dersin kapsamı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Explaining the definition and application possibilities of the course	None	- Lecture: Explanation of the definition and application possibilities of the course. - Q&A Session: Questions about the course content will be posed. - Visual Aids: Charts illustrating the general outline of the course.	Students will be asked to gather information about the scope of the course.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrobiyal Fizyoloji	Yok	- Anlatım: Mikrobiyal fizyolojinin temel ilkeleri. - Soru-Cevap: Mikrobiyal fizyolojinin önemi üzerine tartışma. - Görsel Materyaller: Mikrobiyal hücre yapısını gösteren grafikler.	Öğrencilerden mikrobiyal fizyoloji hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Microbial Physiology	None	- Lecture: Basic principles of microbial physiology. - Q&A Session: Discussion on the importance of microbial physiology. - Visual Aids: Charts illustrating microbial cell structure.	Students will be asked to read about microbial physiology.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstriyel Mikroorganizmalar	Yok	- Anlatım: Endüstriyel mikroorganizmaların tanımı ve önemi. - Görsel Materyaller: Endüstriyel mikroorganizmaları gösteren grafikler. - Tartışma: Farklı mikroorganizmaların endüstriyel uygulamalardaki rolleri.	Öğrencilerden endüstriyel mikroorganizmalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Industrial Microorganisms	None	- Lecture: Definition and importance of industrial microorganisms. - Visual Aids: Charts illustrating industrial microorganisms. - Discussion: The roles of different microorganisms in industrial applications.	Students will be asked to read about industrial microorganisms.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentasyon	Yok	- Anlatım: Fermentasyon süreci ve türleri. - Soru-Cevap: Fermentasyonun gıda teknolojisindeki önemi. - Görsel Materyaller: Fermentasyon süreçlerini gösteren grafikler.	Öğrencilerden fermentasyon süreci hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	fermentation	None	- Lecture: Explanation of the fermentation process and types. - Q&A Session: Discussion on the importance of fermentation in food technology. - Visual Aids: Charts illustrating fermentation processes.	Students will be asked to read about the fermentation process.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentörler, Endüstriyel Çapta Fermentasyon	Yok	- Anlatım: Fermentörlerin tanımı ve endüstriyel çapta kullanımları. - Görsel Materyaller: Fermentör tiplerini gösteren grafikler. - Tartışma: Endüstriyel fermentasyon süreçlerinin avantajları. Quiz	Öğrencilerden fermentörler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Fermenters, Industrial Scale Fermentation	None	- Lecture: Definition of fermenters and their industrial-scale applications. - Visual Aids: Charts illustrating types of fermenters. - Discussion: Advantages of industrial fermentation processes. Quiz	Students will be asked to read about fermenters.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentörlerde Kullanılan Besiyerleri ve Fermentasyon Yöntemleri	Yok	- Anlatım: Fermentörlerde kullanılan besiyerleri ve yöntemleri. - Görsel Materyaller: Besiyerlerini gösteren grafikler. - Soru-Cevap: Farklı besiyerlerinin etkileri üzerine tartışma.	Öğrencilerden fermentörlerde kullanılan besiyerleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Media Used in Fermenters and Fermentation Methods	None	- Lecture: Media used in fermenters and fermentation methods. - Visual Aids: Charts illustrating media used. - Q&A Session: Discussion on the effects of different media.	Students will be asked to read about media used in fermenters
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente Gıda ve Fermente İçecekler	Yok	- Anlatım: Fermente gıdalar ve içeceklerin tanımı ve önemi. - Görsel Materyaller: Fermente gıda ve içecek örnekleri. - Tartışma: Fermente ürünlerin sağlık üzerindeki etkileri.	Öğrencilerden fermente gıdalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Fermented Food and Fermented Beverages	None	- Lecture: Definition and importance of fermented foods and beverages. - Visual Aids: Examples of fermented foods and drinks. - Discussion: Health effects of fermented products.	Students will be asked to read about fermented foods.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Katkı Maddeleri	Yok	- Anlatım: Gıda katkı maddelerinin tanımı ve kullanımları. - Görsel Materyaller: Katkı maddelerini gösteren grafikler. - Soru-Cevap: Katkı maddelerinin avantajları ve dezavantajları.	Öğrencilerden gıda katkı maddeleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food Additives	None	- Lecture: Definition and uses of food additives. - Visual Aids: Charts illustrating food additives. - Q&A Session: Discussion on the advantages and disadvantages of additives.	Students will be asked to read about food additives.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrobiyal Enzimler	Yok	•Anlatım: Mikrobiyal enzimlerin tanımı ve işlevleri. •Görsel Materyaller: Mikrobiyal enzim örnekleri. •Tartışma: Enzimlerin gıda teknolojisindeki rolleri.	Öğrencilerden mikrobiyal enzimler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Microbial Enzymes	None	•Lecture: Definition and functions of microbial enzymes. •Visual Aids: Examples of microbial enzymes. •Discussion: The roles of enzymes in food technology.	Students will be asked to read about microbial enzymes.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıkla İlgili Ürünler	Yok	•Anlatım: Sağlıkla ilgili ürünlerin tanımı ve önemi. •Görsel Materyaller: Sağlık ürünlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Sağlık ürünlerinin faydaları hakkında tartışma.	Öğrencilerden sağlıkla ilgili ürünler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Health Related Products	None	•Lecture: Definition and importance of health-related products. •Visual Aids: Charts illustrating health products. •Q&A Session: Discussion on the benefits of health products.	Students will be asked to read about health-related products.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vitaminler, Polimerler, Tarım Ürünleri	Yok	•Anlatım: Vitaminler, polimerler ve tarım ürünlerinin tanımı. •Görsel Materyaller: Bu bileşenleri gösteren grafikler. •Tartışma: Bu bileşenlerin önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden vitaminler, polimerler ve tarım ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Vitamins, Polymers, Agricultural Products	None	•Lecture: Definition of vitamins, polymers, and agricultural products. •Visual Aids: Charts illustrating these components. •Discussion: Discussion on the importance of these components.	Students will be asked to read about vitamins, polymers, and agricultural products.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstriyel Kimyasallar ve Yakıtlar	Yok	•Anlatım: Endüstriyel kimyasallar ve yakıtların tanımı. •Görsel Materyaller: Kimyasallar ve yakıtları gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Bu bileşenlerin endüstrideki rolleri.	Öğrencilerden endüstriyel kimyasallar ve yakıtlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Industrial Chemicals and Fuels	None	•Lecture: Definition of industrial chemicals and fuels. •Visual Aids: Charts illustrating chemicals and fuels. •Q&A Session: Discussion on the roles of these components in the industry.	dents will be asked to read about industrial chemicals and fuels.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikroorganizmaların çevresel Roller	Yok	•Anlatım: Mikroorganizmaların çevredeki rolleri. •Görsel Materyaller: Çevresel mikroorganizmaları gösteren grafikler. •Tartışma: Çevre üzerindeki etkileri üzerine tartışma.	Öğrencilerden mikroorganizmaların çevresel rolleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Environmental Roles of Microorganisms	None	•Lecture: The environmental roles of microorganisms. •Visual Aids: Charts illustrating environmental microorganisms. •Discussion: Discussion on their effects on the environment.	Students will be asked to read about the environmental roles of microorganisms.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Tekrar	Yok	•Anlatım: Dersin genel tekrarı ve önemli noktaların vurgulanması. •Görsel Materyaller: Ders boyunca kullanılan grafiklerin gözden geçirilmesi. •Soru-Cevap: Öğrencilerin sorularının yanıtlanması.	Öğrencilerden ders boyunca öğrendikleri konuları gözden geçirmeleri istenecek.
	General repetition	None	•Lecture: General review of the course and emphasis on key points. •Visual Aids: Review of charts used throughout the course. •Q&A Session: Answering students' questions.	Students will be asked to review the topics learned throughout the course.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	14	3,00	42,00
Toplam / Total:	51	16,00	124,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 124,00/25,00 = 4,96 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 124,00 / 25,00 = 4,96 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Endüstriyel mikrobiyolojinin tanımı ve önemini öğrenir. / Learns the definition and importance of industrial microbiology.	5		4							
2.Mikroorganizmaların fizyolojisini öğrenir. / Learns the physiology of microorganisms.	5		4							
3.Endüstriyel mikroorganizmaları öğrenir. / Learns industrial microorganisms.	5		4							
4.Fermentasyon ve fermentasyon ürünlerini öğrenir. / Learns fermentation and fermentation products.	4		5		4					
5.Mikroorganizmalar kullanılarak üretilen ve endüstriyel önemi olan ürünleri öğrenir. / Learns the products that are produced by using microorganisms and have industrial importance.	4		5		4					
6.Endüstriyel Mikrobiyolojide kullanılan rekombinant türlerin genetik mühendisliği yöntemleri kullanılarak eldesini öğrenir. / Learns the production of recombinant species used in Industrial Microbiology using genetic engineering methods.	4		4		5	4			4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT709 - FERMENTE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FERMENTE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT709	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	5,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, öğrencilere fermente ürünlerin üretim süreçlerini, mikroorganizmaların rolünü ve fermentasyon tekniklerini öğretmektir. Ayrıca, öğrencilere fermente ürünlerin kalitesi, güvenliği ve sağlık üzerindeki etkileri hakkında bilgi vererek, endüstriyel uygulamalar için gerekli bilgi ve becerileri kazandırmaktır.	The objective of this course is to teach students the production processes of fermented products, the role of microorganisms, and fermentation techniques. Additionally, it aims to provide students with knowledge about the quality, safety, and health effects of fermented products, equipping them with the necessary information and skills for industrial applications.
İçeriği / Content	Bu derste, fermente gıdaların türleri, fermentasyon süreçleri, mikroorganizmaların rolü, fermente ürünlerin kalitesi, gıda güvenliği, sağlık ile ilgili etkileri, uygulamalı üretim teknikleri ve endüstriyel uygulamalara dair konular ele alınacaktır. Ayrıca, öğrenciler, fermente içecekler, süt ürünleri ve diğer fermente gıdalar hakkında bilgi sahibi olacaklardır.	This course will cover topics such as types of fermented foods, fermentation processes, the role of microorganisms, the quality of fermented products, food safety, health-related effects, practical production techniques, and industrial applications. Additionally, students will gain knowledge about fermented beverages, dairy products, and other fermented foods.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1- Genel Mikrobiyoloji, 4. Baskı. Prof. Dr. M. Öner. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova İzmir. (2001) 2- Industrial Microbiology: An Introduction. Michael J. Waites, Neil L. Morgan, John S. Rockey, Gary Higon (2001) Blackwell Science Ltd. 3- Gıda Mikrobiyolojisi 3. Baskı. Editörler Prof. Dr. Adnan Ünlütürk ve Prof. Dr. Fulya Turantaş (2003) META Yayınevi 4- Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology. Arnold L. Demain et. al., (1999) ASM Press. 5- Biology of the Prokaryotes. J. Lengeler, G. Drews, H. Schlegel (1999) Blackwell Science. 6- Bacillus subtilis and Its Closest Relatives: from Genes to Cells Abraham L. Sonenshein, James A. Hoch, and Richard M. Losick (1999) ASM Press.	1- Genel Mikrobiyoloji, 4. Baskı. Prof. Dr. M. Öner. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova İzmir. (2001) 2- Industrial Microbiology: An Introduction. Michael J. Waites, Neil L. Morgan, John S. Rockey, Gary Higon (2001) Blackwell Science Ltd. 3- Gıda Mikrobiyolojisi 3. Baskı. Editörler Prof. Dr. Adnan Ünlütürk ve Prof. Dr. Fulya Turantaş (2003) META Yayınevi 4- Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology. Arnold L. Demain et. al., (1999) ASM Press. 5- Biology of the Prokaryotes. J. Lengeler, G. Drews, H. Schlegel (1999) Blackwell Science. 6- Bacillus subtilis and Its Closest Relatives: from Genes to Cells Abraham L. Sonenshein, James A. Hoch, and Richard M. Losick (1999) ASM Press.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Endüstriyel mikrobiyolojinin tanımı ve önemini öğrenir.	Learns the definition and importance of industrial microbiology.
2	Mikroorganizmaların fizyolojisini öğrenir.	Learns the physiology of microorganisms.
3	Endüstriyel mikroorganizmaları öğrenir.	Learns industrial microorganisms.
4	Fermentasyon ve fermentasyon ürünlerini öğrenir.	Learns fermentation and fermentation products.
5	Mikroorganizmalar kullanılarak üretilen ve endüstriyel önemi olan ürünleri öğrenir.	Learns the products that are produced by using microorganisms and have industrial importance.
6	Endüstriyel Mikrobiyolojide kullanılan rekombinant türlerin genetik mühendisliği yöntemleri kullanılarak eldesini öğrenir.	Learns the production of recombinant species used in Industrial Microbiology using genetic engineering methods.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente ürünlerin tanımı, tarihçesi ve önemi.	Yok	- Anlatım: Fermente ürünlerin tanımı ve tarihçesi. - Görsel Materyaller: Fermente ürünlerin tarihini gösteren grafikler. - Tartışma: Fermente ürünlerin kültürel önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden fermente ürünlerin tarihine dair bilgi edinmeleri istenecek.
	Definition, history, and importance of fermented products.	None	- Lecture: Definition and history of fermented products. - Visual Aids: Charts illustrating the history of fermented products. - Discussion: Discussion on the cultural significance of fermented products.	Students will be asked to gather information about the history of fermented products.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentasyon süreçleri ve aşamaları.	Yok	- Anlatım: Fermentasyon sürecinin aşamaları. - Görsel Materyaller: Fermentasyon süreçlerini gösteren diyagramlar. - Soru-Cevap: Fermentasyon aşamaları üzerine tartışma.	Öğrencilerden fermentasyon sürecinin aşamaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Fermentation processes and stages.	None	- Lecture: Stages of the fermentation process. - Visual Aids: Diagrams illustrating fermentation processes. - Q&A Session: Discussion on the stages of fermentation.	Students will be asked to read about the stages of the fermentation process.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentasyonda kullanılan mikroorganizmalar.	Yok	- Anlatım: Fermentasyonda kullanılan mikroorganizmalar. - Görsel Materyaller: Mikroorganizmaların çeşitlerini gösteren grafikler. - Tartışma: Farklı mikroorganizmaların işlevleri.	Öğrencilerden fermentasyonda kullanılan mikroorganizmalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Microorganisms used in fermentation.	None	- Lecture: Microorganisms used in fermentation. - Visual Aids: Charts illustrating different microorganisms. - Discussion: Functions of various microorganisms.	Students will be asked to read about microorganisms used in fermentation.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente gıda ve içecek türleri.	Yok	- Anlatım: Fermente gıda ve içecek türleri. - Görsel Materyaller: Fermente gıdaların örneklerini gösteren grafikler. - Tartışma: Fermente ürünlerin sağlık üzerindeki etkileri.	Öğrencilerden fermente gıdalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Types of fermented foods and beverages.	None	- Lecture: Types of fermented foods and beverages. - Visual Aids: Examples of fermented foods and drinks. - Discussion: Health effects of fermented products.	Students will be asked to read about fermented foods.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı fermentasyon yöntemleri ve uygulamaları.	Yok	•Anlatım: Farklı fermentasyon yöntemleri. •Görsel Materyaller: Fermentasyon yöntemlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Fermentasyon yöntemlerinin avantajları. Quiz	Öğrencilerden fermentasyon yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Different fermentation methods and applications.	None	•Lecture: Different fermentation methods. •Visual Aids: Charts illustrating fermentation methods. •Q&A Session: Discussion on the advantages of fermentation methods. Quiz	Students will be asked to read about fermentation methods.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermentasyon sürecinin kontrolü ve optimizasyonu	Yok	•Anlatım: Fermentasyon sürecinin kontrolü. •Görsel Materyaller: Kontrol yöntemlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Kontrolün önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden fermentasyon kontrol yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Control and optimization of the fermentation process	None	•Lecture: Control of the fermentation process. •Visual Aids: Charts illustrating control methods. •Discussion: Discussion on the importance of control.	Students will be asked to read about fermentation control methods.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yoğurt, peynir gibi fermente süt ürünlerinin üretimi.	Yok	•Anlatım: Fermente süt ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Fermente süt ürünlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Fermente süt ürünlerinin sağlık faydaları.	Öğrencilerden fermente süt ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Production of fermented dairy products like yogurt and cheese.	None	•Lecture: Production processes of fermented dairy products. •Visual Aids: Charts illustrating fermented dairy products. •Q&A Session: Discussion on health benefits of fermented dairy products.	Students will be asked to read about fermented dairy products.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sosis, salam gibi fermente et ürünlerinin üretimi.	Yok	•Anlatım: Fermente et ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Fermente et ürünlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Fermente et ürünlerinin sağlık üzerindeki etkileri.	Öğrencilerden fermente et ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Production of fermented meat products like sausages and salami.	None	•Lecture: Production processes of fermented meat products. •Visual Aids: Charts illustrating fermented meat products. •Discussion: Discussion on health effects of fermented meat products	Students will be asked to read about fermented meat products.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turşu, fermente meyve ürünleri üretimi.	Yok	•Anlatım: Fermente sebze ve meyve ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Fermente sebze ve meyve ürünlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Fermente sebze ve meyve ürünlerinin faydaları.	Öğrencilerden fermente sebze ve meyve ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Production of pickles and fermented fruit products	None	•Lecture: Production processes of fermented vegetable and fruit products. •Visual Aids: Charts illustrating fermented vegetable and fruit products. •Q&A Session: Discussion on benefits of fermented vegetable and fruit products.	Students will be asked to read about fermented vegetable and fruit products.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente ürünlerde kullanılan katkı maddeleri.	Yok	•Anlatım: Fermente ürünlerde kullanılan gıda katkı maddeleri. •Görsel Materyaller: Katkı maddelerini gösteren grafikler. •Tartışma: Katkı maddelerinin sağlık üzerindeki etkileri.	Öğrencilerden gıda katkı maddeleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Additives used in fermented products.	None	•Lecture: Food additives used in fermented products. •Visual Aids: Charts illustrating food additives. •Discussion: Discussion on health effects of additives.	Students will be asked to read about food additives.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente ürünlerin kalite kontrolü ve güvenliği.	Yok	•Anlatım: Fermente ürünlerin kalite kontrol yöntemleri. •Görsel Materyaller: Kalite kontrol süreçlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Kalite kontrolün önemi.	Öğrencilerden gıda teknolojisindeki yenilikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Quality control and safety of fermented products.	None	•Lecture: Recent innovations and trends in food technology. •Visual Aids: Charts illustrating innovative technologies. •Discussion: Discussion on the impact of innovations on the sector.	Students will be asked to read about innovations in food technology.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstride staj uygulamaları	Yok	•Anlatım: Endüstride staj uygulamaları ve deneyim paylaşımı. •Görsel Materyaller: Staj süreçlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Staj deneyimlerinin değerlendirilmesi üzerine tartışma.	Öğrencilerden staj süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Internship applications in the industry	None	•Lecture: Internship applications in the industry and experience sharing. •Visual Aids: Charts illustrating internship processes. •Q&A Session: Discussion on evaluating internship experiences.	Students will be asked to read about internship processes.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda teknolojisi projelerinin geliştirilmesi	Yok	•Anlatım: Gıda teknolojisi projelerinin geliştirilmesi ve yönetimi. •Görsel Materyaller: Proje geliştirme süreçlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Proje yönetiminin önemi üzerine tartışma.	Öğrencilerden proje geliştirme süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Development of food technology projects	None	•Lecture: Development and management of food technology projects. •Visual Aids: Charts illustrating project development processes. •Discussion: Discussion on the importance of project management.	Students will be asked to read about project development processes.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci projelerinin sunumu ve değerlendirmesi	Yok	•Anlatım: Öğrenci projelerinin sunumu ve değerlendirilmesi. •Görsel Materyaller: Sunum materyalleri ve değerlendirme kriterleri. •Tartışma: Sunumların geribildirim ve geliştirilmesi üzerine tartışma.	Öğrencilerden sunum hazırlıklarına yönelik bilgi edinmeleri istenecek.
	Presentation and evaluation of student projects	None	•Lecture: Presentation and evaluation of student projects. •Visual Aids: Presentation materials and evaluation criteria. •Discussion: Discussion on feedback and improvement of presentations.	Students will be asked to gather information for their presentations.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	2,00	2,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	14	3,00	42,00
Toplam / Total:	51	16,00	124,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 124,00/25,00 = 4,96 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 124,00 / 25,00 = 4,96 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Endüstriyel mikrobiyolojinin tanımı ve önemini öğrenir. / Learns the definition and importance of industrial microbiology.	5		4							
2.Mikroorganizmaların fizyolojisini öğrenir. / Learns the physiology of microorganisms.	5		4							
3.Endüstriyel mikroorganizmaları öğrenir. / Learns industrial microorganisms.	5		4							
4.Fermentasyon ve fermentasyon ürünlerini öğrenir. / Learns fermentation and fermentation products.	4		5		4					
5.Mikroorganizmalar kullanılarak üretilen ve endüstriyel önemi olan ürünleri öğrenir. / Learns the products that are produced by using microorganisms and have industrial importance.	4		5		4					
6.Endüstriyel Mikrobiyolojide kullanılan rekombinant türlerin genetik mühendisliği yöntemleri kullanılarak eldesini öğrenir. / Learns the production of recombinant species used in Industrial Microbiology using genetic engineering methods.	4		4		5	4			4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT710 - YÖRESEL GIDALAR

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	YÖRESEL GIDALAR	
Ders Kodu / Course Code	GDT710	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Farklı yörelere ait ürünlerin üretimi, ürünlerin özelliklerinde yörenin etkisini öğretebilmek	To be able to teach the production of products belonging to different regions and the effect of the region on the characteristics of the products.
İçeriği / Content	Ülkemizin farklı bölgelerinde üretilen ürünler ve üretim yöntemleri	Products and production methods produced in different regions of our country
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gökçe, N., Mil B., Yüncü H.R., Önçel S., Bekar A., (2016) Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375, Eskişehir	Gökçe, N., Mil B., Yüncü H.R., Önçel S., Bekar A., (2016) Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375, Eskişehir
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirir	Improves itself in scientific and technical fields related to products from different regions.
2	Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretir.	Produces different local products in accordance with the Turkish Food Codex and legislation.
3	Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olur.	Will be prone to teamwork in companies that produce local products.
4	Farklı yöresel ürünler ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olur.	Has the ability to conduct R&D on different local products.
5	Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanır	Uses machines in the production of local products
6	Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir yöresel ürünler üretir.	Produces local products that are economical and competitive in the market.
7	Yöresel ürünler üretimi yaparken mesleki etiğe uygun hareket eder.	Acts in accordance with professional ethics when producing local products.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: İç Anadolu Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: İç Anadolu'ya ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: İç Anadolu ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden İç Anadolu ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Central Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Central Anatolia region. •Visual Aids: Pictures of products from Central Anatolia. •Discussion: Importance of Central Anatolia products.	Students will be asked to gather information about products from the Central Anatolia region.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: İç Anadolu Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Central Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Central Anatolia products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Marmara Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Marmara'ya ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: Marmara ürünlerinin önemi. - Ödev	Öğrencilerden Marmara ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marmara Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Marmara region. •Visual Aids: Pictures of products from the Marmara region. •Discussion: Importance of Marmara products. - Homework	Students will be asked to gather information about products from the Marmara region.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Marmara Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marmara Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Marmara region products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Karadeniz Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. - Görsel Materyaller: Karadeniz'e ait ürünlerin resimleri. - Tartışma: Karadeniz ürünlerinin önemi. Quiz	Öğrencilerden Karadeniz ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Black Sea Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: Introduction to the products of the Black Sea region. - Visual Aids: Pictures of products from the Black Sea region. - Discussion: Importance of Black Sea products. Quiz	Students will be asked to gather information about products from the Black Sea region.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Karadeniz Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. - Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. - Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Black Sea Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: Production processes of Black Sea region products. - Visual Aids: Charts illustrating the production stages. - Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Akdeniz Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. - Görsel Materyaller: Akdeniz'e ait ürünlerin resimleri. - Tartışma: Akdeniz ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden Akdeniz ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mediterranean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: Introduction to the products of the Mediterranean region. - Visual Aids: Pictures of products from the Mediterranean region. - Discussion: Importance of Mediterranean products.	Students will be asked to gather information about products from the Mediterranean region
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Akdeniz Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. - Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. - Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mediterranean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: Production processes of Mediterranean region products. - Visual Aids: Charts illustrating the production stages. - Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Güneydoğu Anadolu'ya ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: Güneydoğu Anadolu ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden Güneydoğu Anadolu ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Southeastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Southeastern Anatolia region. •Visual Aids: Pictures of products from Southeastern Anatolia. •Discussion: Importance of Southeastern Anatolia products.	Students will be asked to gather information about products from the Southeastern Anatolia region.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Southeastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Southeastern Anatolia region products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Ege Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Ege'ye ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: Ege ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden Ege ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aegean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Aegean region. •Visual Aids: Pictures of products from the Aegean region. •Discussion: Importance of Aegean products.	Students will be asked to gather information about products from the Aegean region.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Ege Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aegean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Aegean region products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Doğu Anadolu Bölgesi ürünlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Doğu Anadolu'ya ait ürünlerin resimleri. •Tartışma: Doğu Anadolu ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden Doğu Anadolu ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Eastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Introduction to the products of the Eastern Anatolia region. •Visual Aids: Pictures of products from Eastern Anatolia. •Discussion: Importance of Eastern Anatolia products.	Students will be asked to gather information about products from the Eastern Anatolia region.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Doğu Anadolu Bölgesi ürünlerinin üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Üretim aşamalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Ürünlerin üretimi ile ilgili sorular.	Öğrencilerden ürünlerin üretim süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Eastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Production processes of Eastern Anatolia region products. •Visual Aids: Charts illustrating the production stages. •Q&A Session: Questions related to the production of the products.	Students will be asked to read about the production processes of the products.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	20
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	5	2,00	10,00
Ödev / Homework	1	4,00	4,00
Toplam / Total:	43	18,00	95,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 95,00/25,00 = 3,80 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 95,00 / 25,00 = 3,80 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirir / Improves itself in scientific and technical fields related to products from different regions.	4				4				5	
2.Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretir. / Produces different local products in accordance with the Turkish Food Codex and legislation.	4	4	5	4				4		
3.Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olur. / Will be prone to teamwork in companies that produce local products.							5	4	4	
4.Farklı yöresel ürünler ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olur. / Has the ability to conduct R&D on different local products.	4		4		5	4			4	
5.Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanır / Uses machines in the production of local products	4		5		4	4				
6.Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir yöresel ürünler üretir. / Produces local products that are economical and competitive in the market.	4		5	4	4					
7.Yöresel ürünler üretimi yaparken mesleki etiğe uygun hareket eder. / Acts in accordance with professional ethics when producing local products.							4	5	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT712 - HAZIR YEMEK VE CATERİNG TEKNOLOJİSİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	HAZIR YEMEK VE CATERİNG TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT712	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Hazır yemek üretim sürecini hijyenik prensipler doğrultusunda yönetebilme ve oluşabilecek problemlere çözüm bulabilme imkanı sağlar.	It provides the opportunity to manage the ready-made food production process in line with hygienic principles and to find solutions to the problems that may occur.
İçeriği / Content	Yarıyıl içerisinde işlenecek derslerde hazır yemek sektörü hakkında bilgi verilerek bu sektöre hammadde sağlayan tedarikçilerin seçiminde dikkat edilmesi gereken noktalar irdelenecektir. Yemek üretim sürecinde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik riskler işlenerek GMP, HACCP prensipleri, ISO 9001 ve ISO 22000 kalite yönetim sistemleri dikkate alınarak yemek sektörü odaklı problemlere ve problem çözümlerine değinilecektir. Hammadde ve üretilmiş ürünlerin ambalajlama, sevkiyat ve depolama süreçleri ele alınacaktır. Meydana gelebilecek gıda zehirlenmelerine yönelik bilgilendirme gerçekleştirilecektir. Modern yemek üretim teknikleri ele alınacaktır..	In the courses to be taught during the semester, information about the ready-made food sector will be given and the points to be considered in the selection of suppliers that provide raw materials to this sector will be examined. In the food production process, physical, chemical and microbiological risks will be processed and food sector-oriented problems and problem solutions will be addressed, taking into account GMP, HACCP principles, ISO 9001 and ISO 22000 quality management systems. The packaging, shipping and storage processes of raw materials and manufactured products will be discussed. Information about possible food poisoning will be provided. Modern food production techniques will be discussed.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	Non
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Doğan, M. (2019), Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi Catering Yönetim Sistemleri, Nobel Akademik Yayıncılık. Hazır Yemek Sistemleri, Mustafa TAYAR, Canan HECER, 2. Basım, Dora Yayınları	Doğan, M. (2019), Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi Catering Yönetim Sistemleri, Nobel Akademik Yayıncılık. Hazır Yemek Sistemleri, Mustafa TAYAR, Canan HECER, 2. Basım, Dora Yayınları
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri uygular.	Applies technologies used in food production with sufficient knowledge in the field of food science and other related branches of science.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlar	Knowing the conditions related to safe food production and providing these conditions on site
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olur.	Have laboratory knowledge and experience related to the field of food science.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini açıklar.	Explains the microbiological, physical, chemical and nutritional properties of foods and their effects on food quality and human health.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olur.	Have the theoretical knowledge and practical skills to be able to apply food regulations and legislation and to perform quality controls of foods.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır ve sorumluluk alır.	Works effectively and takes responsibility individually and in multi-disciplinary teams.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hazır Yemek Endüstrisi Tarihsel Gelişim Ve Sınıflandırılması	•Anlatım: Hazır yemek endüstrisinin tarihi ve sınıflandırılması. •Görsel Materyaller: Endüstrinin gelişimini gösteren grafikler. •Tartışma: Hazır yemek endüstrisinin önemi.	Öğrencilerden hazır yemek endüstrisi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Fast Food Industry Historical Development and Classification	•Lecture: Historical development and classification of the fast food industry. •Visual Aids: Charts illustrating the development of the industry. •Discussion: Importance of the fast food industry.	Students will be asked to gather information about the fast food industry.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hazır Yemek Endüstrisi Tarihsel Gelişim Ve Sınıflandırılması	•Anlatım: Hazır yemek endüstrisinin tarihi ve sınıflandırılması. •Görsel Materyaller: Endüstrinin gelişimini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Sınıflandırma ile ilgili sorular.	Öğrencilerden hazır yemek sınıflandırmaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Fast Food Industry Historical Development and Classification	•Lecture: Historical development and classification of the fast food industry. •Visual Aids: Charts illustrating the development of the industry. •Q&A Session: Questions related to classification.	Students will be asked to read about the classifications of fast food.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hazır Yemek Endüstrisinde Geleneksel Ve Modern Uygulamalar	•Anlatım: Geleneksel ve modern uygulamaların tanıtımı. •Görsel Materyaller: Geleneksel ve modern yöntemleri karşılaştıran grafikler. •Tartışma: Uygulamaların avantajları ve dezavantajları.	Öğrencilerden geleneksel ve modern uygulamalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Traditional and Modern Applications in the Fast Food Industry	•Lecture: Introduction to traditional and modern applications. •Visual Aids: Charts comparing traditional and modern methods. •Discussion: Advantages and disadvantages of the applications.	Students will be asked to gather information about traditional and modern applications.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplu Beslenme Sistemi Ve Yönetimi, Stratejik Planlama, Temel İşlemleri Ve Organizasyon	•Anlatım: Toplu beslenme sistemi ve yönetimi hakkında bilgi verilecek. •Görsel Materyaller: Yönetim süreçlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Toplu beslenmenin önemi.	Öğrencilerden toplu beslenme sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Collective Nutrition System And Management, Strategic Planning, Basic Operations And Organization	•Lecture: Information about collective nutrition system and management. •Visual Aids: Charts illustrating management processes. •Discussion: Importance of collective nutrition.	Students will be asked to read about collective nutrition systems.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bütçe Planlanması Ve Kontrolü, Satın Alma	•Anlatım: Bütçe planlama ve kontrol süreçleri. •Görsel Materyaller: Bütçe şemaları. •Soru-Cevap: Bütçe yönetimi ile ilgili sorular. Quiz	Öğrencilerden bütçe yönetimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Budget Planning and Control, Procurement	•Lecture: Budget planning and control processes. •Visual Aids: Budget charts. •Q&A Session: Questions related to budget management. Quiz	Students will be asked to gather information about budget management.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Depolama Ve Tedarikçi Zinciri Yönetimi	•Anlatım: Depolama süreçleri ve tedarikçi zinciri yönetimi. •Görsel Materyaller: Depolama yöntemlerini gösteren grafikler. •Tartışma: Tedarikçi zincirinin önemi.	Öğrencilerden depolama ve tedarikçi zinciri yönetimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Storage And Supplier Chain Management	•Lecture: Storage processes and supplier chain management. •Visual Aids: Charts illustrating storage methods. •Discussion: Importance of the supplier chain.	Students will be asked to read about storage and supplier chain management.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü Ve Üretim Planlaması İle Materyal Kontrolü	•Anlatım: Menü planlama ve üretim süreçleri. •Görsel Materyaller: Menü örnekleri. •Soru-Cevap: Materyal kontrolü ile ilgili sorular.	Öğrencilerden menü planlama ve materyal kontrolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Material Control with Menu and Production Planning	•Lecture: Menu planning and production processes. •Visual Aids: Examples of menus. •Q&A Session: Questions related to material control.	Students will be asked to gather information about menu planning and material control.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş Gücü Planlaması, Personel Kriterlerinin Tanımlanması, Personel Eğitimi	•Anlatım: İş gücü planlama süreçleri. •Görsel Materyaller: İş gücü planlama şemaları. •Tartışma: İş gücü yönetiminin önemi.	Öğrencilerden iş gücü planlaması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Workforce Planning, Definition of Personnel Criteria, Personnel Training	•Lecture: Workforce planning processes. •Visual Aids: Charts illustrating workforce planning. •Discussion: Importance of workforce management.	Students will be asked to read about workforce planning.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim/ Servis Alanı Tasarım Ve Donanım ilkeleri	•Anlatım: Üretim alanı tasarımı ve donanım ilkeleri. •Görsel Materyaller: Tasarım şemaları. •Soru-Cevap: Tasarım ile ilgili sorular.	Öğrencilerden üretim alanı tasarımı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Manufacturing / Service Area Design and Hardware principles	•Lecture: Principles of production area design and equipment. •Visual Aids: Design charts. •Q&A Session: Questions related to design.	Students will be asked to gather information about production area design
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üretim/ Servis Alanı Tasarım Ve Donanım ilkeleri	•Anlatım: Üretim alanı tasarımı ve donanım ilkeleri. •Görsel Materyaller: Tasarım şemaları. •Tartışma: Donanım seçim kriterleri.	Öğrencilerden donanım seçimi ile ilgili bilgi edinmeleri istenecek.
	Manufacturing / Service Area Design and Hardware principles	•Lecture: Principles of production area design and equipment. •Visual Aids: Design charts. •Discussion: Equipment selection criteria.	Students will be asked to read about equipment selection.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşçi Sağlığı Ve Uygun Çalışma Koşullarının Sağlanması	•Anlatım: İşçi sağlığı ve çalışma koşulları. •Görsel Materyaller: İşçi sağlığı ile ilgili grafikler. •Tartışma: Çalışma koşullarının önemi.	Öğrencilerden işçi sağlığı ve çalışma koşulları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Occupational Health and Ensuring Appropriate Working Conditions	•Lecture: Occupational health and working conditions. •Visual Aids: Charts related to occupational health. •Discussion: Importance of working conditions.	Students will be asked to gather information about occupational health and working conditions.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşçi Sağlığı Ve Uygun Çalışma Koşullarının Sağlanması	- Anlatım: İşçi sağlığı ve uygun çalışma koşulları. - Görsel Materyaller: Sağlık koşullarını gösteren grafikler. - Soru-Cevap: Sağlık ve güvenlik ile ilgili sorular.	Öğrencilerden işçi sağlığı ve güvenliği hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Occupational Health and Ensuring Appropriate Working Conditions	- Lecture: Occupational health and ensuring appropriate working conditions. - Visual Aids: Charts illustrating health conditions. - Q&A Session: Questions related to health and safety	Students will be asked to read about occupational health and safety.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşçi Sağlığı Ve Uygun Çalışma Koşullarının Sağlanması	- Anlatım: İşçi sağlığı ve uygun çalışma koşullarının sağlanması. - Görsel Materyaller: Uygun çalışma koşullarını gösteren grafikler. - Tartışma: Sağlık ve güvenliğin önemi.	Öğrencilerden çalışma koşulları ve güvenlik hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Occupational Health and Ensuring Appropriate Working Conditions	- Lecture: Occupational health and ensuring appropriate working conditions. - Visual Aids: Charts illustrating appropriate working conditions. - Discussion: Importance of health and safety.	Students will be asked to gather information about working conditions and safety.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşçi Sağlığı Ve Uygun Çalışma Koşullarının Sağlanması	- Anlatım: İşçi sağlığı ve güvenliğinin önemi. - Görsel Materyaller: Sağlık ve güvenlik standartları. - Soru-Cevap: Genel sağlık ve güvenlik ile ilgili sorular.	Öğrencilerden sağlık ve güvenlik standartları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Occupational Health and Ensuring Appropriate Working Conditions	- Lecture: Importance of occupational health and safety. - Visual Aids: Health and safety standards. - Q&A Session: General questions about health and safety.	Students will be asked to read about health and safety standards.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Quiz / Quiz	1	40
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	7	2,00	14,00
Toplam / Total:	30	14,00	95,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri uygular. / Applies technologies used in food production with sufficient knowledge in the field of food science and other related branches of science.	5		5		4					
2.Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlar / Knowing the conditions related to safe food production and providing these conditions on site	4	5	4	4				4		
3.Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olur. / Have laboratory knowledge and experience related to the field of food science.	4		5		4	4				
4.Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini açıklar. / Explains the microbiological, physical, chemical and nutritional properties of foods and their effects on food quality and human health.	5	4	4		4					
5.Gıda yönetmelikve mevzuatını uygulayabilmekve gıdaların kalite kontrollerini yapabileceknitelikte teorikbilgi ve uygulama becerisine sahip olur. / Have the theoretical knowledge and practical skills to be able to apply food regulations and legislation and to perform quality controls of foods.	4	4	4	5	4			4		
6.Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır ve sorumluluk alır. / Works effectively and takes responsibility individually and in multi-disciplinary teams.							5	4	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA ALERJENLERİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT713	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda kaynaklı alerjenler ve neden oldukları sağlık problemleri hakkında detaylı bilginin verilmesi.	Giving detailed information about food-borne allergens and the health problems they cause.
İçeriği / Content	Alerjinin tanımı. Alerjik olabilen maddeler. Alerji nedenleri ve mekanizması. Halk sağlığı açısından alerjik reaksiyonlar. Gıda maddeleri tüketimine bağlı alerjik olgular ve nedenleri. Alerjik hastalıklar, gıda alerjenleri. Bireysel ve çevresel koşullar, risk faktörleri. Gıda katkı maddeleri. korunma ve tedavi. Ulusal ve uluslararası mevzuat.	Definition of allergy. Substances that can be allergic. Allergy causes and mechanism. Allergic reactions in public health. Allergic cases related to food consumption and their causes. Allergic diseases, food allergens. Individual and environmental conditions, risk factors. Food additives. prevention and treatment. National and international legislation.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Rodgers P. M. (2011) Food Allergies : Symptoms, Diagnosis, and Treatment. Hauppauge, N.Y. : Nova Science Publishers, Inc.	Rodgers P. M. (2011) Food Allergies : Symptoms, Diagnosis, and Treatment. Hauppauge, N.Y. : Nova Science Publishers, Inc.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Alerjinin tanımını yapabilir	Can define Allergy
2	Alerji mekanizmasını açıklayabilir	Can explain the mechanism of allergy
3	Alerji nedenleri hakkında fikir yürütebilir	It can give an idea about the causes of allergies
4	Gıda öğeleri, katkı maddeleri ve alerji arasındaki ilişkiyi ifade edebilir	Can express the relationship between food items, additives and allergies
5	Alerjenler ile ilgili yasal mevzuatları anlayabilir	Can understand legal regulations related to allergens

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alerjenin tanımı, gıda kaynaklı alerji tipleri	•Anlatım: Alerjenin tanımı ve gıda kaynaklı alerji türleri. •Görsel Materyaller: Alerji ile ilgili grafikler. •Tartışma: Gıda alerjilerinin önemi.	Öğrencilerden gıda alerjileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Definition of allergy, types of food allergies	•Lecture: Definition of allergy and types of food allergies. •Visual Aids: Charts related to allergies. •Discussion: Importance of food allergies.	Students will be asked to gather information about food allergies.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı, IgE tarafından oluşturulan alerjiler	•Anlatım: IgE kaynaklı gıda alerjileri. •Görsel Materyaller: IgE mekanizmalarını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: IgE ile ilgili sorular.	Öğrencilerden IgE kaynaklı alerjiler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Foodborne, IgE-induced allergies	•Lecture: IgE-induced food allergies. •Visual Aids: Charts illustrating IgE mechanisms. •Q&A Session: Questions related to IgE.	Students will be asked to read about IgE-induced allergies.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı alerjenler, IgE tarafından oluşturulmayan alerjiler	•Anlatım: IgE dışında gelişen gıda alerjileri. •Görsel Materyaller: Alerji türlerini gösteren grafikler. •Tartışma: IgE dışındaki alerjilerin önemi. Ödev	Öğrencilerden IgE dışı alerjiler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Foodborne allergens, non-IgE-induced allergies	•Lecture: Non-IgE-induced food allergies. •Visual Aids: Charts illustrating types of allergies. •Discussion: Importance of non-IgE allergies. Homework	Students will be asked to gather information about non-IgE-induced allergies.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mix alerjiler	•Anlatım: Mix alerjilerin tanımı ve önemi. •Görsel Materyaller: Mix alerji örneklerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Mix alerjiler ile ilgili sorular.	Öğrencilerden mix alerjiler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mix allergies	•Lecture: Definition and importance of mix allergies. •Visual Aids: Charts illustrating examples of mix allergies. •Q&A Session: Questions related to mix allergies.	Students will be asked to read about mix allergies.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı antijenlerin taşınması ve bağırsak permeabilitesi	•Anlatım: Antijenlerin taşınması ve bağırsak geçirgenliği. •Görsel Materyaller: Bağırsak permeabilitesini gösteren grafikler. •Tartışma: Taşınmanın önemi. Quiz	Öğrencilerden antijen taşıma süreçleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Transport of foodborne antigens and intestinal permeability	•Lecture: Transport of foodborne antigens and intestinal permeability. •Visual Aids: Charts illustrating intestinal permeability. •Discussion: Importance of transport. Quiz	Students will be asked to gather information about antigen transport.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alerjen çeşitleri (Bitki, Hayvansal gıda (parvalbumin, balık, tropomyosin ve diğer balık alerjileri, süt kaynaklı alerjiler), Yumurta alerjileri)	•Anlatım: Alerjen çeşitlerinin tanıtımı. •Görsel Materyaller: Alerjen çeşitlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Alerjen çeşitleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden alerjen çeşitleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Types of allergens (Plant, Animal food (parvalbumin, fish, tropomyosin and other fish allergies, dairy allergies), Egg allergies)	•Lecture: Introduction to types of allergens. •Visual Aids: Charts illustrating types of allergens. •Q&A Session: Questions related to allergens.	Students will be asked to read about types of allergens.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda katkı maddelerinin oluşturduğu alerjiler	•Anlatım: Gıda katkı maddeleri ile ilgili alerjiler. •Görsel Materyaller: Katkı maddelerini gösteren grafikler. •Tartışma: Gıda katkı maddelerinin etkileri.	Öğrencilerden gıda katkı maddeleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Allergies caused by food additives	•Lecture: Allergies caused by food additives. •Visual Aids: Charts illustrating food additives. •Discussion: Effects of food additives.	Students will be asked to gather information about food additives.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı antibiyotiklere karşı gelişen alerjik reaksiyonlar	•Anlatım: Antibiyotikler ve alerjik reaksiyonlar. •Görsel Materyaller: Alerjik reaksiyonları gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Antibiyotik alerjileri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden gıda kaynaklı antibiyotikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Allergic reactions to food-borne antibiotics	•Lecture: Allergic reactions to food-borne antibiotics. •Visual Aids: Charts illustrating allergic reactions. •Q&A Session: Questions related to antibiotic allergies.	Students will be asked to read about food-borne antibiotics.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı histamin alerjisi	•Anlatım: Histamin alerjisinin tanımı ve etkileri. •Görsel Materyaller: Histamin alerjilerini gösteren grafikler. •Tartışma: Histaminin etkileri.	Öğrencilerden histamin alerjisi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food-borne histamine allergy	•Lecture: Definition and effects of histamine allergy. •Visual Aids: Charts illustrating histamine allergies. •Discussion: Effects of histamine.	Students will be asked to gather information about histamine allergy.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çölyak hastalığı	•Anlatım: Çölyak hastalığının tanımı ve etkileri. •Görsel Materyaller: Çölyak ile ilgili grafikler. •Soru-Cevap: Çölyak ile ilgili sorular.	Öğrencilerden çölyak hastalığı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Celiac disease	•Lecture: Definition and effects of celiac disease. •Visual Aids: Charts related to celiac disease. •Q&A Session: Questions related to celiac disease.	Students will be asked to read about celiac disease.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kaynaklı alerjenlerin sindirilebilirliği ve bağırsak geçirgenliği	•Anlatım: Sindirilebilirlik ve bağırsak geçirgenliği. •Görsel Materyaller: Bağırsak geçirgenliğini gösteren grafikler. •Tartışma: Sindirilebilirliğin önemi.	Öğrencilerden sindirilebilirlik hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Digestibility and intestinal permeability of food-borne allergens	•Lecture: Digestibility and intestinal permeability. •Visual Aids: Charts illustrating intestinal permeability. •Discussion: Importance of digestibility.	Students will be asked to gather information about digestibility.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işleme ve alerjenler	•Anlatım: Gıda işleme süreçlerinde alerjenler. •Görsel Materyaller: İşleme süreçlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: İşleme süreçleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden gıda işleme ve alerjenler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food processing and allergens	•Lecture: Allergens in food processing. •Visual Aids: Charts illustrating processing methods. •Q&A Session: Questions related to processing methods.	Students will be asked to read about allergens in food processing.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrobiyota ve alerji	•Anlatım: Mikrobiyota ve alerji arasındaki ilişki. •Görsel Materyaller: Mikrobiyota ile ilgili grafikler. •Tartışma: Mikrobiyotanın önemi.	Öğrencilerden mikrobiyota hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Microbiota and allergies	•Lecture: Relationship between microbiota and allergies. •Visual Aids: Charts illustrating microbiota. •Discussion: Importance of microbiota	Students will be asked to gather information about microbiota.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alerjenlerden korunma ve mevzuat	•Anlatım: Alerjenlerden korunma yöntemleri ve mevzuat. •Görsel Materyaller: Mevzuat ile ilgili grafikler. •Soru-Cevap: Korunma yöntemleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden alerjen koruma yöntemleri ve mevzuat hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Allergen protection and legislation	•Lecture: Methods of allergen protection and legislation. •Visual Aids: Charts related to legislation. •Q&A Session: Questions related to protection methods.	Students will be asked to read about allergen protection methods and legislation.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	20
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	2	5,00	10,00
Rapor Sunma / Report Presentation	1	1,00	1,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	6,00	36,00
Okuma / Reading	5	2,00	10,00
Ödev / Homework	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	32	21,00	103,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 103,00/25,00 = 4,12 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 103,00 / 25,00 = 4,12 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Alerjinin tanımını yapabilir / Can define Allergy	5	4								
2.Alerji mekanizmasını açıklayabilir / Can explain the mechanism of allergy	5	4			4					
3.Alerji nedenleri hakkında fikir yürütebilir / It can give an idea about the causes of allergies	4	4			5					
4.Gıda öğeleri, katkı maddeleri ve alerji arasındaki ilişkiyi ifade edebilir / Can express the relationship between food items, additives and allergies	5	4			4					
5.Alerjenler ile ilgili yasal mevzuatları anlayabilir / Can understand legal regulations related to allergens	4	4		5	4			4		

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT714 - GIDA PAZARLAMA

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA PAZARLAMA	
Ders Kodu / Course Code	GDT714	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Pazarlamanın temel ilkelerini açıklamak, gıda ürünleri pazarlamasında önemli kavramları ve pazarlama faaliyetlerinin yürütülmesinde etkili olan hususlar konusunda farkındalık yaratmak.	To explain the basic principles of marketing, to raise awareness about the important concepts in the marketing of food products and the issues that are effective in the execution of marketing activities.
İçeriği / Content	Pazarlama, fiyatlandırma stratejileri, pazarlama yönetimi ve değerlendirme	Marketing, pricing strategies, marketing management and evaluation
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Ürünleri Pazarlaması, Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Yrd. Doç. A. Ali Koç, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Genel Yayın No:121, 1997, Adana. Modern Pazarlama, Prof. Dr. Remzi ALTUNIŞIK, Prof. Dr. Şuayb ÖZDEMİR, Prof. Dr. Ömer TORLAK, Değişim Yayınları, 2012.	Gıda Ürünleri Pazarlaması, Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Yrd. Doç. A. Ali Koç, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Genel Yayın No:121, 1997, Adana. Modern Pazarlama, Prof. Dr. Remzi ALTUNIŞIK, Prof. Dr. Şuayb ÖZDEMİR, Prof. Dr. Ömer TORLAK, Değişim Yayınları, 2012.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Cemhan DOĞAN	Assoc. Prof. Dr. Cemhan DOĞAN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda pazarlamanın gıda mühendisliği alanındaki önemini açıklar	Explain the importance of food marketing in the field of food engineering
2	Gıda pazarlaması bağlamında tüketici ve pazar taleplerini özetler	Interprets consumer and market demands in the context of food marketing
3	Gıda ürünleri pazarlaması bağlamında pazar çevresi faktörlerini değerlendirir	Evaluates market environment factors in the context of food product marketing
4	Pazarlama kurum ve kanallarını açıklar	Explains marketing institutions and channels
5	Ürün, fiyat, dağıtım ve promosyon stratejilerini yorumlar	Interprets product, price, distribution and promotion strategies
6	Gıda ürünlerinin pazarlanmasına ilişkin stratejileri oluşturur ve değerlendirir	Creates and evaluates strategies for the marketing of food products
7	Pazarlama performansını değerlendirir	Evaluates marketing performance

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazarlamaya giriş ve gıda pazarlaması	•Anlatım: Pazarlama ve gıda pazarlaması tanımları. •Görsel Materyaller: Pazarlama ile ilgili grafikler. •Tartışma: Gıda pazarlamasının önemi.	Öğrencilerden pazarlama ve gıda pazarlaması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Introduction to marketing and food marketing	•Lecture: Definitions of marketing and food marketing. •Visual Aids: Charts related to marketing. •Discussion: Importance of food marketing.	Students will be asked to gather information about marketing and food marketing.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazarlama çevresi ve gıda pazarlamasını etkileyen faktörler	•Anlatım: Pazarlama çevresi ve etkenleri. •Görsel Materyaller: Çevresel faktörleri gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Pazarlama çevresi ile ilgili sorular. Ödev	Öğrencilerden pazarlama çevresi ve etkileyen faktörler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marketing environment and factors affecting food marketing	•Lecture: Marketing environment and influencing factors. •Visual Aids: Charts illustrating environmental factors. •Q&A Session: Questions related to the marketing environment. Homework	Students will be asked to read about the marketing environment and influencing factors.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazar türleri ve Tüketici davranışları	•Anlatım: Pazar türleri ve tüketici davranışları. •Görsel Materyaller: Tüketici davranışlarını gösteren grafikler. •Tartışma: Tüketici davranışlarının önemi.	Öğrencilerden pazar türleri ve tüketici davranışları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Market types and Consumer behavior	•Lecture: Market types and consumer behavior. •Visual Aids: Charts illustrating consumer behavior. •Discussion: Importance of consumer behavior.	Students will be asked to gather information about market types and consumer behavior.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazarlama araştırmaları ve gıda pazarlaması	•Anlatım: Pazarlama araştırmaları ve önemi. •Görsel Materyaller: Araştırma yöntemlerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Pazarlama araştırmaları ile ilgili sorular. Ödev	Öğrencilerden pazarlama araştırmaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marketing research and food marketing	•Lecture: Marketing research and its importance. •Visual Aids: Charts illustrating research methods. •Q&A Session: Questions related to marketing research. Homework	Students will be asked to read about marketing research.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazar bölümlleme, hedef pazar seçimi ve ürün pozisyonlama	•Anlatım: Pazar bölümlleme ve hedef pazar seçimi. •Görsel Materyaller: Hedef pazarları gösteren grafikler. •Tartışma: Ürün pozisyonlamanın önemi.	Öğrencilerden pazar bölümlleme ve hedef pazar seçimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Market segmentation, target market selection and product positioning	•Lecture: Market segmentation, target market selection, and product positioning. •Visual Aids: Charts illustrating target markets. •Discussion: Importance of product positioning.	Students will be asked to gather information about market segmentation and target market selection.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazarlama karması ve yönetimi	•Anlatım: Pazarlama karması ve yönetimi. •Görsel Materyaller: Pazarlama karmasını gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Pazarlama karması ile ilgili sorular. Quiz	Öğrencilerden pazarlama karması ve yönetimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marketing mix and management	•Lecture: Marketing mix and management. •Visual Aids: Charts illustrating marketing mix. •Q&A Session: Questions related to marketing mix. Quiz	Students will be asked to read about marketing mix and management.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ürün yönetimi, gıda ürünü kavramı	•Anlatım: Ürün yönetimi ve gıda ürünleri. •Görsel Materyaller: Ürün yönetimi ile ilgili grafikler. •Tartışma: Gıda ürünlerinin önemi.	Öğrencilerden ürün yönetimi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Product management, food product concept	•Lecture: Product management and food products. •Visual Aids: Charts illustrating product management. •Discussion: Importance of food products.	Students will be asked to gather information about product management.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel değerlendirme ve tekrar	•Anlatım: Genel değerlendirme ve tekrar. •Görsel Materyaller: Önceki konuları özetleyen grafikler. •Tartışma: Önceki konuların öneminin vurgulanması.	Öğrencilerden önceki konuları gözden geçirmeleri istenecek.
	Overall assessment and review	•Lecture: Overall assessment and review. •Visual Aids: Charts summarizing previous topics. •Discussion: Emphasizing the importance of previous topics.	Students will be asked to review previous topics.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fiyatlandırma stratejileri	•Anlatım: Fiyatlandırma stratejileri ve yöntemleri. •Görsel Materyaller: Fiyatlandırma stratejilerini gösteren grafikler. •Soru-Cevap: Fiyatlandırma ile ilgili sorular. Ödev	Öğrencilerden fiyatlandırma stratejileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Pricing strategies	•Lecture: Pricing strategies and methods. •Visual Aids: Charts illustrating pricing strategies. •Q&A Session: Questions related to pricing. Homework	Students will be asked to read about pricing strategies.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dağıtım kanal yönetimi	•Anlatım: Dağıtım kanalları ve yönetimi. •Görsel Materyaller: Dağıtım kanallarını gösteren grafikler. •Tartışma: Dağıtımın önemi.	Öğrencilerden dağıtım kanalları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Distribution channel management	•Lecture: Distribution channel management. •Visual Aids: Charts illustrating distribution channels. •Discussion: Importance of distribution.	Students will be asked to gather information about distribution channels.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tanıtım ve tutundurma faaliyetleri	•Anlatım: Tanıtım ve tutundurma stratejileri. •Görsel Materyaller: Tanıtım ile ilgili grafikler. •Soru-Cevap: Tanıtım faaliyetleri ile ilgili sorular.	Öğrencilerden tanıtım ve tutundurma faaliyetleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Promotion and promotion activities	•Lecture: Promotion and promotion activities. •Visual Aids: Charts related to promotion. •Q&A Session: Questions related to promotion activities.	Students will be asked to read about promotion activities.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pazarlama yönetimi ve performans değerlendirme	- Anlatım: Pazarlama yönetimi ve performans değerlendirme. - Görsel Materyaller: Performans değerlendirme ile ilgili grafikler. - Tartışma: Yönetimin önemi.	Öğrencilerden pazarlama yönetimi ve performans değerlendirmesi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marketing management and performance appraisal	- Lecture: Marketing management and performance appraisal. - Visual Aids: Charts illustrating performance appraisal. - Discussion: Importance of management.	Students will be asked to gather information about marketing management and performance appraisal.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda pazarlamasında özel konular	- Anlatım: Gıda pazarlamasında özel konular. - Görsel Materyaller: Özel konuları gösteren grafikler. - Tartışma: Özel konuların önemi.	Öğrencilerden gıda pazarlamasında özel konular hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Special topics in food marketing	- Lecture: Special topics in food marketing. - Visual Aids: Charts illustrating special topics. - Discussion: Importance of special topics.	Students will be asked to gather information about special topics in food marketing.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda pazarlamasında etik konular	- Anlatım: Etik konular ve gıda pazarlaması. - Görsel Materyaller: Etik konuları gösteren grafikler. - Soru-Cevap: Etik konular ile ilgili sorular.	Öğrencilerden gıda pazarlamasında etik konular hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Ethical issues in food marketing	- Lecture: Ethical issues in food marketing. - Visual Aids: Charts illustrating ethical issues. - Q&A Session: Questions related to ethical issues.	Students will be asked to read about ethical issues in food marketing.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	25
Quiz / Quiz	1	25
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	2,00	16,00
Okuma / Reading	14	2,00	28,00
Ödev / Homework	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	40	11,00	90,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 90,00/25,00 = 3,60 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 90,00 / 25,00 = 3,60 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Gıda pazarlamanın gıda mühendisliği alanındaki önemini açıklar / Explain the importance of food marketing in the field of food engineering	4		4		5		4		4	
2.Gıda pazarlaması bağlamında tüketici ve pazar taleplerini özetler / Interprets consumer and market demands in the context of food marketing	4		4		5		4		4	
3.Gıda ürünleri pazarlaması bağlamında pazar çevresi faktörlerini değerlendirir / Evaluates market environment factors in the context of food product marketing	4		4		5		4		4	
4.Pazarlama kurum ve kanallarını açıklar / Explains marketing institutions and channels	4				5		4		4	
5.Ürün, fiyat, dağıtım ve promosyon stratejilerini yorumlar / Interprets product, price, distribution and promotion strategies	4		4		5		4		4	
6.Gıda ürünlerinin pazarlanmasına ilişkin stratejileri oluşturur ve değerlendirir / Creates and evaluates strategies for the marketing of food products	4		4		5		4		4	
7.Pazarlama performansını değerlendirir / Evaluates marketing performance	4		4		5		4		4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT715 - PROSES TASARIMI

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	PROSES TASARIMI	
Ders Kodu / Course Code	GDT715	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	2,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrencilere; herhangi bir süreç tasarımı gerçekleştirmek üzere ön lisans döneminde öğrenmiş oldukları bilgilerin kullanılması; tasarım sürecinde ekonomi, pazar, proses güvenliği ve emniyeti, çevresel faktörler gibi konuların irdelenmesi; varolan tesislerin modernize edilmesinde dikkat edilmesi gereken noktaların incelenmesidir.	Students are expected to use the information they have learned during their associate degree to design any process; to examine issues such as economy, market, process safety and security, and environmental factors during the design process; and to examine the points to be considered in modernizing existing facilities.
İçeriği / Content	Tasarım nedir? Proses nedir? Gıda üretiminde tasarımın önemi, Tasarımın temel aşamaları, tasarım çeşitleri, Problem ve gereksinim tespiti, tasarım fikrinin oluşturulması, Gıda proseslerinde akım şemalarının oluşturulması, tasarım fikrinin teknik çizimi, Proses hesaplarının kontrolü; Varsayımların doğrulanması, Projenin finansmanı ve finansal analiz	What is design? What is process? Importance of design in food production, Basic stages of design, types of design, Problem and requirement determination, creation of design idea, Creation of flow charts in food processes, technical drawing of design idea, Control of process calculations; Verification of assumptions, Financing of the project and financial analysis
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Jasim Ahmed, Mohammad Shafiur Rahman (Ed). (2012) Handbook of Food Process Design. Blackwell Publishing Ltd.	Jasim Ahmed, Mohammad Shafiur Rahman (Ed). (2012) Handbook of Food Process Design. Blackwell Publishing Ltd.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenci proses, süreç ve tasarım kavramlarını açıklar.	The student explains the concepts of process, process and design.
2	Öğrenci gıda ürünü, gıda üretim tesisi ya da gıda üretim cihazının veya prosesinin tasarım aşamalarını tartışır.	The student discusses the design phases of a food product, food production facility, or food production device or process.
3	Öğrenci gıda proseslerinde akış şemalarını çizer	Student draws flow charts in food processes
4	Öğrenci gıda üretiminde kapasite seçimi ve üretim prosesini tasarlar.	Student designs capacity selection and production processes in food production.
5	Gıda ürünü, üretim tesisi veya cihaz ve prosesin maliyet analizini ve karlılığını hesaplar.	Calculates cost analysis and profitability of food products, production facilities or devices and processes.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tasarım nedir? Proses nedir? Gıda üretiminde tasarımın önemi	•Anlatım: Tasarım ve prosesin tanımlanması, gıda üretimindeki önemi. •Görsel Materyaller: Gıda üretim proseslerini gösteren resimler •Soru-Cevap: Gıda üretim prosesi ile ilgili sorular	Öğrencilerden gıda prosesleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	What is design? What is process? The importance of design in food production	•Lecture: What is design? What is process? The importance of design in food production •Visual Aids: Pictures showing food production processes •Q&A Session: Questions about the food production processes	Students will be asked to learn about food processes.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tasarımın temel aşamaları, tasarım çeşitleri	•Anlatım: Tasarımın temel aşamaları •Görsel Materyaller: Tasarımın temel aşamalarını gösteren resimler •Soru-Cevap: Tasarımın temel aşamalarını ile ilgili sorular	Öğrencilerden tasarım hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic stages of design, design types	•Lecture: Basic stages of design •Visual Aids: Images showing the basic stages of design •Q&A Session: Questions about the basic stages of design	Students will be asked to learn about design.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Problem ve gereksinim tespiti, tasarım fikrinin oluşturulması	•Anlatım: Problem ve gereksinim tespiti •Görsel Materyaller: Problem ve gereksinimleri gösteren resimler •Soru-Cevap: Problem ve gereksinimler ile ilgili sorular	Öğrencilerden Problem ve gereksinimler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Problem and requirement determination, creation of design idea	•Lecture: Problem and requirement determination •Visual Aids: Pictures showing the problem and requirements •Q&A Session: Questions about problems and requirements	Students will be asked to learn about the problem and requirements.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tasarım fikri doğrultusunda arz talep, üretim rakamları, hammadde etüdünün yapılması, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik olarak çok yönlü değerlendirme.	•Anlatım: Tasarım fikri doğrultusunda ihtiyaç duyulan değerlendirmeler •Görsel Materyaller: Tasarım fikri doğrultusunda ihtiyaç duyulan değerlendirmeler gösteren grafikler •Soru-Cevap: Tasarım fikri doğrultusunda ihtiyaç duyulan değerlendirmeler ile ilgili sorular	Öğrencilerden tasarım fikri doğrultusunda ihtiyaç duyulan konular hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	In line with the design idea, a multi-faceted evaluation of supply and demand, production figures, raw material study, environmental issues, sustainability, manufacturability, ethics, health, safety, social and political issues.	•Lecture: Evaluations needed in line with the design idea •Visual Aids: Graphs showing the evaluations needed in line with the design idea •Q&A Session: Questions regarding the evaluations needed in line with the design idea	Students will be asked to learn about the topics needed in line with the design idea.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda proseslerinde akım şemalarının oluşturulması, tasarım fikrinin teknik çizimi	•Anlatım: Gıda proseslerinde akım şemalarının oluşturulması •Görsel Materyaller: Gıda proseslerinde akım şemalarının gösteren grafikler •Soru-Cevap: Gıda proseslerinde akım şemaları ile ilgili sorular Quiz	Öğrencilerden gıda proseslerinde akım şemalarının oluşturulması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Creation of flow charts in food processes, technical drawing of design ideas	•Lecture: Creation of flow charts in food processes •Visual Aids: Graphs showing flow charts in food processes •Q&A Session: Questions about flow charts in food processes Quiz	Students will be asked to learn about creating flow charts in food processes.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kapasite seçimi, enerji kütle dengliği hesaplarının yapılması	•Anlatım: Kapasite seçimi, enerji kütle dengliği hesapları •Görsel Materyaller: Kapasite seçimi, enerji kütle dengliğini gösteren grafikler •Soru-Cevap: Kapasite seçimi, enerji kütle dengliği ile ilgili sorular	Öğrencilerden kapasite seçimi, enerji kütle dengliği hesapları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Capacity selection, energy mass balance calculations	•Lecture: Capacity selection, energy mass balance calculations •Visual Aids: Capacity selection, graphs showing energy mass balance •Q&A Session: Questions about capacity selection, energy mass balance	Students will be asked to learn about capacity selection and energy mass balance calculations.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proses hesaplamaları: Akışkanlar mekaniği hesaplamaları	•Anlatım: Akışkanlar mekaniği hesaplamaları •Görsel Materyaller: Akışkanlar mekaniği hesaplamaları ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Akışkanlar mekaniği hesaplamaları ile ilgili sorular	Öğrencilerden akışkanlar mekaniği hesaplamaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Process calculations: Fluid mechanics calculations	•Lecture: Fluid mechanics calculations •Visual Aids: Graphs related to fluid mechanics calculations •Q&A Session: Questions about fluid mechanics calculations	Students will be asked to learn about fluid mechanics calculations.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Isı ve kütle transferi hesaplamaları	•Anlatım: Isı ve kütle transferi hesaplamaları •Görsel Materyaller: Isı ve kütle transferi hesaplamaları ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Isı ve kütle transferi hesaplamaları ile ilgili sorular	Öğrencilerden ısı ve kütle transferi hesaplamaları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Heat and mass transfer calculations	•Lecture: Heat and mass transfer calculations •Visual Aids: Graphs related to heat and mass transfer calculations •Q&A Session: Questions about heat and mass transfer calculations	Students will be asked to learn about heat and mass transfer calculations.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proses hesaplarının kontrolü; Varsayımların doğrulanması	•Anlatım: Proses hesaplamalarının kontrolü •Görsel Materyaller: Proses hesaplarının kontrolü ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Proses hesaplarının kontrolü ile ilgili sorular	Öğrencilerden proses hesaplamalarının kontrolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Control of process calculations; verification of assumptions	•Lecture: Control of process calculations •Visual Aids: Graphs related to control of process calculations •Q&A Session: Questions about control of process calculations	Students will be asked to learn about control of process calculations.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı operasyonların uyumluluğunun kontrol edilmesi	•Anlatım: Farklı operasyonların uyumluluğunun kontrolü •Görsel Materyaller: Farklı operasyonların uyumluluğu ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Farklı operasyonların uyumluluğu ile ilgili sorular	Öğrencilerden farklı operasyonların uyumluluğunun kontrolü hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Checking the compatibility of different operations	•Lecture: Checking the compatibility of different operations •Visual Aids: Graphs regarding compatibility of different operations •Q&A Session: Questions about compatibility of different operations	Students will be asked to learn about checking the compatibility of different operations.

11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnsan kaynakları ve iyi üretim teknikleri, kalite sistemlerinin kurulması	•Anlatım: İyi üretim teknikleri ve kalite sistemlerinin kurulması •Görsel Materyaller: İyi üretim teknikleri ve kalite sistemlerinin kurulması ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: İyi üretim teknikleri ve kalite sistemlerinin kurulması ile ilgili sorular	Öğrencilerden iyi üretim teknikleri ve kalite sistemlerinin kurulması hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Human resources and good production techniques, establishment of quality systems	•Lecture: Establishing good production techniques and quality systems •Visual Aids: Graphics on establishing good manufacturing techniques and quality systems •Q&A Session: Questions about establishing good manufacturing techniques and quality systems	Students will be required to learn about good manufacturing techniques and the establishment of quality systems.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yatırım tutarının hesaplanması: sabit sermaye yatırımı, işletme sermayesi yatırımı	•Anlatım: Sabit sermaye yatırımı ve işletme sermaye yatırımı •Görsel Materyaller: Sabit sermaye yatırımı ve işletme sermaye yatırımı ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Sabit sermaye yatırımı ve işletme sermaye yatırımı ile ilgili sorular	Öğrencilerden sabit sermaye yatırımı ve işletme sermaye yatırımı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Calculation of investment amount: fixed capital investment, working capital investment	•Lecture: Fixed capital investment and working capital investment •Visual Aids: Charts related to fixed capital investment and working capital investment •Q&A Session: Questions about fixed capital investment and working capital investment	Students will be required to learn about fixed capital investment and working capital investment.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletme dönemi gelir giderleri	•Anlatım: İşletme dönemi gelir giderleri •Görsel Materyaller: İşletme dönemi gelir giderleri ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: İşletme dönemi gelir giderleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden işletme dönemi gelir giderleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Operating period income and expenses	•Lecture: Operating period income and expenses •Visual Aids: Graphs related to business period income and expenses •Q&A Session: Questions about operating period income and expenses	Students will be asked to learn about business period income and expenses.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Projenin finansmanı ve finansal analiz	•Anlatım: Projenin finansmanı ve finansal analiz •Görsel Materyaller: Projenin finansmanı ve finansal analiz ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Projenin finansmanı ve finansal analiz ile ilgili sorular	Öğrencilerden projenin finansmanı ve finansal analiz hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Project financing and financial analysis	•Lecture: Project financing and financial analysis •Visual Aids: Graphics related to project financing and financial analysis •Q&A Session: Questions regarding project financing and financial analysis	Students will be required to learn about project financing and financial analysis.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	2,00	12,00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	3	1,00	3,00
Ödev / Homework	1	8,00	8,00
Toplam / Total:	27	16,00	54,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 54,00/25,00 = 2,16 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 54,00 / 25,00 = 2,16 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Öğrenci proses, süreç ve tasarım kavramlarını açıklar. / The student explains the concepts of process, process and design.	5		4		4					
2.Öğrenci gıda ürünü, gıda üretim tesisi ya da gıda üretim cihazının veya prosesinin tasarım aşamalarını tartışır. / The student discusses the design phases of a food product, food production facility, or food production device or process.	4		5	4	4					
3.Öğrenci gıda proseslerinde akış şemalarını çizer / Student draws flow charts in food processes	4		5		4	4				
4.Öğrenci gıda üretiminde kapasite seçimi ve üretim prosesini tasarlar. / Student designs capacity selection and production processes in food production.	4		5	4	5	4				
5.Gıda ürünü, üretim tesisi veya cihaz ve prosesin maliyet analizini ve karlılığını hesaplar. / Calculates cost analysis and profitability of food products, production facilities or devices and processes.	4		4		5	4			4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT716 - YÖRESEL PEYNİR TEKNOLOJİSİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	YÖRESEL PEYNİR TEKNOLOJİSİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT716	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Farklı yörelere ait ürünlerin üretimi, ürünlerin özelliklerinde yörenin etkisini öğretebilmek	To be able to teach the production of products belonging to different regions and the effect of the region on the characteristics of the products.
İçeriği / Content	Ülkemizin farklı bölgelerinde üretilen ürünler ve üretim yöntemleri	Products and production methods produced in different regions of our country
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Üçüncü, M. (Ed.) (2020). A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi. Sidaş Yayıncılık	Üçüncü, M. (Ed.) (2020). A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi. Sidaş Yayıncılık
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirir	Improves itself in scientific and technical fields related to products from different regions.
2	Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretir.	Produces different local products in accordance with the Turkish Food Codex and legislation.
3	Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olur.	Will be prone to teamwork in companies that produce local products.
4	Farklı yöresel ürünler ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olur.	Has the ability to conduct R&D on different local products.
5	Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanma yeteneğinde olur.	Have the ability to use machines in the production of local products.
6	Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir yöresel ürünler üretir	Produces local products that are economical and competitive in the market.
7	Yöresel ürünler üretimi yaparken mesleki etiğe uygun hareket eder.	Acts in accordance with professional ethics when producing local products.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: İç Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: İç Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: İç Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden İç Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Central Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Central Anatolia Region products •Visual Aids: Central Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Central Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Central Anatolia Region.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: İç Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: İç Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: İç Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden İç Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Central Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Central Anatolia Region products •Visual Aids: Central Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Central Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Central Anatolia Region.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Marmara Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Marmara Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Marmara Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Marmara Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marmara Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Marmara Region products •Visual Aids: Marmara Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Marmara Region products	Students will be asked to learn about the products of the Marmara Region.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Marmara Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Marmara Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Marmara Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Marmara Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Marmara Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Marmara Region products •Visual Aids: Marmara Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Marmara Region products	Students will be asked to learn about the products of the Marmara Region.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Karadeniz Bölgesi ürünleri - Görsel Materyaller: Karadeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Karadeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular Quiz	Öğrencilerden Karadeniz Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Black Sea Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: Black Sea Region products - Visual Aids: Black Sea Region products related pictures - Q&A Session: Questions about Black Sea Region products Quiz	Students will be asked to learn about the products of the Black Sea Region.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Karadeniz Bölgesi ürünleri - Görsel Materyaller: Karadeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Karadeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Karadeniz Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Black Sea Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: Black Sea Region products - Visual Aids: Black Sea Region products related pictures - Q&A Session: Questions about Black Sea Region products	Students will be asked to learn about the products of the Black Sea Region.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Akdeniz Bölgesi ürünleri - Görsel Materyaller: Akdeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Akdeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Akdeniz Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mediterranean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: Mediterrenian Region products - Visual Aids: Mediterrenian Region products related pictures - Q&A Session: Questions about Mediterrenian Region products	Students will be asked to learn about the products of the Mediterrenian Region.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	- Anlatım: Adeniz Bölgesi ürünleri - Görsel Materyaller: Akdeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Akdeniz Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Akdeniz Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Mediterranean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	- Lecture: MediterrenianRegion products - Visual Aids: MediterrenianRegion products related pictures - Q&A Session: Questions about MediterrenianRegion products	Students will be asked to learn about the products of the Mediterrenian Region.

9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Southeastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Southeastern Anatolia Region products •Visual Aids: Southeastern Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Southeastern Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Southeastern Anatolia Region.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Southeastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Southeastern Anatolia Region products •Visual Aids: Southeastern Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Southeastern Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Southeastern Anatolia Region.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Ege Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aegean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Aegean Region products •Visual Aids: Aegean Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Aegean Region products	Students will be asked to learn about the products of the Aegean Region.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Ege Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Ege Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aegean Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Aegean Region products •Visual Aids: Aegean Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Aegean Region products	Students will be asked to learn about the products of the Aegean Region.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Eastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Eastern Anatolia Region products •Visual Aids: Eastern Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Eastern Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Eastern Anatolia Region.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri	İlgili haftadan seçilen bir ürünün üretimi ve kalite özelliklerinin irdelenmesi	•Anlatım: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri •Görsel Materyaller: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Eastern Anatolia Region products	Examination of the production and quality characteristics of a product selected from the relevant week	•Lecture: Eastern Anatolia Region products •Visual Aids: Eastern Anatolia Region products related pictures •Q&A Session: Questions about Eastern Anatolia Region products	Students will be asked to learn about the products of the Eastern Anatolia Region.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	1,00	14,00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	7,00	49,00
Toplam / Total:	38	13,00	94,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirir / Improves itself in scientific and technical fields related to products from different regions.	4				4				5	
2.Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretir. / Produces different local products in accordance with the Turkish Food Codex and legislation.	4	4	5	4				4		
3.Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olur. / Will be prone to teamwork in companies that produce local products.							5	4	4	
4.Farklı yöresel ürünler ile ilgili AR-GE yapabilecek yeteneğe sahip olur. / Has the ability to conduct R&D on different local products.	4		4		5	4			4	
5.Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanma yeteneğinde olur. / Have the ability to use machines in the production of local products.	4		5		4	4				
6.Ekonomik ve piyasada rekabet edebilir yöresel ürünler üretir / Produces local products that are economical and competitive in the market.	4		5	4	4					
7.Yöresel ürünler üretimi yaparken mesleki etiğe uygun hareket eder. / Acts in accordance with professional ethics when producing local products.							4	5	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT717 - GIDA İŞLEMEDE YENİ TEKNOLOJİLER

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA İŞLEMEDE YENİ TEKNOLOJİLER	
Ders Kodu / Course Code	GDT717	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Geleneksel ısıtma işleme alternatif olarak kullanılabilen yenilikçi gıda işleme teknolojilerinin kullanımı ve uygulama alanları konusunda bilgi aktarılmasıdır.	It is the transfer of information on the use and application areas of innovative food processing technologies that can be used as an alternative to traditional heat treatment.
İçeriği / Content	Yüksek basınç, atımlı (vurgulu) elektrik alan, ultrases, ultraviyole ısıtma, iyonize radyasyon, ozonlama, mikrodalga, ohmik ısıtma, radyo frekansı ve infrared ısıtma gibi yenilikçi gıda işleme teknolojilerinin kuramsal temelleri ve uygulama alanlarını kapsamaktadır.	It covers the theoretical foundations and application areas of innovative food processing technologies such as high pressure, pulsed electric field, ultrasound, ultraviolet irradiation, ionizing radiation, ozonation, microwave, ohmic heating, radio frequency and infrared heating.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Taner BAYSAL, Filiz İÇİER, Handan BAYSAL, (2011) Güncel elektriksel ısıtma yöntemleri. Sidas Yayıncılık.	Taner BAYSAL, Filiz İÇİER, Handan BAYSAL, (2011) Güncel elektriksel ısıtma yöntemleri. Sidas Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda Teknolojisindeki yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge about new technologies in Food Technology.
2	Yeni teknolojilerin uygulanması sırasında gıdalarda meydana gelen değişimlerini açıklar.	Explain the changes that occur in foods during the application of new technologies.
3	Gıda işlemede amaca uygun yenilikçi yöntemi seçer	Selects the appropriate innovative method for food processing
4	Enerji tasarrufu için gıda işlemede uygun yöntemleri kombine eder	Combines appropriate methods of food processing to save energy
5	Gıda sektöründe ihtiyaç duyulan işleme teknolojilerini tasarlar.	Designs the processing technologies needed in the food industry.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların Bozulması ve Minimal İşlem Teknolojisi	•Anlatım: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler •Görsel Materyaller: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler ile ilgili sorular	Öğrencilerden Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food Deterioration and Minimal Process Technology	•Lecture: Food Spoilage and Minimal processing •Visual Aids: Food Spoilage and Minimal processing related images •Q&A Session: Questions about Food Spoilage and Minimal processing	Students will be asked to learn about Food Spoilage and Minimal processing.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların Bozulması ve Minimal İşlem Teknolojisi	•Anlatım: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler •Görsel Materyaller: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler ile ilgili sorular	Öğrencilerden Gıdaların Bozulması ve Minimal işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food Deterioration and Minimal Process Technology	•Lecture: Food Spoilage and Minimal processing •Visual Aids: Food Spoilage and Minimal processing related images •Q&A Session: Questions about Food Spoilage and Minimal processing	Students will be asked to learn about Food Spoilage and Minimal processing.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yüksek Hidrostatik Basınç	•Anlatım: Yüksek Hidrostatik Basınç •Görsel Materyaller: Yüksek Hidrostatik Basınç ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Yüksek Hidrostatik Basınç ile ilgili sorular	Öğrencilerden Yüksek Hidrostatik Basınç hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	High Hydrostatic Pressure	•Lecture: High Hydrostatic Pressure •Visual Aids: High Hydrostatic Pressure related images •Q&A Session: Questions about High Hydrostatic Pressure	Students will be asked to learn about High Hydrostatic Pressure.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ultrason ve Gıda Sektöründe Kullanımı	•Anlatım: Ultrason ve Gıda Sektöründe Kullanımı •Görsel Materyaller: Ultrason ve Gıda Sektöründe Kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Ultrason ve Gıda Sektöründe Kullanımı ile ilgili sorular	Öğrencilerden ultrason ve gıda sektöründe kullanımı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Ultrasound and its Use in the Food Industry	•Lecture: Ultrasound and its Use in the Food Industry •Visual Aids: Ultrasound and its Use in the Food Industry related images •Q&A Session: Questions about Ultrasound and its Use in the Food Industry	Students will be asked to learn about ultrasound and its use in the food industry.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Işınlama	•Anlatım: Işınlamanın tanımı ve kullanımı •Görsel Materyaller: Işınlama ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Işınlama ile ilgili sorular	Öğrencilerden Işınlamanın tanımı ve kullanımı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Irradiation	•Lecture: Definition and use of irradiation •Visual Aids: Irradiation related images •Q&A Session: Questions about Irradiation	Students will be asked to learn about the definition and use of Irradiation

6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Engel Teknolojisi	•Anlatım: Engel teknolojisi •Görsel Materyaller: Engel teknolojisi ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Engel teknolojisi ile ilgili sorular Quiz	Öğrencilerden engel teknolojisi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Hurdle Technology	•Lecture: Hurdle technology •Visual Aids: Hurdle technology related images •Q&A Session: Questions about Hurdle technology Quiz	Students will be asked to learn about the Hurdle technology
7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kızılötesi Isıtma	•Anlatım: Kızılötesi Isıtma •Görsel Materyaller: Kızılötesi Isıtma ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Kızılötesi Isıtma ile ilgili sorular	Öğrencilerden kızılötesi ısıtma hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Infrared Heating	•Lecture: Infrared Heating •Visual Aids: Infrared Heating related images •Q&A Session: Questions about Infrared Heating	Students will be asked to learn about the Infrared Heating
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vurgulu Işık	•Anlatım: Vurgulu ışık •Görsel Materyaller: Vurgulu ışık ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Vurgulu ışık ile ilgili sorular	Öğrencilerden vurgulu ışık hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Pulsed Light	•Lecture: Pulsed light •Visual Aids: Pulsed light related images •Q&A Session: Questions about Pulsed light	Students will be asked to learn about the pulsed light
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vurgulu Elektrik Alan	•Anlatım: Vurgulu elektrik alan tanımı ve kullanımı •Görsel Materyaller: Vurgulu elektrik alan ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Vurgulu elektrik alan ile ilgili sorular	Öğrencilerden vurgulu elektrik alan hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Pulsed Electric Field	•Lecture: Definition and use of pulsed electric field •Visual Aids: Pulsed electric field related images •Q&A Session: Questions about Pulsed electric field	Students will be asked to learn about the pulsed electric field
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Radyo Frekans Isıtma	•Anlatım: Radyo frekans ısıtmanın tanımı ve kullanımı •Görsel Materyaller: Radyo frekans ısıtma ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Radyo frekans ısıtma ile ilgili sorular	Öğrencilerden radyo frekans ısıtma hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Radio Frequency Heating	•Lecture: Definition and use of radio frequency heating •Visual Aids: Pictures of radio frequency heating •Q&A Session: Questions about radio frequency heating	Students will be asked to learn about the radio frequency heating
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ohmik Isıtma	•Anlatım: Ohmik ısıtmanın tanımı ve kullanımı •Görsel Materyaller: Ohmik ısıtma ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Ohmik ısıtma ile ilgili sorular	Öğrencilerden ohmik ısıtma hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Ohmic Heating	•Lecture: Definition and use of ohmic heating •Visual Aids: Pictures of ohmic heating •Q&A Session: Questions about ohmic heating	Students will be asked to learn about the ohmic heating

12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrodalga ve Gıda Sektöründe Kullanımı		
	Use of Microwave in the Food Industry		
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	•Anlatım: Mikrodalga'nın tanımı ve kullanımı •Görsel Materyaller: Mikrodalga'nın kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Mikrodalga ile ilgili sorular	Öğrencilerden mikrodalga ve gıdalarda kullanımı hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Examining the studies in the literature	•Lecture: Definition and use of microwave •Visual Aids: Pictures of how to use microwave •Q&A Session: Questions about microwave	Students will be asked to learn about microwaves and their use in foods.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	•Anlatım: Literatürde Yer Alan Çalışmaların İncelenmesi •Görsel Materyaller: Yeni teknolojilerin gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Yeni teknolojiler ile ilgili sorular	Öğrencilerden literatürde yer alan çalışmaları taramaları istenecek.
	Examining the studies in the literature	•Lecture: Review of Studies in the Literature •Visual Aids: Yeni teknolojilerin gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Q&A Session: Questions about new technologies	Students will be asked to search studies in the literature.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	4,00	24,00
Okuma / Reading	8	1,00	8,00
Toplam / Total:	31	10,00	63,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Gıda Teknolojisindeki yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge about new technologies in Food Technology.	5								4	
2.Yeni teknolojilerin uygulanması sırasında gıdalarda meydana gelen değişimlerini açıklar. / Explain the changes that occur in foods during the application of new technologies.			5		4					
3.Gıda işlemede amaca uygun yenilikçi yöntemi seçer / Selects the appropriate innovative method for food processing			5	4	5					
4.Enerji tasarrufu için gıda işlemede uygun yöntemleri kombine eder / Combines appropriate methods of food processing to save energy		5	4							
5.Gıda sektöründe ihtiyaç duyulan işleme teknolojilerini tasarlar. / Designs the processing technologies needed in the food industry.			5		5	3				

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FONKSİYONEL GIDALAR	
Ders Kodu / Course Code	GDT718	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Fonksiyonel gıdalar, sağlık ve yaşam stili ile ilişkilendirilerek sınıflandırılması ve üretim yöntemleri, kullanılan farklı özel ingrediyen tipleri, pazarlanma stratejileri, dünya gıda piyasalarındaki yeri ve ilgili yasal düzenlemeler gibi konularda bilgi birikimi edindirmek	To provide knowledge on topics such as functional foods, their classification in relation to health and lifestyle, production methods, different types of special ingredients used, marketing strategies, their place in world food markets and relevant legal regulations.
İçeriği / Content	Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması, bir fonksiyonel gıdada olması gereken özellikler, üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda grupları, sağlık ve fonksiyonel gıda tüketimi arasındaki ilişki, genetik yapısı değiştirilmiş fonksiyonel gıdalar, fonksiyonel gıda üretimi ve tüketimi ile ilgili yasal düzenlemeler.	Classification of functional foods, the characteristics that a functional food should have, functional food groups according to their production and usage purposes, the relationship between health and functional food consumption, genetically modified functional foods, legal regulations regarding the production and consumption of functional foods.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Wildman, R.C. 2000. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press, Boca Raton, USA. Labuza, T.P. ve Schmidt, M.K. 2001. Essentials of Functional Foods. Aspen Pub. New York, USA. Supplementary Reading: Shibamoto, T., Terao, J., ve Osawa, T. 1997. Functional Foods for Disease Prevention I and II. ACS Symposium Series 701 and 702. ACS, Washington, DC, USA Johns, T., and Romeo, J.T. 1997. Functionality of Food Phytochemicals. Plenum Press, USA.	Wildman, R.C. 2000. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press, Boca Raton, USA. Labuza, T.P. ve Schmidt, M.K. 2001. Essentials of Functional Foods. Aspen Pub. New York, USA. Supplementary Reading: Shibamoto, T., Terao, J., ve Osawa, T. 1997. Functional Foods for Disease Prevention I and II. ACS Symposium Series 701 and 702. ACS, Washington, DC, USA Johns, T., and Romeo, J.T. 1997. Functionality of Food Phytochemicals. Plenum Press, USA.

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması ve ilgili tanımlarını yapabilir	Classification and related definitions of functional foods.
2	Bir fonksiyonel gıdada olması gereken özellikleri yorumlayabilir.	Interpret the features that should be in a functional food.
3	Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda gruplarını kavrar, yeni gelişmeleri takip edebilir	Understands functional food groups according to production and usage purposes, can follow new developments
4	Fonksiyonel gıdaların faydalarını ve sağlık ile ilişkisini kavrayabilir	Understand the benefits of functional foods and their relationship with health
5	Mevcut yasal düzenlemeleri, yasal düzenlemelerdeki boşlukları analiz eder ve tartışabilir.	Analyzes and discusses current legal regulations and gaps in legal regulations.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel Gıdaların Tanımı	•Anlatım: Fonksiyonel Gıdaların Tanımı •Görsel Materyaller: Fonksiyonel Gıdalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Fonksiyonel Gıdalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden fonksiyonel gıdalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Definition of Functional Foods	•Lecture: Definition of Functional Foods •Visual Aids: Pictures of Functional Foods •Q&A Session: Questions about Functional Foods	Students will be asked to learn about functional foods.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Probiyotikler	•Anlatım: Probiyotiklerin Tanımı •Görsel Materyaller: Probiyotikler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Probiyotikler ile ilgili sorular	Öğrencilerden probiyotikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Probiotics	•Lecture: Definition of probiotics •Visual Aids: Pictures of probiotic foods •Q&A Session: Questions about probiotic foods	Students will be asked to learn about probiotic foods.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Prebiyotikler	•Anlatım: Prebiyotiklerin Tanımı •Görsel Materyaller: Prebiyotikler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Prebiyotikler ile ilgili sorular Ödev	Öğrencilerden prebiyotikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Prebiotics	•Lecture: Definition of prebiotics •Visual Aids: Pictures of prebiotic foods •Q&A Session: Questions about prebiotic foods Homework	Students will be asked to learn about prebiotic foods.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diyet lifleri ve beslenme	•Anlatım: Diyet lifleri ve beslenme açısından önemi •Görsel Materyaller: Diyet lifi bulunan gıdalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Diyet lifleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden diyet lifleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Dietary fibers and nutrition	•Lecture: Dietary fibers and their importance in terms of nutrition •Visual Aids: Pictures of foods containing dietary fiber •Q&A Session: Questions about dietary fibers	Students will be asked to learn about dietary fibers.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fenolik bileşikler	•Anlatım: Fenolik bileşikler ve önemi •Görsel Materyaller: Gıdalarda bulunan fenolik bileşikler ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Fenolik bileşikler ile ilgili sorular	Öğrencilerden fenolik bileşikler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Phenolic compounds	•Lecture: Phenolic compounds and their importance •Visual Aids: Graphs related to phenolic compounds found in foods •Q&A Session: Questions related to phenolic compounds	Students will be asked to learn about phenolic compounds.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karotenoidler	•Anlatım: Karotenoidler ve önemi •Görsel Materyaller: Gıdalarda bulunan karotenoidler ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Karotenoidler ile ilgili sorular	Öğrencilerden karotenoidler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Carotenoids	•Lecture: Carotenoids and their importance •Visual Aids: Graphs about carotenoids found in foods •Q&A Session: Questions related to carotenoids	Students will be asked to learn about carotenoids.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Biyoaktif peptidler	•Anlatım: Biyoaktif peptidler ve önemi •Görsel Materyaller: Gıdalarda bulunan Biyoaktif peptidler ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Biyoaktif peptidler ile ilgili sorular	Öğrencilerden biyoaktif peptidler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Bioactive peptides	•Lecture: Bioactive peptides and their importance •Visual Aids: Graphs about Bioactive peptides found in foods •Q&A Session: Questions about bioactive peptides	Students will be asked to learn about bioactive peptides.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alerji ve intolerans	•Anlatım: Alerji ve İntolerans •Görsel Materyaller: Alerji ve intolerans oluşturan gıdalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Alerji ve intolerans ile ilgili sorular	Öğrencilerden alerji ve intolerans hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Allergy and intolerance	•Lecture: Allergies and Intolerances •Visual Aids: Pictures of foods that cause allergies and intolerances •Q&A Session: Questions about allergies and intolerances	Students will be asked to learn about allergies and intolerances.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel meyve ve sebzeler	•Anlatım: Fonksiyonel Meyve ve Sebzeler •Görsel Materyaller: Fonksiyonel Meyve ve Sebzeler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Fonksiyonel Meyve ve Sebzeler ile ilgili sorular	Öğrencilerden fonksiyonel meyve ve sebzeler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Functional fruits and vegetables	•Lecture: Functional Fruits and Vegetables •Visual Aids: Pictures of Functional Fruits and Vegetables •Q&A Session: Questions about Functional Fruits and Vegetables	Students will be asked to learn about functional fruits and vegetables.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel süt ürünleri	•Anlatım: Fonksiyonel Süt Ürünleri •Görsel Materyaller: Fonksiyonel süt ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Fonksiyonel süt ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden fonksiyonel süt ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Functional dairy products	•Lecture: Functional Dairy Products •Visual Aids: Pictures of functional dairy products •Q&A Session: Questions about functional dairy products	Students will be asked to learn about functional dairy products.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel tahıl ürünleri	•Anlatım: Fonksiyonel Tahıl Ürünleri •Görsel Materyaller: Fonksiyonel tahıl ürünleri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Fonksiyonel tahıl ürünleri ile ilgili sorular	Öğrencilerden fonksiyonel tahıl ürünleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Functional cereal products	•Lecture: Functional cereal Products •Visual Aids: Pictures of functional cereal products •Q&A Session: Questions about functional cereal products	Students will be asked to learn about functional cereal products.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların mikro besin öğeleriyle zenginleştirilmesi	•Anlatım: Mikro besin öğeleri ve gıdaların zenginleştirilmesi •Görsel Materyaller: Zenginleştirilmiş gıdalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Zenginleştirilmiş gıdalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden zenginleştirilmiş gıdalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Enrichment of foods with micronutrients	•Lecture: Micronutrients and enrichment of foods •Visual Aids: Pictures related to enriched foods •Q&A Session: Questions about enriched foods	Students will be asked to learn about enriched foods.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Düşük kalorili beslenmeye yönelik gıdalar	•Anlatım: Düşük kalorili gıdalar •Görsel Materyaller: Düşük kalorili gıdalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Düşük kalorili gıdalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden düşük kalorili gıdalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Foods for a low calorie diet	•Lecture: Low-calorie foods •Visual Aids: Pictures of low-calorie foods •Q&A Session: Questions about low-calorie foods	Students will be asked to learn about low-calorie foods.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel gıda ve yasal düzenlemeler	•Anlatım: Fonksiyonel gıdalar açısından yasal düzenlemeler •Görsel Materyaller: Fonksiyonel gıdalar açısından yasal düzenlemeler ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Fonksiyonel gıdalar açısından yasal düzenlemeler ile ilgili sorular	Öğrencilerden Fonksiyonel gıdalar açısından yasal düzenlemeler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Functional food and legal regulations	•Lecture: Legal regulations regarding functional foods •Visual Aids: Graphics regarding legal regulations regarding functional foods •Q&A Session: Questions regarding legal regulations regarding functional foods	Students will be asked to learn about legal regulations regarding functional foods.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	40
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	2,00	12,00
Okuma / Reading	6	2,00	12,00
Ödev / Homework	1	10,00	10,00
Toplam / Total:	29	18,00	64,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 64,00/25,00 = 2,56 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 64,00 / 25,00 = 2,56 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması ve ilgili tanımlarını yapabilir / Classification and related definitions of functional foods.	5								4	
2.Bir fonksiyonel gıdada olması gereken özellikleri yorumlayabilir. / Interpret the features that should be in a functional food.	5				4					
3.Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda gruplarını kavrar, yeni gelişmeleri takip edebilir / Understands functional food groups according to production and usage purposes, can follow new developments			5						4	
4.Fonksiyonel gıdaların faydalarını ve sağlık ile ilişkisini kavrayabilir / Understand the benefits of functional foods and their relationship with health	5							4		
5.Mevcut yasal düzenlemeleri, yasal düzenlemelerdeki boşlukları analiz eder ve tartışabilir. / Analyzes and discusses current legal regulations and gaps in legal regulations.							4	5		

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GIDA AMBALAJLAMA VE DEPOLAMA	
Ders Kodu / Course Code	GDT719	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda ambalajlamada kullanılan geleneksel ve yeni materyaller, üretimi ve gıda etkileşimleri ile gıda depolama tekniklerinin incelenmesi	Examining traditional and new materials used in food packaging, their production, food interactions and food storage techniques.
İçeriği / Content	Gıda sanayinde kullanılan ambalaj materyalleri (kağıt, cam, metal ve plastik vb.), yeni ambalaj çeşitleri (aktif, akıllı, yenilebilir vb.), aseptik ambalajlama, migrasyon, modifiye atmosfer paketleme, ve depolama.	Packaging materials used in the food industry (paper, glass, metal and plastic etc.), new packaging types (active, smart, edible etc.), aseptic packaging, migration, modified atmosphere packaging, and storage.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Üçüncü, M. (2007) Gıda Ambalajlama Teknolojisi. Ege Üniversitesi Basımevi. Bornova, İzmir.	Üçüncü, M. (2007) Gıda Ambalajlama Teknolojisi. Ege Üniversitesi Basımevi. Bornova, İzmir.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda ambalajlamanın önemini açıklar.	Explain the importance of food packaging.
2	Gıda ambalajlama materyallerinin özelliklerini listeler.	List the properties of food packaging materials.
3	Gıda bozulmaları ve ambalaj arasındaki ilişkiyi açıklar.	Explain the relationship between food spoilage and packaging.
4	Yasal mevzuat, etiketleme ve geri dönüşüm konularını açıklar.	Explains legal regulations, labeling and recycling issues.
5	Yeni ambalaj teknolojileri konusunda karşılaştırma yaparak örnekler verir.	Gives examples by making comparisons about new packaging technologies.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ambalajlama hakkında genel bilgiler	•Anlatım: Ambalaj ve gıda açısından önemi •Görsel Materyaller: Gıdalarda kullanılan ambalajlar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Gıda ambalajları ile ilgili sorular	Öğrencilerden ambalaj ve gıda açısından önemi hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	General information about packaging	•Lecture: Packaging and its importance for food •Visual Aids: Pictures of packaging used in food •Q&A Session: Questions about food packaging	Students will be asked to learn about packaging and its importance in food.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların Bozulması	•Anlatım: Gıdalarda meydana gelen bozulmalar •Görsel Materyaller: Gıdalarda meydana gelen bozulmalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Gıdalarda meydana gelen bozulmalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden gıdalarda meydana gelen bozulmalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Food Spoilage	•Lecture: Spoilage in foods •Visual Aids: Pictures of spoilage in foods •Q&A Session: Questions about spoilage in foods	Students will be asked to learn about food spoilage.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kağıt ambalajlar	•Anlatım: Kağıt ambalajlar ve kullanımı •Görsel Materyaller: Kağıt ambalajlar ve gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Kağıt ambalajlar ile ilgili sorular	Öğrencilerden kağıt ambalajlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Paper packaging	•Lecture: Paper packaging and its use •Visual Aids: Images of paper packaging and its use in food •Q&A Session: Pictures of paper packaging and its use in food	Students will be asked to learn about paper packaging.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cam Ambalajlar	•Anlatım: Cam ambalajlar ve kullanımı •Görsel Materyaller: Cam ambalajlar ve gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Cam ambalajlar ile ilgili sorular	Öğrencilerden cam ambalajlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Glass Packaging	•Lecture: Glass packaging and its use •Visual Aids: Pictures of glass packaging and its use in food •Q&A Session: Questions about glass packaging	Students will be asked to learn about glass packaging.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Metal ambalajlar	•Anlatım: Metal ambalajlar ve kullanımı •Görsel Materyaller: Metal ambalajlar ve gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Metal ambalajlar ile ilgili sorular	Öğrencilerden metal ambalajlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Metal packaging	•Lecture: Metal packaging and its use •Visual Aids: Pictures of metal packaging and its use in food •Q&A Session: Questions about metal packaging	Students will be asked to learn about metal packaging.

6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Plastik ambalajlar	•Anlatım: Plastik ambalajlar ve kullanımı •Görsel Materyaller: Plastik ambalajlar ve gıdalarda kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Plastik ambalajlar ile ilgili sorular Ödev	Öğrencilerden plastic ambalajlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Plastic packaging	•Lecture: Plastic packaging and its use •Visual Aids: Pictures of plastic packaging and its use in food •Q&A Session: Questions about plastic packaging Homework	Students will be asked to learn about plastic packaging.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda endüstrisinde aseptik ambalajlama	•Anlatım: Aseptik ambalajlama •Görsel Materyaller: Gıdalarda aseptik ambalaj kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Aseptik ambalajlar ile ilgili sorular	Öğrencilerden aseptik ambalajlar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Aseptic packaging in the food industry	•Lecture: Aseptic packaging •Visual Aids: Pictures related to the use of aseptic packaging in food •Q&A Session: Questions about aseptic packaging	Students will be asked to learn about aseptic packaging.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların modifiye atmosferde paketlenmesi	•Anlatım: Modifiye atmosfer paketlenme •Görsel Materyaller: Gıdalarda modifiye atmosfer kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Modifiye atmosfer paketlenme ile ilgili sorular	Öğrencilerden modifiye atmosfer paketlenme hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Modified atmosphere packaging of foods	•Lecture: Modified atmosphere packaging •Visual Aids: Pictures related to the use of modified atmosphere in foods •Q&A Session: Questions about modified atmosphere packaging	Students will be asked to learn about modified atmosphere packaging.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etiketleme ve barkod sistemi	•Anlatım: Kullanılan etiketler ve barkod çeşitleri •Görsel Materyaller: Etiket ve barkod kullanımı ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Etiket ve barkod sistemi ile ilgili sorular	Öğrencilerden etiket ve barkod sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Labeling and barcode system	•Lecture: Labels and barcode types used •Visual Aids: Images related to label and barcode usage •Q&A Session: Questions about label and barcode system	Students will be asked to learn about label and barcode systems.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Migrasyon	•Anlatım: Migrasyonun tanımı •Görsel Materyaller: Migrasyon ile ilgili grafikler •Soru-Cevap: Migrasyon ile ilgili sorular	Öğrencilerden migrasyon hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Migration	•Lecture: Definition of migration •Visual Aids: Graphs related to migration •Q&A Session: Questions about migration	Students will be asked to learn about migration.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni ambalaj teknolojileri	•Anlatım: Yeni ambalaj teknolojileri •Görsel Materyaller: Yeni ambalaj teknolojileri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Yeni ambalaj teknolojileri ile ilgili sorular	Öğrencilerden yeni ambalaj teknolojileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	New packaging technologies	•Lecture: New packaging technologies •Visual Aids: Pictures about new packaging technologies •Q&A Session: Questions about new packaging technologies	Students will be asked to learn about new packaging technologies.

12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeni ambalaj teknolojileri	•Anlatım: Yeni ambalaj teknolojileri •Görsel Materyaller: Yeni ambalaj teknolojileri ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Yeni ambalaj teknolojileri ile ilgili sorular	Öğrencilerden yeni ambalaj teknolojileri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	New packaging technologies	•Lecture: New packaging technologies •Visual Aids: Pictures about new packaging technologies •Q&A Session: Questions about new packaging technologies	Students will be asked to learn about new packaging technologies.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda depolamada soğutma ve dondurma	•Anlatım: Soğutma ve dondurmanın tanımı ve gıdalardaki amacı •Görsel Materyaller: Soğutma ve dondurma teknolojisi ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Soğutma ve dondurma teknolojisi ile ilgili sorular	Öğrencilerden gıda soğutma ve dondurma sistemleri hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Chilling and freezing in food storage	•Lecture: Definition of cooling and freezing and its purpose in foods •Visual Aids: Pictures related to cooling and freezing technology •Q&A Session: Questions related to cooling and freezing technology	Students will be asked to learn about food refrigeration and freezing systems.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	•Anlatım: literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi •Görsel Materyaller: Literatürde yer alan ambalaj teknolojisi ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Ambalaj teknolojileri ile ilgili sorular	Öğrencilerden literatürde yer alan ambalaj çalışmalarının incelenmesi istenecek.
	Examining the studies in the literature	•Lecture: Review of studies in the literature •Visual Aids: Pictures related to packaging technology in the literature •Q&A Session: Questions related to packaging technologies	Students will be asked to examine packaging studies in the literature.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ev Ödevi / Homework	1	40
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	3,00	18,00
Okuma / Reading	6	2,00	12,00
Ödev / Homework	1	8,00	8,00
Toplam / Total:	29	17,00	68,00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Gıda ambalajlamanın önemini açıklar. / Explain the importance of food packaging.	5			4						
2.Gıda ambalajlama materyallerinin özelliklerini listeler. / List the properties of food packaging materials.	5		4							
3.Gıda bozulmaları ve ambalaj arasındaki ilişkiyi açıklar. / Explain the relationship between food spoilage and packaging.	5	4		4						
4.Yasal mevzuat, etiketleme ve geri dönüşüm konularını açıklar. / Explains legal regulations, labeling and recycling issues.								5	4	
5.Yeni ambalaj teknolojileri konusunda karşılaştırma yaparak örnekler verir. / Gives examples by making comparisons about new packaging technologies.			5			3			4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / GDT720 - LABORATUVAR TEKNİKLERİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	
Ders Kodu / Course Code	GDT720	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	2,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda laboratuvarında kullanılan cihazlar, çalışma kuralları ve uygulanan temel analiz yöntemleri ile ilgili teorik bilgi ve beceri kazandırmak.	To gain theoretical knowledge and skills about the devices used in the food laboratory, working rules and applied basic analysis methods.
İçeriği / Content	Laboratuvar teknikleri ve Temel Analizler.	Laboratory techniques and Fundamental Analysis.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Laboratuvar Tekniği. Cem Karagözlü, Necati Akbulut. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No:570,2010 Enstrümental Gıda Analizleri. Yaşar Hışıl. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayın No:30,31,41. 2010 Laboratuvar Tekniği. İsmet Türker. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No:381,1969	Laboratuvar Tekniği. Cem Karagözlü, Necati Akbulut. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No:570,2010 Enstrümental Gıda Analizleri. Yaşar Hışıl. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayın No:30,31,41. 2010 Laboratuvar Tekniği. İsmet Türker. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No:381,1969
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Laboratuvar güvenliğinin sağlanması konusunda bilgi sahibi olur.	Gains knowledge about laboratory safety.
2	Laboratuvarda kullanılan alet ve ekipmanları tanır, işlevleri hakkında bilgi sahibi olur	Recognizes the tools and equipment used in the laboratory, has information about their functions
3	Deney kurma, uygulama, elde edilen sonuçları yorumlama becerisi kazanır	Gains the ability to set up and implement experiments and interpret the results obtained
4	Analiz öncesi ve sonrası yapması gereken işlemleri öğrenir ve uygular.	Learns and applies the operations that need to be done before and after the analysis.
5	Sterilizasyon işlemlerini öğrenir ve başarıyla uygular	Learns and successfully applies sterilization processes

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvar Kuralları ve Güvenliği	Laboratuvar Kuralları ve Güvenliği	•Anlatım: Laboratuvar Kuralları •Görsel Materyaller: Laboratuvar Kuralları ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Laboratuvar Kuralları ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar kuralları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Laboratory Rules and Safety	Laboratory Rules and Safety	•Lecture: Lab Rules •Visual Aids: Pictures related to Lab Rules •Q&A Session: Questions related to Lab Rules	Students will be asked to learn about laboratory rules.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvar Kuralları ve Güvenliği	Laboratuvar Kuralları ve Güvenliği	•Anlatım: Laboratuvar Kuralları •Görsel Materyaller: Laboratuvar Kuralları ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Laboratuvar Kuralları ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar kuralları hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Laboratory Rules and Safety	Laboratory Rules and Safety	•Lecture: Lab Rules •Visual Aids: Pictures related to Lab Rules •Q&A Session: Questions related to Lab Rules	Students will be asked to learn about laboratory rules.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarda kullanılan cam malzemelerin tanıtımı ve kullanım amaçlarının belirlenmesi	Yok	•Anlatım: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler •Görsel Materyaller: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar kullanılan cam malzemeler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Introducing the glass materials used in the laboratory and determining the purpose of use	None	•Lecture: Glassware Used in the Laboratory •Visual Aids: Pictures of Glassware Used in the Laboratory •Q&A Session: Questions about Glassware Used in the Laboratory	Students will be asked to learn about glassware used in laboratories.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarda kullanılan cam malzemelerin tanıtımı ve kullanım amaçlarının belirlenmesi	Yok	•Anlatım: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler •Görsel Materyaller: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Laboratuvarda Kullanılan Cam Malzemeler ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar kullanılan cam malzemeler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Introducing the glass materials used in the laboratory and determining the purpose of use	None	•Lecture: Glassware Used in the Laboratory •Visual Aids: Pictures of Glassware Used in the Laboratory •Q&A Session: Questions about Glassware Used in the Laboratory	Students will be asked to learn about glassware used in laboratories.

5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ve kullanılan ekipmanlar	Yok	- Anlatım: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler - Görsel Materyaller: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar uygulanan temel işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic procedures and equipment used in the laboratory	None	- Lecture: Basic operations applied in the laboratory - Visual Aids: Pictures related to basic operations applied in the laboratory - Q&A Session: Questions related to basic operations applied in the laboratory	Students will be required to learn about the basic procedures used in the laboratory.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ve kullanılan ekipmanlar	Yok	- Anlatım: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler - Görsel Materyaller: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar uygulanan temel işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic procedures and equipment used in the laboratory	None	- Lecture: Basic operations applied in the laboratory - Visual Aids: Pictures related to basic operations applied in the laboratory - Q&A Session: Questions related to basic operations applied in the laboratory	Students will be required to learn about the basic procedures used in the laboratory.
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ve kullanılan ekipmanlar	Yok	- Anlatım: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler - Görsel Materyaller: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Laboratuvarında uygulanan temel işlemler ile ilgili sorular	Öğrencilerden laboratuvar uygulanan temel işlemler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Basic procedures and equipment used in the laboratory	None	- Lecture: Basic operations applied in the laboratory - Visual Aids: Pictures related to basic operations applied in the laboratory - Q&A Session: Questions related to basic operations applied in the laboratory	Students will be required to learn about the basic procedures used in the laboratory.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel değerlendirme ve tekrar	Yok	- Anlatım: Konuların tekrar edilmesi - Görsel Materyaller: İşlenmiş konularla ilgili sorular	Öğrencilerden işlenmiş konuları tekrar etmeleri istenecek.
	Overall assessment and review	None	- Lecture: Repetition of topics - Visual Aids: Questions on the topics covered - Q&A Session: Questions on the topics covered	Students will be asked to review the topics covered.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Analizlere Hazırlık	Yok	- Anlatım: Analiz öncesinde yapılması gerekenler - Görsel Materyaller: Analiz öncesinde yapılması gerekenler ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Analiz öncesinde yapılması gerekenler ile ilgili sorular	Öğrencilerden analiz öncesinde yapılması gerekenler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Preparation for Analysis	None	- Lecture: Things to do before analysis - Visual Aids: Pictures of things to do before analysis - Q&A Session: Questions about things to do before analysis	Students will be asked to learn about what needs to be done before the analysis.

10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Analizlere Hazırlık	Yok	•Anlatım: Analiz öncesinde yapılması gerekenler •Görsel Materyaller: Analiz öncesinde yapılması gerekenler ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Analiz öncesinde yapılması gerekenler ile ilgili sorular	Öğrencilerden analiz öncesinde yapılması gerekenler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Preparation for Analysis	None	•Lecture: Things to do before analysis •Visual Aids: Pictures of things to do before analysis •Q&A Session: Questions about things to do before analysis	Students will be asked to learn about what needs to be done before the analysis.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çözümler	Yok	•Anlatım: Çözümler ve hazırlanması •Görsel Materyaller: Çözümlerin hazırlanması ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Çözümlerin hazırlanması ile ilgili sorular	Öğrencilerden çözümler ve hazırlanması sırasında yapılması gerekenler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Solutions	None	•Lecture: Solutions and preparation •Visual Aids: Pictures of solutions preparation •Q&A Session: Questions about solutions preparation	Students will be asked to learn about solutions and what needs to be done during their preparation.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çözümler	Yok	•Anlatım: Çözümler ve hazırlanması •Görsel Materyaller: Çözümlerin hazırlanması ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Çözümlerin hazırlanması ile ilgili sorular	Öğrencilerden çözümler ve hazırlanması sırasında yapılması gerekenler hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Solutions	None	•Lecture: Solutions and preparation •Visual Aids: Pictures of solutions preparation •Q&A Session: Questions about solutions preparation	Students will be asked to learn about solutions and what needs to be done during their preparation.
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kantitatif Analizlerde Hata Kaynakları ve Hataların Giderilmesi	Yok	•Anlatım: Analizlerde karşılaşılan hatalar •Görsel Materyaller: Analizlerde karşılaşılan hatalar ile ilgili resimler •Soru-Cevap: Analizlerde karşılaşılan hatalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden analizlerde karşılaşılan hatalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Error Sources and Errors in Quantitative Analysis Removal	None	•Lecture: Errors encountered in analysis •Visual Aids: Pictures of errors encountered in analysis •Q&A Session: Questions about errors encountered in analysis	Students will be asked to learn about errors encountered in analysis.

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
14	Kantitatif Analizlerde Hata Kaynakları ve Hataların Giderilmesi	Yok	- Anlatım: Analizlerde karşılaşılan hatalar - Görsel Materyaller: Analizlerde karşılaşılan hatalar ile ilgili resimler - Soru-Cevap: Analizlerde karşılaşılan hatalar ile ilgili sorular	Öğrencilerden analizlerde karşılaşılan hatalar hakkında bilgi edinmeleri istenecek.
	Error Sources and Errors in Quantitative Analysis Removal	None	- Lecture: Errors encountered in analysis - Visual Aids: Pictures of errors encountered in analysis - Q&A Session: Questions about errors encountered in analysis	Students will be asked to learn about errors encountered in analysis.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	1,00	14,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	4,00	32,00
Okuma / Reading	6	2,00	12,00
Toplam / Total:	45	12,00	89,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 89,00/25,00 = 3,56 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 89,00 / 25,00 = 3,56 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Laboratuvar güvenliğinin sağlanması konusunda bilgi sahibi olur. / Gains knowledge about laboratory safety.	4	5						4		
2.Laboratuvarda kullanılan alet ve ekipmanları tanır, işlevleri hakkında bilgi sahibi olur / Recognizes the tools and equipment used in the laboratory, has information about their functions	4		5			4				
3.Deney kurma, uygulama, elde edilen sonuçları yorumlama becerisi kazanır / Gains the ability to set up and implement experiments and interpret the results obtained	4		5		5	4				
4.Analiz öncesi ve sonrası yapması gereken işlemleri öğrenir ve uygular. / Learns and applies the operations that need to be done before and after the analysis.	4	4	5	4	4					
5.Sterilizasyon işlemlerini öğrenir ve başarıyla uygular / Learns and successfully applies sterilization processes	4	5	4	4				4		

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / İME001 - İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	
Ders Kodu / Course Code	İME001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	20,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	5,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	19,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bulunmamaktadır.	Not available.
Amacı / Purpose	Dört dönemlik önlisans eğitim/öğretim süreçlerinin 3 döneminde teorik eğitim alan öğrencilerin bir dönem boyunca (16 hafta) bölümleri/programları ile ilişkili iş yerlerinde pratik eğitim almaları, böylelikle mezuniyetleri öncesinde belirli bir iş tecrübesi kazanmaları ve okulda aldıkları teorik eğitimi bu iş yerlerinde aldıkları uygulamaya dayalı pratik eğitimle pekiştirmeleri amaçlanmaktadır.	Students who receive theoretical education in 3 semesters of their four-term associate degree education/teaching processes receive practical training in workplaces related to their departments/programs for one semester (16 weeks), thus gaining a certain work experience before their graduation and the theoretical education they receive at school is based on the practice they receive in these workplaces. It is aimed to reinforce them with practical training.
İçeriği / Content	İş Yeri Eğitimi ile İlgili Yönetmelik, Mevzuat ve Uygulamalar, İş Hukuku, İş Sağlığı ve Güvenliği, İş Ahlakı ve Etiği	Regulation on Workplace Training, Legislation and Practices, Labor Law, Occupational Health and Safety, Business Ethics and Ethics
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Bulunmamaktadır.	Not available.
Staj Durumu / Internship Status	Bulunmamaktadır.	Not available.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Bulunmamaktadır.	Not available.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Elemanları	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Alanı ile ilgili işletmeleri tanıır, sınıflandırır, planlama ve kontrol süreçlerini öğrenir.	Recognizes and classifies businesses related to the field, learns planning and control processes.
2	Öğrencinin mesleki ilgisini ve bilgi derinliğini artırır.	Increasing the student's professional interest and depth of knowledge
3	Bağımsız çalışma yapabilme ve kendi kendine öğrenme becerisi kazanır.	Ability to work independently and self-learning
4	Öğrendiği teorik bilgileri pekiştirir.	Reinforces the theoretical knowledge learned
5	Mezuniyet öncesinde iş tecrübesi kazanır.	Gain work experience before graduation.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşyerini tanıma	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Getting to know the workplace	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çalışılacak bölümün işleyişini öğrenme	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Learning the functioning of the department to study	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yapılacak iş ile ilgili temel bilgileri edinme	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Obtaining the basics of the job to be done	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşyerindeki sorumluluklarını öğrenme	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Learning responsibilities in the workplace	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşyerindeki sorumluluklarını öğrenme ve yerine getirme	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Learning and fulfilling responsibilities in the workplace	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşyeri eğitimi ile ilgili mevzuat ve uygulamaları öğrenme	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Learning the legislation and practices related to workplace training	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş etiği kurallarına uyma	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Complying with the code of business ethics	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ast-üst ilişkilerinde deneyim kazanma	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Gaining experience in subordinate relationships	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ast-üst ilişkilerinde deneyim kazanma	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Gaining experience in subordinate relationships	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş ile ilgili edinilen bilgileri uygulama	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Applying job-related knowledge	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş ile ilgili edinilen bilgileri uygulama	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Applying job-related knowledge	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş ile ilgili edinilen teorik bilgi ve yetenekleri pekiştirme	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Reinforcing work-related theoretical knowledge and abilities	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş ile ilgili edinilen teorik bilgi ve yetenekleri pekiştirme	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Reinforcing work-related theoretical knowledge and abilities	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş ile ilgili edinilen teorik bilgi ve yetenekleri pekiştirme	İşletmede mesleki eğitim uygulaması	Anlatım tekniği, slayt sunumu.	İME yapılan iş yerinde edinilen bilgiler.
	Reinforcing work-related theoretical knowledge and abilities	Vocational training practice in business	Lecture technique, slide presentation.	Information obtained at the workplace where the vocational training in business took place.

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Performans / Performance	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	5,00	70,00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	39,00	39,00
Rapor Sunma / Report Presentation	2	4,00	8,00
Rapor / Report	1	39,00	39,00
Performans Ödevi / Performance	39	8,00	312,00
Toplam / Total:	59	97,00	470,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 470,00/25,00 = 18,80 ~ 19.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 470,00 / 25,00 = 18,80 ~ 19.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Alanı ile ilgili işletmeleri tanır, sınıflandırır, planlama ve kontrol süreçlerini öğrenir. / Recognizes and classifies businesses related to the field, learns planning and control processes.	5		5	5						
2.Öğrencinin mesleki ilgisini ve bilgi derinliğini artırır. / Increasing the student's professional interest and depth of knowledge	4								4	4
3.Bağımsız çalışma yapabilme ve kendi kendine öğrenme becerisi kazanır. / Ability to work independently and self-learning							5	5	5	
4.Öğrendiği teorik bilgileri pekiştirir. / Reinforces the theoretical knowledge learned	4		4		4					
5.Mezuniyet öncesinde iş tecrübesi kazanır. / Gain work experience before graduation.				5	5		5			

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	GENEL KİMYA	
Ders Kodu / Course Code	KMY001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı yaşamın her evresinde bulunan kimyanın kullanım alanlarını temel almaktır.	The aim of this course is to base the areas of use of chemistry found in every stage of life.
İçeriği / Content	Kimya nedir? Atomlar, moleküller, çözeltiler, asitler bazlar, alkanlar, alkenler, aldehit ve ketonlar	What is chemistry? Atoms, molecules, solutions, acids, bases, alkanes, alkenes, aldehydes and ketones
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	MEGEP ders notları	MEGEP ders notları
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Bu ders öğrencinin bilimsel merak duygusunu tetikler böylece öğrenci bilimsel merakın itici gücü ile günlük hayatta karşılaştığı durumlarla ilgili araştırma yapmaya yönelir.	This course triggers the student's sense of scientific curiosity, so that the students are guided to do research about the situations they encounter in daily life with the driving force of scientific curiosity.
2	Öğrenciler günlük hayatımızda sürekli gerçekleşen, üzerinde durmadığımız kimyasal süreçlerin önemini fark eder.	Students realize the importance of chemical processes that are trivial and constantly occurring in our daily lives.
3	Öğrenciler, karşılaştıkları sorunlara bilimsel çözümler getirir, akılcı düşünür, teorik kimya bilgisiyle ilişkilendirir.	Students bring scientific solutions to the problems they encounter, think rationally, and associate them with theoretical chemistry knowledge.
4	Öğrenciler, bilimsel bilgiye ulaşmak için yabancı dil bilgi ve becerisini kullanılır.	Students use foreign language knowledge and skills to reach scientific knowledge.
5	Öğrenciler, kullandığı pek çok ürünü (gıda, kozmetik gibi) daha bilinçli tüketir.	Students consume many products (such as food, cosmetics) more consciously.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Giriş, tanıtım.Kimya: Değişimin İncelenmesi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Introduction, introduction.Chemistry: The Study of Change	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Atomlar, Moleküller ve İyonlar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Atoms, Molecules and Ions	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kimyasal Tepkimelerde Kütle İlişkileri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Mass Relationships in Chemical Reactions	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Uygulama-Soru Çözümü	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	General Application-Question Solution	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sulu Çözümlü Tepkimeleri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Aqueous Solution Reactions	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gazlar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Gases	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Uygulama-Soru Çözümü	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	General Application-Question Solution	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Moleküller Arası Kuvvetler, Katılar ve Sıvılar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Intermolecular Forces, Solids and Liquids	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çözeltilerin Fiziksel Özellikleri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Physical Properties of Solutions	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asitler ve Bazlar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Acids and Bases	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Asitler ve Bazlar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Acids and Bases	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Organik Kimyaya Giriş	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Introduction to Organic Chemistry	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alkanlar, alkenler, alkinler ve alkoller	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Alkanes, alkenes, alkynes and alcohols	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aldehit ve ketonlar, karboksilli asitler ve esterler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Aldehydes and ketones, carboxylic acids and esters	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	4,00	32,00
Toplam / Total:	25	9,00	63,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 63,00/25,00 = 2,52 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 63,00 / 25,00 = 2,52 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Bu ders öğrencinin bilimsel merak duygusunu tetikler böylece öğrenci bilimsel merakın itici gücü ile günlük hayatta karşılaştığı durumlarla ilgili araştırma yapmaya yönelir. / This course triggers the student's sense of scientific curiosity, so that the students are guided to do research about the situations they encounter in daily life with the driving force of scientific curiosity.	4				4				5	
2.Öğrenciler günlük hayatımızda sürekli gerçekleşen, üzerinde durmadığımız kimyasal süreçlerin önemini fark eder. / Students realize the importance of chemical processes that are trivial and constantly occurring in our daily lives.	5				4			4	4	
3.Öğrenciler, karşılaştıkları sorunlara bilimsel çözümler getirir, akılcı düşünür, teorik kimya bilgisiyle ilişkilendirir. / Students bring scientific solutions to the problems they encounter, think rationally, and associate them with theoretical chemistry knowledge.	4				5				4	
4.Öğrenciler, bilimsel bilgiye ulaşmak için yabancı dil bilgi ve becerisini kullanılır. / Students use foreign language knowledge and skills to reach scientific knowledge.									4	5
5.Öğrenciler, kullandığı pek çok ürünü (gıda, kozmetik gibi) daha bilinçli tüketir. / Students consume many products (such as food, cosmetics) more consciously.	4				4			5	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MESLEK ETİĞİ	
Ders Kodu / Course Code	MSE001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrencilere iş yerinde, iş etiğine uygun ortam sağlama bilgi ve becerileri kazandırabilme, öğrencilerin etik kavramı hakkında olumlu fikirler geliştirebilmelerini ve meslek etiği ilkelerini doğru olarak kavrayabilmelerini amaçlamaktadır	It aims to provide students with the knowledge and skills to provide an environment suitable for business ethics, to develop positive ideas about the concept of ethics and to understand the principles of professional ethics correctly.
İçeriği / Content	Etik kavramı, etik sistemleri, etik toplum ilişkisi, etik sorgulama, toplumsal yozlaşma. Mesleki etik kavramı ve mesleki etik ilkeler. İş hayatında etik ve etik dışı konular. Mesleki yozlaşma. İş yerlerinden etik ortam sağlamak, farklı mesleklerde etik ilkeler, çalışanların etik profilleri. Etik liderlik. İş yerinde iş etiğine uygun ortamlarda çalışmak	Ethics concept, ethical systems, ethical society relationship, ethical questioning, social corruption. The concept of professional ethics and professional ethical principles. Ethical and unethical issues in business life. Professional corruption. Providing an ethical environment in workplaces, ethical principles in different professions, ethical profiles of employees. ethical leadership. Working in an environment suitable for work ethics
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Başpınar, N. Ö., Çakıroğlu, D. (2014) Meslek Etiği. Nobel Yayın Dağıtım.	Başpınar, N. Ö., Çakıroğlu, D. (2014) Meslek Etiği. Nobel Yayın Dağıtım.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Etik kavramını, toplum içerisindeki temellerini, uygulamasını, ilkelerini öğrenir	Learns the concept of ethics, its foundations, application and principles within society.
2	Etik kavramı hakkında olumlu fikirler geliştirir.	Develops positive ideas about the concept of ethics.
3	Meslek etiği ilkelerini özetler.	Summarizes the principles of professional ethics.
4	İş hayatındaki etik konuları açıklar.	Explains ethical issues in business life.
5	Mesleki etik davranışları uygular.	Applies professional ethical behavior.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etik tanımı, ahlaki gelişim süreci, etik kuralları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Definition of ethics, moral development process, ethical rules	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etik sistemleri 1-Amaçlanan sonuç etiği 2-Kural etiği 3-Toplumsal sözleşme etiği 4-Kişisel etik	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Systems of ethics 1-Ethics of intended results 2-Ethics of rules 3-Ethics of social contract 4-Personal ethics	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	5-Sosyal yaşam etiği Etik toplum ilişkisi Etik değerlere uygun davranışların sonuçları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	5-Social life ethics Ethical society relationship The results of behaviors in accordance with ethical values	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etik sorgulama Toplumsal yozlaşma ve nedenleri 1-Ekonomik yapıdan kaynaklanan nedenler 2-Sosyal yapıdan kaynaklanan nedenler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Ethical questioning Social corruption and its causes 1-The reasons arising from the economic structure 2-The reasons arising from the social structure	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	3-Bürokratik yapıdan kaynaklanan nedenler 4-Toplumsal yapıdan kaynaklanan nedenler 5-Tarihsel nedenler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği, Quiz	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	3-Reasons arising from bureaucratic structure 4-Reasons arising from social structure 5-Historical reasons	Narrative method, Question-answer technique, Quiz	Obtaining information from course resources
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mesleki etik kavramı. Mesleki etik ilkeleri 1-Doğruluk 2-Yasalılık 3-Yeterlilik	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Professional ethics concept. Principles of professional ethics 1-Accuracy 2-Legality 3-Adequacy	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	4-Güvenirlilik 5-Mesleğe bağlılık	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	4-Reliability 5-Commitment to the profession	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş hayatında etik ve etik dışı konular	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Ethical and unethical issues in business life	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	1-iş hayatındaki etik ilkeler 2-Yönetimde etik dışı davranışlar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	1-Ethical principles in business life 2-Unethical behavior in management	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mesleki yozlaşma İş etiğinde uygun davranışların sonuçları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Professional corruption Consequences of appropriate behavior in business ethics	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı mesleklerdeki etik ilkeleri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Ethical principles in different professions	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çalışanların etik profilleri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Ethical profiles of employees	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etik liderlik	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	ethical leadership	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İş yerinde iş etiğine uygun ortamda çalışmak 1-İş ahlakına uygun koşulların işe ve işyerine etkisi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Working in an environment suitable for business ethics 1-The effect of conditions suitable for business ethics on work and workplace	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Quiz / Quiz	1	30
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2,00	28,00
Okuma / Reading	2	3,00	6,00
Toplam / Total:	33	10,00	65,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 65,00/25,00 = 2,60 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 65,00 / 25,00 = 2,60 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Etik kavramını, toplum içerisindeki temellerini, uygulamasını, ilkelerini öğrenir / Learns the concept of ethics, its foundations, application and principles within society.					4		4	5	4	
2.Etik kavramı hakkında olumlu fikirler geliştirir. / Develops positive ideas about the concept of ethics.							4	5	4	
3.Meslek etiği ilkelerini özetler. / Summarizes the principles of professional ethics.					4		4	5	4	
4.İş hayatındaki etik konuları açıklar. / Explains ethical issues in business life.					4		4	5	4	
5.Mesleki etik davranışları uygular. / Applies professional ethical behavior.					4		4	5	4	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MESLEKİ YABANCI DİL	
Ders Kodu / Course Code	MYD001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Yabancı dil gelişiminin bölüm ile ilgili metinlerin kullanılarak sağlanması	Providing foreign language development by using texts related to the department
İçeriği / Content	Gıda bilimi ve teknolojisi ile ilgili yabancı dildeki metinlerin incelenmesi	Analyzing foreign language texts on food science and technology
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Hans-Dieter Belitz, Werner Grosch, Peter Schieberle (2009) Food Chemistry. Springer Berlin, Heidelberg. Da-Wen Sun (Ed) (2015) Emerging Technologies for Food Processing (2nd Edition). Academic Press, Elsevier	Hans-Dieter Belitz, Werner Grosch, Peter Schieberle (2009) Food Chemistry. Springer Berlin, Heidelberg. Da-Wen Sun (Ed) (2015) Emerging Technologies for Food Processing (2nd Edition). Academic Press, Elsevier
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Burçin YILMAZ	Assist. Prof. Dr. Burçin YILMAZ

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenciler basit sorular sorup cevap vererek temel düzeyde iletişim kurar	Students communicate at a basic level by asking and answering simple questions
2	Meslekleri ile ilgili başlangıç düzeyindeki İngilizce metinleri okuyup anlar	Reads and understands beginner level English texts
3	Meslekleri ile ilgili bilgi veren e-posta ve günlük aktivitelerle ilgili kısa metinler yazar.	Writes e-mails that provide information about their profession and short texts about daily activities.
4	Meslekleri ile ilgili formları doldurur.	Fills out forms related to their profession.
5	Meslekleri ile ilgili konuşmaları takip edip çıkarımda bulunur.	Follows conversations about their profession and draws inferences.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Gıda Kimyası	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: Food Chemistry	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Gıda Muhafazası	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: Food Preservation	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Yeni teknolojiler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: New technologies	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: Review of studies in the literature	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: Review of studies in the literature	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yabancı dilde metin çalışması: Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Text study in a foreign language: Review of studies in the literature	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	1	20
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	3,00	18,00
Okuma / Reading	14	1,00	14,00
Toplam / Total:	37	9,00	63,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 63,00/25,00 = 2,52 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 63,00 / 25,00 = 2,52 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Öğrenciler basit sorular sorup cevap vererek temel düzeyde iletişim kurar / Students communicate at a basic level by asking and answering simple questions							4			5
2.Meslekleri ile ilgili başlangıç düzeyindeki İngilizce metinleri okuyup anlar / Reads and understands beginner level English texts	3									5
3.Meslekleri ile ilgili bilgi veren e-posta ve günlük aktivitelerle ilgili kısa metinler yazar. / Writes e-mails that provide information about their profession and short texts about daily activities.							4			5
4.Meslekleri ile ilgili formları doldurur. / Fills out forms related to their profession.							4			5
5.Meslekleri ile ilgili konuşmaları takip edip çıkarımda bulunur. / Follows conversations about their profession and draws inferences.					4					5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / OPR001 - OFİS PROGRAMLARI

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	OFİS PROGRAMLARI	
Ders Kodu / Course Code	OPR001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencinin, bilişim teknolojilerinin her alanında ihtiyaç duyulan ofis programlarını kullanımı ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.	With this course, it is aimed to provide the student with the competencies related to the use of office programs needed in every field of information technologies.
İçeriği / Content	Belge işlemleri, Elektronik Tablolama işlemleri, Fonksiyon kullanımı, Grafik kullanımı, Sunum hazırlama ve sunma konularını içermektedir.	Documentation processes, Spreadsheet processes, Function usage, Graphics usage, Presentation preparation and presentation.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ofis Programları Ders Notları https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-word-temelleri-13241 https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-excel-temelleri-13897 https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-powerpoint-13365	Office Programs Lecture Notes https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-word-temelleri-13241 https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-excel-temelleri-13897 https://www.btkakademi.gov.tr/portal/course/microsoft-powerpoint-13365
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Elemanları	Department Faculty Members

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sayısal verileri düzenlemek	Editing numeric data
2	Hazır şablon ile tanıtım materyali hazırlamak	Preparing promotional material with a ready-made template
3	Kelime işlemci programını kullanmak	Using a word processor program
4	Elektronik tablolama programını kullanmak	Using the spreadsheet program
5	Sunu hazırlama programını kullanmak	Using the presentation program

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week				
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Office Programlarına Giriş: Office programlarının amacı, kullanım alanları, arayüz benzerlikleri, dosya sistemleri	Word, Excel ve PowerPoint'te dosya açma, kaydetme, keşfetme	Anlatım, Soru-Cevap, Gösterip Yaptırma	Office programları hakkında temel araştırma yapma
	Introduction to Office Programs: Purpose of Office programs, areas of use, interface similarities, file systems	Opening, saving, and exploring files in Word, Excel, and PowerPoint	Lecture, Q&A, Demonstration	Conduct basic research on Office programs
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Belge Yönetimi: Yeni belge oluşturma, kaydetme, farklı kaydet, dosya işlemleri	Belge yazma, kaydetme, açma, kapatma, geri al / yinele	Gösterip Yaptırma, Uygulama	Word açıp kısa bir metin yazma
	Word: Document Management: Creating a new document, saving, "save as", file management	Writing, saving, opening, closing, undo/redo	Demonstration, Practice	Open Word and write a short text
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Biçimlendirme: Yazı tipi, boyut, renk; paragraf girintileri, hizalama, satır aralığı	Yazıyı biçimlendirme, paragraf ayarları yapma, kopyala-yapıştır	Uygulama, Alıştırma	Biçimlendirilecek örnek metin bulma
	Word: Formatting: Font type, size, color; paragraph indentation, alignment, line spacing	Apply formatting, set paragraph options, copy-paste	Practice, Exercises	Find a sample text for formatting
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Stiller ve Başlıklar: Stillerin tanımı, başlık hiyerarşisi, otomatik içerik tablosu oluşturma	Stil uygulama, başlıkları tanımlama, içerik tablosu ekleme ve güncelleme	Proje Tabanlı Öğrenme, Gösterip Yaptırma	Kısa rapor taslağı hazırlama
	MS Word - Track changes, Create equation, Add control: Definition of styles, heading hierarchy, creating an automatic table of contents	Apply styles, define headings, insert and update a table of contents	Project-based Learning, Demonstration	Prepare a short report draft
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Sayfa Düzeni ve Nesneler: Sayfa kenar boşlukları, yönlendirme, sekmeler; resim, şekil, metin kutusu, SmartArt	Sayfa ayarlarını düzenleme, resim ve şekil yerleştirme, nesneleri hizalama	Gösterip Yaptırma, Grup Çalışması	Sunumda kullanılacak görselleri hazırlama
	Word: Page Layout & Objects: Page margins, orientation, tabs; images, shapes, text boxes, SmartArt	Adjust page setup, insert images and shapes, align objects	Demonstration, Group Work	Prepare visuals to be used in class
6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Tablo Kullanımı: Tablo ekleme, satır ve sütun ekleme, hücre biçimlendirme, metin kutuları	Özgeçmiş veya rapor formatında tablo oluşturma	Uygulama, Gösterip Yaptırma	CV için gerekli bilgileri toplama
	MS Excel-Cells, Rows and Columns: Insert table, add rows and columns, format cells, text boxes	Create a table in CV or report format	Practice, Demonstration	Collect necessary information for a CV

7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Word: Kaynakça ve Referanslar: Dipnot, son not, atıf, kaynakça yönetimi, bibliyografya	Akademik metin üzerinde dipnot ve kaynakça ekleme	Proje Tabanlı Öğrenme, Uygulama	Akademik makale örneği getirme
	Word: References & Citations: Footnotes, endnotes, citations, bibliography management	Insert footnotes and bibliography in an academic text	Project-based Learning, Practice	Bring an academic article example
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Excel: Giriş ve Veri Girişi: Hücre, aralık, satır/sütun yapısı, veri türleri, veri girişi kuralları	Basit tablo oluşturma, veri girişi ve düzenleme	Gösterip Yaptırma, Uygulama	Excel'de örnek tablo açma
	Excel: Introduction & Data Entry: Cell, range, row/column structure, data types, data entry rules	Create a simple table, enter and edit data	Demonstration, Practice	Open a sample table in Excel
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Excel: Formüller ve Fonksiyonlar: Temel işlemler (+, -, ×, ÷), otomatik toplam, TOPLA, ORTALAMA, SAY, EĞER	Veriler üzerinde fonksiyon uygulama, formül kopyalama, hata kontrolü	Problem Çözme, Gösterip Yaptırma	Küçük veri seti hazırlama
	Excel: Formulas & Functions: Basic operations (+, -, ×, ÷), AutoSum, SUM, AVERAGE, COUNT, IF	Apply functions to data, copy formulas, check for errors	Problem-solving, Demonstration	Prepare a small dataset
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Excel: Gelişmiş Fonksiyonlar: DÜŞEYARA, YATAYARA, INDEX, MATCH, tarih ve metin fonksiyonları	Veri arama, eşleştirme, metin dönüştürme işlemleri	Gösterip Yaptırma, Uygulama	Veri tablosu hazırlama
	Excel: Advanced Functions: VLOOKUP, HLOOKUP, INDEX, MATCH, date and text functions	Perform lookup, matching, and text conversion	Demonstration, Practice	Prepare a data table
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Excel: Grafik ve Görselleştirme: Grafik türleri (çubuk, çizgi, pasta, alan), eksen ayarları, görünüm seçenekleri	Veri için grafik oluşturma, başlık ve eksen düzenleme	Uygulama, Gösterip Yaptırma	Grafik için veri seçme
	Excel: Charts & Visualization: Chart types (bar, line, pie, area), axis settings, view options	Create charts, edit titles and axes	Practice, Demonstration	Select data for charts
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Excel: Veri Analizi	Filtreleme, sıralama, koşullu biçimlendirme, alt toplam	Uygulama, Tartışma	Küçük bir veri seti getirme
	Excel: Data Analysis	Filtering, sorting, conditional formatting, subtotals	Practice, Discussion	Bring a small dataset

13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	PowerPoint: Sunum Hazırlama: Sunum hedefleri, slayt yapısı, şablon kullanımı, tema seçimi	Temel slayt tasarımı, şablon ve tema uygulama	Gösterip Yaptırma, Uygulama	Kısa bir sunum konusu seçme
	PowerPoint: Preparing Presentations: Presentation goals, slide structure, template usage, theme selection	Create basic slides, apply template and theme	Demonstration, Practice	Choose a short presentation topic
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	PowerPoint: Animasyonlar ve Sunum Teknikleri: Geçişler, animasyonlar, multimedya (ses, video), sunum ipuçları	Öğrenci sunumları, multimedya ekleme, geçiş ve animasyon uygulama	Sunum, Akran Değerlendirmesi	Hazırlanan sunumu prova etme
	PowerPoint: Animations & Presentation Techniques: Transitions, animations, multimedia (audio, video), presentation tips	Student presentations, add multimedia, apply transitions and animations	Presentation, Peer Review	Rehearse the prepared presentation

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İç Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Bireysel Çalışma / Self Study	1	50
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	8,00	8,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Derse Katılım (Uygulama) / Class Participation (Practice)	1	1,00	1,00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	3,00	30,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	1,00	5,00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	1,00	1,00
Toplam / Total:	33	17,00	74,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 74,00/25,00 = 2,96 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 74,00 / 25,00 = 2,96 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1
1.Sayısal verileri düzenlemek / Editing numeric data			4			5				
2.Hazır şablon ile tanıtım materyali hazırlamak / Preparing promotional material with a ready-made template						3	4			
3.Kelime işlemci programını kullanmak / Using a word processor program					4		4			
4.Elektronik tablolaama programını kullanmak / Using the spreadsheet program			3			5				
5.Sunu hazırlama programını kullanmak / Using the presentation program						4	5			

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

2025 - 2026 / TKY001 - TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ	
Ders Kodu / Course Code	TKY001	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	There are no prerequisites for the course.
Amacı / Purpose	Öğrencilere; kalite kavramı, tarihsel süreci , toplam kalite anlayışının ortaya çıkışı ve günümüzdeki uygulamalarını öğretmektir.	The aim of the lesson is to give information about the concept of quality, its historical process, the emergence of total quality understanding and its current applications to students.
İçeriği / Content	Kalite, kalitenin tarihsel süreci, kaliteye yön verenler, toplam kalite yönetimi, kalite maliyetleri, kalite kültürü ve kurumsal kültür, kalite yönetimi araçları, kalite çemberi, süreç yönetimi, yalın üretim, altı sigma.	Quality, the historical process of quality, those who shape quality, total quality management, quality costs, quality culture and corporate culture, quality management tools, quality circle, process management, lean production, six sigma.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Toplam Kalite Yönetimi Prof. Dr. İsmail Efil Dora Yayınları Toplam Kalite Yönetimi Prof. Dr. Orhan Küçük Seçkin Yayınevi	Total Quality Management Prof. Dr. İsmail Efil Dora Publications Total Quality Management Prof. Dr. Orhan Küçük Seçkin Publishing House
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Bölüm Öğretim Üyesi	Department Faculty Member

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kalite kavramını tanımlar.	Defines the concept of quality.
2	Toplam kalite yönetimini açıklar.	Explains total quality management.
3	Kalite çemberlerini tartışır.	Discusses quality circles.
4	Süreç yönetimini hakkında açıklama yapabilir.	Explains about process management.
5	Kalite yönetim sistem standartlarını özetler.	Summarizes quality management system standards.
6	Sigma ve altı sigmayı tanımlar.	Defines sigma and six sigma.
7	Yalın üretimi açıklar.	Explain lean production.
8	Kalite yönetim araçlarını kullanır.	Uses quality management tools.
9	Toplam kalite yönetiminin tarihsel sürecini açıklar.	Explain the historical process of total quality management.
10	Kaliteye yön veren önde gelen isimleri listeler.	Lists the leading names that lead the way in quality.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week			
1	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İnsanlığın gelişim ihtiyacı ve kalite	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Human development needs and quality	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
2	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalitenin Tarihsel Gelişimi ve Kaliteye Yön Veren Öncüler	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Historical Development of Quality and Pioneers Directing Quality	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
3	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurumsal Kültür, Kalite Kültürü ve Kalite Yönetimi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Corporate Culture, Quality Culture and Quality Management	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
4	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalite Yönetimi Araçları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği, Quiz	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Quality Management Tools	Narrative method, Question-answer technique, Quiz	Obtaining information from course resources
5	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalite Yönetiminde Müşteriyi Dinlemek	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Listening to the Customer in Quality Management	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
6	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalite Çemberleri	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Quality Circles	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

7	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İstatistiksel Kalite Kontrol	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Statistical Quality Control	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
8	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süreç Yönetimi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Process Management	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
9	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toyota Üretim Sistemi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Toyota Production System	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
10	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yalın Üretim ve Yalın Hizmet Felsefesi	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Lean Production and Lean Service Philosophy	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
11	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalite Yönetim Sistem Standartları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Quality Management System Standards	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
12	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Altı Sigma	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Six Sigma	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

13	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplam kalite yönetiminde vaka çalışmaları	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	Case studies in quality management	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources
14	Teorik Dersler / Theoretical	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel Tekrar	Anlatım yöntem, Soru-cevap tekniği	Ders kaynaklarından bilgi edinilmesi
	An overview	Narrative method, Question-answer technique	Obtaining information from course resources

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Quiz / Quiz	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		50

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav(Vize) / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	1	1,00	1,00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	4,00	32,00
Okuma / Reading	14	1,00	14,00
Toplam / Total:	39	10,00	77,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25,00 (Saat/AKTS) = 77,00/25,00 = 3,08 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25,00 (Hour / ECTS) = 77,00 / 25,00 = 3,08 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10
1.Kalite kavramını tanımlar. / Defines the concept of quality.	4			5	4					
2.Toplam kalite yönetimini açıklar. / Explains total quality management.	4		4	5	4					
3.Kalite çemberlerini tartışır. / Discusses quality circles.				4	4		5			
4.Süreç yönetimini hakkında açıklama yapabilir. / Explains about process management.	4		5	5	4					
5.Kalite yönetim sistem standartlarını özetler. / Summarizes quality management system standards.	4		4	5	4					
6.Sigma ve altı sigma'yı tanımlar. / Defines sigma and six sigma.	4		4	5	4					
7.Yalın üretimi açıklar. / Explain lean production.	4		5	4	4					
8.Kalite yönetim araçlarını kullanır. / Uses quality management tools.	4		4	5	5	4				
9.Toplam kalite yönetiminin tarihsel sürecini açıklar. / Explain the historical process of total quality management.	4			5	4					
10.Kaliteye yön veren önde gelen isimleri listeler. / Lists the leading names that lead the way in quality.	4			5						

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high