**II. YARIYIL DERS İZLENCELERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Laboratuar Teknikleri - II |
| **Dersin Kredisi** | 2,5 (2 Teorik, 1 Uygulama) |
| **Dersin Yürütücüsü** | Dr. Öğr. Üyesi Asliye KARAASLAN |
| **Dersin AKTS'si** | 3 |
| **Dersin Gün ve Saati** | Bölüm web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** |  |
| **İletişim Bilgileri** | asliyegumus@harran.edu.tr 4143183000-3870 |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | Bu ders ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.Konu anlatım, soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi derslikte yüz yüze yapılmaktadır.Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. |
| **Dersin Amacı** | Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvarda güvenli çalışma ortamı sağlama, analiz öncesi/sonrası işlemleri, laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulama, ayırma işlemlerini yapma ile çözelti hazırlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | 1. Çözelti hesaplamaları yapabilmek ve çözelti hazırlar,
2. Gıda analizlerinde kullanılan temel yöntemleri öğrenir,
3. İş ve işçi sağlığını güvende tutarak çalışma ortamı hazırlar,
4. Biyokimyasal analizlerde iş akış şemasını oluşturabilir ve uygulayabilir.
 |
| **Haftalık Ders Konuları** | **1. Hafta** Birim Dönüştürme **(Uzaktan Eğitim)****2. Hafta** Soru çözümleri **(Uzaktan Eğitim)****3. Hafta** Molar Konsantrasyon **(Uzaktan Eğitim)****4. Hafta** Soru çözümleri **(Uzaktan Eğitim)****5. Hafta** Normal Konsantrasyon **(Uzaktan Eğitim)****6. Hafta** Soru çözümleri **(Uzaktan Eğitim)****7. Hafta** Titrasyon **(Uzaktan Eğitim)****8. Hafta** Soru çözümleri **(Uzaktan Eğitim)****9. Hafta** Asidik Bazik Kavramı **10. Hafta** Soru çözümleri **11. Hafta** pH pOH Kavramı **12. Hafta** Soru çözümleri **13. Hafta** Suda Sertlik Tayini **14. Hafta** Soru çözümleri **15. Hafta** Genel tekrar |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı olacak şekilde yapılacaktır. Ara sınav : %40Yarıyıl sonu sınavı : %60 |
| **Kaynaklar** | Dolen E., 2002. Analitik Kimyaya Giriş, Marmara Üniv. Yayınları, İstanbul Douglas A. Skoog Donald M.West, F.J.H. 2007; Analitik Kimya Temel İlkeler, Türkçe Çeviri Ed. Esma KILIÇ, Hamza YILMAZ, 8. Baskı, Bilim Yayıncılık, Ankara.Evrensel S,S., 2008. *Laboratuar Teknikleri Ders Notları-2*. Dora Yayıncılık. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **ÖÇ1** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ2** | 3 | 2 | 3 | 3 | 5 | 3 | 5 | 1 | 3 | 3 | 4 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ3** | 2 | 3 | 4 | 2 | 4 | 3 | 5 | **1** | 2 | 4 | 4 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ4** | 2 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 5 | **1** | 2 | 4 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **LABORATUAR TEKNİKLERİ- II**  | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 1 | 4 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Matematik-II |
| **Dersin Kredisi** | 4 (Teorik=4, Uygulama=0) |
| **Dersin AKTS'si** | 4 |
| **Dersin Yürütücüsü** | Dr. Öğr. Üyesi Ümran CANSU  |
| **Dersin Gün ve Saati** | Pazartesi 13:00-17:00 |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Salı 13:00-14:00 |
| **İletişim Bilgileri** | umrancansu@harran.edu.tr |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | **Bu dersin ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.**  Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse başlamadan önce inceleyeceklerdir. Dersin konusu online sunumlar üzerinden anlatılacaktır. |
| **Dersin Amacı** | Mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliliği kazandırmak |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | **Bu dersin sonunda öğrenci;**1. Mesleğinde sayısal analiz ve diziler ile ilgili uygulamalar yapar.2. Mesleğinde fonksiyonlar ve logaritma ile ilgili uygulamalar yapar.3. İnterpolasyon yöntemiyle karşılaştırmalar yapar. |
| **Haftalık Ders Konuları** | **1. Hafta** Logaritma **(uzaktan)****2. Hafta** Logaritma **(uzaktan)****3. Hafta** Diziler **(uzaktan)****4. Hafta** Seriler **(uzaktan)****5. Hafta** Limit **(uzaktan)****6. Hafta** Limit **(uzaktan)****7. Hafta** Süreklilik **(uzaktan)****8. Hafta** Süreklilik **(uzaktan)****9. Hafta** Türev**10. Hafta** Türev **11. Hafta** Türev **12. Hafta** İntegral **13. Hafta** İntegral **14. Hafta** İntegral **15. Hafta** İntegral  |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında Sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı (final) olacak şekilde yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.**Ara Sınav:** 40 %**Yarıyıl Sonu Sınav:** 60 % Birim yönetim kurulu tarafından sınav tarih ve saatler ve uygulama şekli (uzaktan/yüzyüze) belirlenerek web sayfasında (http://osbmyo.harran.edu.tr/) ilan edilecektir |
| **Kaynaklar** | Notları K. G. D., (2004), Uygulamalı Matematik Enstitüsü, Kriptografi Bölümü, ODTÜ, Türkiye, Umay A., (2003), Matematiksel Muhakeme Yeteneği, Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 24(24).Yaşar İ. B. (2005), Uygulamalı Matematik Siyasal Kitabevi, Ankara, 289s. |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Adı | Gıda Maddeleri Mevzuatı Ders Kodu: 2304253 |
| Ders Kredisi | (2+0) 2 |
| **Dersin** AKTS : |  2 |
| Dersin Yürütücüsü | Dr. Öğr. Üyesi Ramazan BOZKURT |
| Dersin Gün ve Saati | Bölüm web sayfasında ilan edilecektir. |
| Ders Görüşme Gün ve Saati | Salı 13:00-14:00 |
| İletişim Bilgileri | rbozkurt@harran.edu.tr  |
| Öğretim Yöntemi ve Derse Hazırlık | Bu dersin ilk sekiz haftası uzaktan işlenecektir. Sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre yapılacaktır. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak. Türkiye, Avrupa ve Dünyadaki gıda kontrolü, gıda mevzuatı ve amacı, gıdalarla ilgili yasal düzenlemeler, gıda bulaşkanları ve kirlenmesi bilgileri kavranılacak |
| **Dersin amacı**  | Ön lisans eğitimi alan öğrencilere, Gıda mevzuatı hakkında gerekli bilgi ve deneyimin kazandırılmasıdır Bununla ilgili Türkiye, Avrupa ve Dünyadaki gıda kontrolünün amacını, temel kavramlarını, çeşitli yasal düzenlemeleri ile önemi hakkında bilgilenir.  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | 1.Gıda mevzuatının amacını ve önemini kavrar.2.Türkiye ve Dünyadaki gıdadan mesul kuruluşları ile önemi hakkında bilgilenir. 3.Gıda güvenliğinin önemini kavrar.4.Gıdalar hakkındaki yasal düzenlemeleri hakkında genel bilgileri öğrenir.5.Türk Gıda Kodeksi ve bunun uygulanması ile ilgili genel bilgileri öğrenir. |
| **Haftalık Konular**  |  |
| 1. Hafta | Gıda mevzuatında yer alan temel konular (Uzaktan) |
| 2. Hafta | Gıda Mevzuatı ve kontrolü konuları (Uzaktan) |
| 3. Hafta | Türkiye ve Dünyadaki gıda kontrolünün amacı (Uzaktan) |
| 4. Hafta | Gıdaların kalite ve anlatımı (Uzaktan) |
| 5. Hafta | Dünyadaki ve Ülkemizdeki gıdadan sorumlu kuruluşlar (Uzaktan) |
| 6. Hafta | Gıdaların kalite unsurları (Uzaktan) |
| 7. Hafta |  Ara Sınav – Sınavlar Yüz yüze yapılacaktır. - Günümüze gıdanın kontrolü (Uzaktan) |
| 8. Hafta | Gıdadaki standartlar (Uzaktan) |
| 9. Hafta | Türk Gıda Kodeksi |
| 10. Hafta | Türk Gıda Kodeksi  |
| 11. Hafta | Gıda temizliği (Hijyeni) |
| 12. Hafta | Gıda temizliği (Hijyeni, Pestisitler, Bitki Gelişimini Düzenleyiciler, Anabolizanlar) |
| 13. Hafta | Gıda temizliği (Hijyeni, Pestisitler, Bitki Gelişimini Düzenleyiciler, Anabolizanlar) |
| 14. Hafta | Gıdalardaki bulaşkanlar (Kontaminatlar, Pestisitler, Anabolizanlar) |
| 15. Hafta | Gıda Güvenliği ve HACCP uygulamaları.(Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları)  |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, 1 (bir) yarıyıl Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirmenin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: 40 % Yarıyıl Sonu Sınavı: 60 %  (Birim yönetim kurulu tarafından ara sınav tarih ve saati ile uygulama şekli (uzaktan7yüzyüze)web sayfasında (http://osbmyo.harran.edu.tr )ilan edilecektir. |
| Kaynaklar | 1. T.C CUMHURBAŞKANLIĞI MEVZUAT SİSTEMİ. <https://www.mevzuat.gov.tr/> 2. TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ. <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19949&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5> 3.Hijyen kriterleri, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri. <https://www.mevzuat.gov.tr/File/GeneratePdf?mevzuatNo=34289&mevzuatTur=KurumVeKurulusYonetmeligi&mevzuatTertip=5> 4.MEGEP Modüller Sistemi (MEB). 5.Açık Ders Malzemeleri. Prof.Dr. Nevzat Artık <https://acikders.ankara.edu.tr/> 6.Avrupa Gıda Mevzuatı . Jada Blackwell. Neville Craddock EuropAid Projesi Astana Mart - Nisan 2006 Astana Nisan 2006. <https://www.slideserve.com/jada/european-food-legislation>  7. Gıda Mevzuatı. Elif Öztetik, <http://ue.anadolu.edu.tr/eKitap/GKA101U.pdf>. 8. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü web sitesinde mevcut <http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Mevzuat.aspx>   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | **Gıdalarda Temel İşlemler II** |
| **Dersin Kredisi**  | **3 (Teorik=2, Uygulama=1)** |
| **Dersin AKTS'si** | **4** |
| **Dersin Yürütücüsü** | **Dr. Öğr. Üyesi Yasin YAKAR** |
| **Dersin Gün ve Saati** | Daha sonra bölüm sayfasından ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Perşembe,11:00-12:00 |
| **İletişim Bilgileri** | yasinyakar@harran.edu.tr/0414318....... |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | **Bu dersin ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.**  Yüz yüze, konu anlatım ve soru yanıtÖğrenciler derse gelmeden önce ilgili kaynaklardan haftanın konusunu inceleyerek geleceklerdir. |
| **Dersin Amacı** | 1. Gıda işleme ile ilgili temel bilgileri vermek,
2. Pastörizasyon ve sterilizasyon hakkında temel bilgi vermek,
3. Buharlaşma, kurutma ve ekstrüzyon işlemlerini öğrencilere tanıtmak,
4. Soğutma ve dondurma hakkında temel bilgiler vermektir.
 |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | 1. Kurutma ve evaporasyon işlemi hakkında bilgi sahibi olur.
2. Damıtma ve ekstraksiyon işlemi hakkında bilgi sahibi olur.
3. Mekaniksel ayırma işlemleri hakkında bilgi sahibi olur.
4. Isıl işlemler hakkında bilgi sahibi olur.
 |
| **Haftalık Ders Konuları** | 1. **Hafta:** Kurutma **(Uzaktan Eğitim)**
2. **Hafta:** Kurutma **(Uzaktan Eğitim)**
3. **Hafta:** Kurutmasistemleri **(Uzaktan Eğitim)**
4. **Hafta:** Evaporasyon **(Uzaktan Eğitim)**
5. **Hafta:** Evaporasyon **(Uzaktan Eğitim)**
6. **Hafta:** Damıtma **(Uzaktan Eğitim)**
7. **Hafta:** Damıtma **(Uzaktan Eğitim)**
8. **Hafta:** Ekstraksiyon **(Uzaktan Eğitim)**
9. **Hafta:** Ekstraksiyon
10. **Hafta:** Mekaniksel ayırma işlemleri
11. **Hafta:** Mekaniksel ayırma işlemleri
12. **Hafta:** Isıl işlemler
13. **Hafta:** Isıl işlemler
14. **Hafta:** Genel tekrar
 |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında Sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı (final) olacak şekilde yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.**Ara Sınav:** 40 %**Yarıyıl Sonu Sınav:** 60 % Birim yönetim kurulu tarafından sınav tarih ve saatler ve uygulama şekli (uzaktan/yüzyüze) belirlenerek web sayfasında (http://osbmyo.harran.edu.tr/) ilan edilecektir. |
| **Kaynaklar** | 1. Cemeroğlu B. Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 29, Ankara, 2019.
2. Gürses Ö. L. Gıda İşleme Mühendisliği II, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 1986.
3. Yaralı E. Gıdalarda Temel İşlemler II.

https://akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/gida%20temel%20islemler%20II.pdf |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** |
| **ÖÇ1** | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| **ÖÇ2** | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 3 | 3 | 5 | 4 | 5 | 5 |
| **ÖÇ3** | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| **ÖÇ4** | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| **ÖK: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** |
| **Dersin Adı** | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı**  | Meslek Etiği |
| **Dersin Kredisi** | 2 |
| **Dersin AKTS'si**  | 2 |
| **Dersin Yürütücüsü** | Dr. Öğr. Üye. İrfan ÖZTÜRK |
| **Dersin Gün ve Saati** | **Meslek Yüksekokulumuzun web sayfasında ilan edilecektir.** |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Salı 12.00-13.00 |
| **İletişim Bilgileri** | ozirfan23**@harran.edu.tr** |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | **Bu dersin ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.**  Konu anlatım, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse başlamadan önce inceleyeceklerdir. Dersin konusu online sunumlar üzerinden anlatılacaktır. |
| **Dersin Amacı**  | Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlamaktadır. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları**  | Bu dersin sonunda öğrenci;1- Etik ve ahlak kavramlarını incelemek,2- Mesleki etik ilkelerine uymak.3- İş hayatında etik davranışların önemi |
| **Haftalık Ders Konuları**  | 1. Etik Kavramı(**uzaktan)**
2. Ahlak Kavramı ve Ahlaki Düşünce(**uzaktan)**
3. Etik Kuralları ve Sistemleri(**uzaktan)**
4. Etik Sistemleri(**uzaktan)**
5. Etik-Toplum İlişkisi(**uzaktan)**
6. Etik Değerlere Uygun Davranışların Sonuçları ve Etik Sorgulama (**uzaktan)**
7. Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek (**uzaktan)**
8. Toplumsal Yozlaşma ve Nedenleri(**uzaktan)**
9. Mesleki Etik Kavramı ve Mesleki Etik İlkeler
10. İş Hayatında Etik ve Etik Dışı Konular
11. Yönetimde Etik Dışı Davranışlar
12. Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek
13. Farklı Mesleklerde Etik İlkeler ve Çalışanların Etik Profilleri
14. Etik Liderlik ve İş Yerinde İş Etiğine Uygun Ortamda Çalışmak
15. İş Ahlakına Uygun Koşulların İşe, İş Yerine ve Çalışanlara Etkisi
 |
| **Ölçme-Değerlendirme**  | Bu ders kapsamında Sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı (final) olacak şekilde yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.**Ara Sınav:** 40 %**Yarıyıl Sonu Sınav:** 60 % Birim yönetim kurulu tarafından sınav tarih ve saatler ve uygulama şekli (uzaktan/yüzyüze) belirlenerek web sayfasında (http://osbmyo.harran.edu.tr/) ilan edilecektir |
| **Kaynaklar**  | Kutlu, H., (2016), *Meslek Etiği*, Nobel Akademi Yayınları, Ankara.Söçmen, A., Tarakçıoğlu, S.,(2011), *Meslek Etiği*, Detay Yayıncılık, İstanbul. Megep, (2014), *Meslek Etiği*, Ankara, Milli Eğitim Yayınları |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1**  | **PÇ2**  | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **ÖÇ1**  | 3 | 5 | 4 | 3 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 5 | 3 |
| **ÖÇ2** | 3 | 5 | 3 | 4 | 4 | 2 | 3 | 3 | 2 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 |
| **ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |
| **Katkı Düzeyi**  | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| Meslek Etiği | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 2 | 3 |  4 | 3 | 5 | 4 |  3 | 3 | 4 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı**  | Kalite Güvencesi ve Standartları |
| **Dersin Kodu** | 2304306 |
| **Dersin Kredisi** | 2 |
| **Dersin AKTS'si**  | 2 |
| **Dersin Yürütücüsü** | Dr. Öğr. Üye. İrfan ÖZTÜRK |
| **Dersin Gün ve Saati** | **Meslek Yüksekokulumuzun web sayfasında ilan edilecektir.** |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Carşamba 12.00-13.00 |
| **İletişim Bilgileri** | ozirfan23**@harran.edu.tr** |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | **Bu dersin ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.**  Konu anlatım, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse başlamadan önce inceleyeceklerdir. Dersin konusu online sunumlar üzerinden anlatılacaktır. |
| **Dersin Amacı**  | Bu derste öğrenciye iş hayatında kalite güvencesi ve standartları ile ilgili yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları**  | 1. Kalite, güvence, standart, standardizasyon, meslek standartları kavramlarını açıklar.
2. Kalite standartlarını sınıflandırır, ISO 9000 kalite yönetim sisteminin altyapısını tanımlar ve Kalite ile ilgili diğer yönetim sistemlerini kıyaslar.
 |
| **Haftalık Ders Konuları**  | Kalite Kavramı ve Tanımı(**uzaktan)**Standart ve Standardizasyon Faydaları Standard Çeşitleri(**uzaktan)**Standardın Üretim ve Hizmet sektöründe Önemi Meslek Standartları Metroloji ve Kalibrasyon(**uzaktan)**Standardın Üretim ve Hizmet sektöründe Önemi Meslek Standartları Metroloji ve Kalibrasyon(**uzaktan)**Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları Çevre Standartları(**uzaktan)**Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları Çevre Standartları(**uzaktan)**İş Sağlığı ve Güvenliği Standartları Gıda Güvenliği Standartları Diğer Kalite Yönetim Sistemi Standartları(**uzaktan)**Diğer Kalite Yönetim Sistemi Standartları Stratejik Yönetim (**uzaktan)**Yönetime Katılma Süreç Yönetim Sistemi Kaynak Yönetimi SistemiÜretimde Kalite Kontrolü Muayene ve ÖrneklemeMuayene ve Örnekleme Toplam Kalite KontrolToplam Kalite Kontrol EFQM Mükemmellik Modeli Kalitedeki Diğer Kontrol Sistemleri1. Altı Sigma, İSO 9000 ve diğer kalite araçları
2. Kontrol Diyagramları
 |
| **Ölçme-Değerlendirme**  | Bu ders kapsamında Sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı (final) olacak şekilde yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.**Ara Sınav:** 40 %**Yarıyıl Sonu Sınav:** 60 % Birim yönetim kurulu tarafından sınav tarih ve saatler ve uygulama şekli (uzaktan/yüzyüze) belirlenerek web sayfasında (http://osbmyo.harran.edu.tr/) ilan edilecektir |
| **Kaynaklar**  | 1. Bozkurt, R. (1995). *ISO 9000 kalite güvencesi sistemleri: sistem kurma süreci örnek kalite el kitabı örnek prosedürler, talimatlar ve formlar el kitabı*. Milli Prodüktivite Merkezi.2. Erkan, N., Alakavuk, D. Ü., & Tosun, Y. Ş. (2008). Gıda Sanayinde Kullanılan Kalite Güvence Sistemleri. *Journal of FisheriesSciences. com*, *2*(1), 88-99. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1**  | **PÇ2**  | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** | **PÇ15** |
| **ÖÇ1**  | 3 | 5 | 4 | 3 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| **ÖÇ2** | 3 | 5 | 3 | 4 | 4 | 2 | 3 | 3 | 2 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 |
| **ÖÇ3** | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 2 | 3 | 4 | 4 |
| **ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |  |
| **Katkı Düzeyi**  | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |  |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** | **PÇ15** |
| Kalite Güvencesi ve Standartları | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 2 | 3 |  4 | 3 | 5 | 4 |  3 | 3 | 4 | 2 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı**  | Hijyen ve Sanitasyon  |
| **Dersin Kredisi** | 2 |
| **Dersin Yürütücüsü** | Dr. Öğr. Üyesi Asliye KARAASLAN |
| **Dersin Gün ve Saati**  | Bölüm web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Dersin AKTS'si**  | 4 |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** |  |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | Bu ders ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.Konu anlatım, soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi derslikte yüz yüze yapılmaktadır.Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. |
| **Dersin Amacı**  | Gıda işletmelerinde hijyenik üretim, temizlik ve sanitasyon uygulamaları ve halk sağlığının önemi |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları**  | Bu dersin sonunda öğrenci;1. Hijyenin tanımı ve önemi, sanitasyon , hava hijyeni, su hijyeni, gıda işletmelerinde personel hijyeni,
2. alet ve ekipman hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon,
3. bitkisel gıda üretiminde hijyen ve hayvansal gıda üretiminde hijyen,
4. gıda zehirlenmeleri konularını kavrar
 |
| **Haftalık Ders Konuları**  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Hafta | Giriş, Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi (Uzaktan) |
| 2.Hafta | Giriş, Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi (Uzaktan) |
| 3.Hafta | Kişisel hijyen (Uzaktan) |
| 4.Hafta | Personel hijyeni (Uzaktan) |
| 5.Hafta | İşletme hijyeni (Uzaktan) |
| 6.Hafta | İşletme suyu ve içme sularında hijyen (Uzaktan) |
| 7.Hafta | Hijyenik bina tasarımı (Uzaktan) |
| 8.Hafta | Hava hijyeni ve değerlendirme teknikleri (Uzaktan) |
| 9.Hafta | Gıda işletmelerinde pest kontrol uygulamaları |
| 10.Hafta | Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon |
| 11.Hafta | Gıda işlemelerinde kullanılan deterjanlar |
| 12.Hafta | Gıda işlemelerinde kullanılan dezenfektanlar |
| 13.Hafta | Bitkisel gıda üretiminde hijyen |
| 14.Hafta15. Hafta | Hayvansal gıda üretiminde hijyenGenel Tekrar  |
|  |  |

 |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı olacak şekilde yapılacaktır. Ara sınav : %40Yarıyıl sonu sınavı : %60 |
| **Kaynaklar**  | 1-Sağlam A., GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON DERS NOTLARI, İAÜ ABMYO Gıda İşleme BÖlümü Ders Notları, 20142-Uğur,M.; Nazlı,B.;Bostan,K.: Gıda Hijyeni.Ders Notları, Teknik Yayınları, 2003.3-MEGEP Ders Notları |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **ÖÇ1** | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ2** | 2 | 2 | 3 | 5 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ3** | 2 | 2 | 3 | 5 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ4** | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **Hijyen ve Sanitasyon**  | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 |

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **Matematik - II** | 4 | 1 | 4 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Gıda Endüstrisi Makinaları  |
| **Dersin Kredisi**  | 4,5(4 teorik 1 uygulama) |
| **Dersin AKTS'si** | 6 |
| **Dersin****Yürütücüsü** | Öğr.Gör. YÜSRA İNCİ |
| **Dersin Gün ve Saati** | Meslek Yüksekokulumuzun web sayfasında ilan edilecektir |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Çarşamba 13:00-14:00 |
| **İletişim Bilgileri** | inci@harran.edu.tr  |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | Bu dersin ilk sekiz haftası uzaktan işlenecektir. Sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre yapılacaktır. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak. |
| **Dersin Amacı** | Öğrencinin,gıdaların temel özellikleri ve üretiminde kullanılan ilkeler,hammadde hazırlık makineleri üretim ,ısıl işlem,ambalajlama makineleri,sistem temizliği, otomasyon, fabrika kuruluş çalışmaları ve gıda teknolojisindeki yeni gelişmelerle ile ilgili bilgi ve öngörü sahibi olması amaçlanmaktadır |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | Bu derste öğrenci:1. Hammadde Hazırlık Makineleri2. Ayırma Makineleri3. Karıştırma Makineleri4. Isıl İşlem Makine ve Ekipmanları5. Boyut Küçültme Makineleri6. Ambalaj ve Ambalajlama Sistemleri. |
| **Haftalık Ders Konuları** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.HAFTA  | Hammadde Hazırlık Makinaları(Tartma ve Ölçme Makinaları)(Uzaktan eğitim) |
| 2.HAFTA |  Hammadde Hazırlık Makinaları(Taşıma ve İletim Düzenekler)(Uzaktan eğitim) |
| 3.HAFTA | Hammadde Hazırlık Makinaları(Gıda Ön İşlem ve Temizlik Makinaları )(Uzaktan eğitim) |
| 4.HAFTA | Sınıflama Ve Ayırma Makinaları(Filtre Düzenekleri )(uzaktan eğitim) |
| 5.HAFTA | Sınıflama Ve Ayırma Makinaları(Geliştirilmiş Filtre Düzenekleri( Santrüfügasyon, Klarifikatör)(Uzaktan eğitim) |
| 6.HAFTA | Karıştırma Karışımlama Makinaları(Uzaktan eğitim) |
| 7.HAFTA | Boyut Küçültme Makinaları (Uzaktan eğitim) |
| 8.HAFTA | Isıl İşlem Makina ve Ekipmanları (,Evaporatörler,Dearatörler,Deorizatörler,Kondansörler)(Uzaktan eğitim) |
| 9.HAFTA | Isıl İşlem Makina ve Ekipmanları (,Evaporatörler,Dearatörler,Deorizatörler,Kondansörler) |
| 10.HAFTA | Isıl İşlem Makina ve Ekipmanları (,Evaporatörler,Dearatörler,Deorizatörler,Kondansörler) |
| 11.HAFTA | Ambalaj Ve Ambalajlama Makinaları  |
| 12.HAFTA | Ambalaj Ve Ambalajlama Makinaları (Aseptik Ambalajlama) |
| 13.HAFTA | Sistem temizliği Otomasyon |
| 14.HAFTA15.HAFTA | Fabrika Kuruluş ve etüd çalışmaşlarıFabrika Kuruluş ve etüd çalışmaşları  |

 |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, 1 (bir) yarıyıl Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirmenin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: 40 % Yarıyıl Sonu Sınavı: 60 %  (Birim yönetim kurulu tarafından ara sınav tarih ve saati ile uygulama şekli (uzaktan7yüzyüze)web sayfasında (<http://osbmyo.harran.edu.tr> )ilan edilecektir. |
| **Kaynaklar** | Saldamlı, İ., & Saldamlı, E. (1990). *Gıda endüstrisi makinaları. Reyhan.*Üstündağ, Y. (1995). *Gıda endüstrisinde enerji geri kazanım sistemlerinin incelenmesi ve uygulanması. .*Vardin, h., & yılmaz, f. m. (2012). *gıda endüstrisinde gıda işleme makineleri ve ekipmanlarının seçimi.*megep ders notları  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PY1** | **PY2** | **PY3** | **PY4** | **PY5** | **PY6** | **PY7** | **PY8** | **PY9** | **PY10** | **PY11** | **PY12** | **PY13** | **PY14** |
| **ÖK1** | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK2** | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK3** | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK4** | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK5** | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK6** | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK: Öğrenme Kazanımları PY: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PY1** | **PY2** | **PY3** | **PY4** | **PY5** | **PY6** | **PY7** | **PY8** | **PY9** | **PY10** | **PY11** | **PY12** | **PY13** | **PY14** |
| **Gıda Endüstrisi Makinaları** | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Bitkisel Yağ Teknolojisi  |
| **Dersin Kredisi** | 4(3teorik 1 Uygulama ) |
| **Dersin AKTS'si** | 4 |
| **Dersin****Yürütücüsü** | Öğr.Gör. YÜSRA İNCİ |
| **Dersin Gün ve Saati** | Meslek Yüksek Okulumuzun web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Çarşamba 13:00-14:00  |
| **İletişim Bilgileri** | inci@harran.edu.tr  |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | Bu dersin ilk sekiz haftası uzaktan işlenecektir. Sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre yapılacaktır. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.  |
| **Dersin Amacı** | Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddelerini tanımak,Yağların kimyasal yapısını ve beslenmedeki önemini öğrenmek ,Yağlı tohumların depolanmasını ve yağlı tohumlardan yağ elde edilmesini,Zeytinyağı ve margarininin yapı ve özelliklerini öğrenmelerini sağlamaktır. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | Bu derste öğrenci:1. Bitkisel yağların kimyasal yapısını ve yağ kaynaklarını tanımlayabilir2. Bitkisel yağların ekstraksiyon ve rafinasyon işlemlerini seçebilir3. Değişik yağların üretim yöntemleri arasındaki farklılıkları belirleyebilir4. Yağların bozulmasında etkili olan faktörleri değerlendirebilir5. Margarin akış şemasını hazırlayabilir6. Zeytin yağı üretimini açıklayabilir. |
| **Haftalık Ders Konuları** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.HAFTA  | Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddeleri.Ticari öneme sahip yağlar )-(Uzaktan Eğitim) |
|  2.HAFTA | Yağların kimyasal yapısı ve beslenmedeki önemi (Uzaktan Eğitim) |
| 3.HAFTA | Yağlı Tohumların presleme ve ekstraksiyon için hazırlanması(Uzaktan Eğitim) |
| 4.HAFTA | Yağ Ekstraksiyonu (Uzaktan Eğitim) |
| 5.HAFTA |  Yağ Ekstraksiyonu (Presleme,Solvent) (Uzaktan Eğitim) |
| 6.HAFTA | Rafinasyon (Uzaktan Eğitim) |
| 7.HAFTA | Rafinasyon (Uzaktan Eğitim) |
| 8.HAFTA | Margarin Üretimi(Karışım hazırlama,emülsiyonlaştırma,karıştırma,soğutma) (Uzaktan Eğitim) |
| 9.HAFTA | Margarin Üretimi (kritalizasyon ,paketleme)  |
| 10.HAFTA | Zeytinyağı Üretimi(Ön işlemler,kırma,yoğurma,fazların ayrılması)  |
| 11.HAFTA | Zeytinyağı Üretimi(Yağ ve karasuyun ayrılması,filtrasyon,depolama  |
| 12.HAFTA | Zeytinyağı Üretimi(Yağ ve karasuyun ayrılması,filtrasyon,depolama  |
| 13.HAFTA | Hidrojenasyon  |
| 14.HAFTA15.HAFTA |

|  |
| --- |
| Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddeleri  |
| Yağlı tohum Meyve ticareti ve borsa kriterleri  |

 |

 |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, 1 (bir) yarıyıl Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirmenin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: 40 % Yarıyıl Sonu Sınavı: 60 %  (Birim yönetim kurulu tarafından ara sınav tarih ve saati ile uygulama şekli (uzaktan7yüzyüze)web sayfasında (<http://osbmyo.harran.edu.tr> )ilan edilecektir. |
| **Kaynaklar** | Nas, S., & Gökalp, H. Y. (2001). *Bitkisel yağ teknolojisi*. Atatürk Üniversitesi Yayınları.Başoğlu, F. (2006). *Yemeklik yağ teknolojileri*. Nobel Yayın Dağıtım.Gümüşkesen, A. S. (2004). *Bitkisel yağ teknolojisi*. Asya Tıp.Megep ders Notları |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PY1** | **PY2** | **PY3** | **PY4** | **PY5** | **PY6** | **PY7** | **PY8** | **PY9** | **PY10** | **PY11** | **PY12** | **PY13** | **PY14** |
| **ÖK1** | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 4 | 2 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK2** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 4 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK3** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 4 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK4** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 5 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK5** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 5 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK6** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 5 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK: Öğrenme Kazanımları PY: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PY1** | **PY2** | **PY3** | **PY4** | **PY5** | **PY6** | **PY7** | **PY8** | **PY9** | **PY10** | **PY11** | **PY12** | **PY13** | **PY14** |
| **Bitkisel Yağ Teknolojisi** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 2 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |

**IV. YARIYIL DERS İZLENCELERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Adı | Liderlik ve Ekip Yönetimi Ders Kodu: 3505406 |
| Ders Kredisi | (2+0) 2 |
| **Dersin** AKTS : | 2  |
| Dersin Yürütücüsü | Dr. Öğr. Üyesi Ramazan BOZKURT |
| Dersin Gün ve Saati | Bölüm web sayfasında ilan edilecektir. |
| Ders Görüşme Gün ve Saatleri | Perşembe 13:00-14:00 |
| İletişim Bilgileri | rbozkurt@harran.edu.tr 414.3183000-3750 |
| Öğretim Yöntemi ve Derse Hazırlık | Bu dersin ilk sekiz haftası uzaktan işlenecektir. Sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre yapılacaktır. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak. Türkiye, Avrupa ve Dünyadaki Liderlik ve ekip yönetimi bilgileri kavranılacai kavranılacak |
| **Dersin amacı**  | Önlisans eğitimi alan öğrencilere, Liderlik ve Ekip Yönetimi hakkında gerekli bilgi ve deneyimin kazandırılmasıdır Öğrenciler ekip yönetimi bilgileri ve hayattaki münasebetleri ile olan ilgilerini öğrenir. Bununla beraber Türkiye, Avrupa ve Dünyadaki ekip yönetimi bilgilerinin temel kavramları ile önemi hakkında bilgilenirler.  |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | 1. Liderlik ve ekip yönetiminin sınıflandırılması ile ilgili tanımları kavrar.
2. Türkiye ile Dünyadaki Liderlik ve ekip yönetimi ile ilgili mesul kuruluşlarını bilgi edinir.
3. Ekip olmanın çalışılan kurumlar ve İnsanlar için gerekliliğini kavrar.
4. Liderlik veya öncülüğün teorilerinin önemi hakkında genel bilgileri öğrenir.
5. Öncülük (Liderlik) ve motivasyon ile ilgili genel bilgileri öğrenir.
 |
| **Haftalık Konular**  |  |
| 1. Hafta | İş hayatında liderlik ile ilgili tanımlar. (Uzaktan) |
| 2. Hafta | Sosyal hayatta öncülük (liderlik)’te yer alan temel konular. (Uzaktan) |
| 3. Hafta | Lider ve yöneticiliğin ayrımı (Uzaktan) |
| 4. Hafta | Liderlikte iletişim (Uzaktan) |
| 5. Hafta | Öncülük ve ekip idaresinin iletişimdeki amacı (Uzaktan) |
| 6. Hafta | İnsan amaçlarına göre liderlik işlevleri . (Uzaktan) |
| 7. Hafta | Kavramsal açıdan liderlik ve hareketliliğin (motivasyon, isteklendirme) önemi (Uzaktan) |
| 8. Hafta | Ara Sınav. Yöneticilikte liderliğin önemi (Uzaktan) |
| 9. Hafta | Liderlikte çeşitli teoriler  |
| 10. Hafta | Ekip çalışması ve önemi  |
| 11. Hafta | Geleneksel liderlik biçimleri |
| 12. Hafta | Modern ekip ve öncülük etme rolleri |
| 13. Hafta | Değişim ve yenilenmede (İnovasyon) liderlik ve ekip işbirliği |
| 14. Hafta | Kişilik özellikleri ve etkili liderlik becerileri |
| 15. Hafta | Ekip çalışması, bireysel liderlik ve etkili liderlik |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, 1 (bir) yarıyıl Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirmenin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: 40 % Yarıyıl Sonu Sınavı: 60 %  (Birim yönetim kurulu tarafından ara sınav tarih ve saati ile uygulama şekli (uzaktan7yüzyüze)web sayfasında (<http://osbmyo.harran.edu.tr> )ilan edilecektir.  |
| Kaynaklar | MEGEP MODÜLLERİ <http://megep.meb.gov.tr/> HALKLA İLİŞKİLER VE ORGANİZASYON HİZMETLERİ <http://megep.meb.gov.tr/> PROF.DR. AFSUN EZEL ESATOĞLU  Doç.Dr.Ece UĞURLUOĞLU ALDOĞAN. Ankara Üniversitesi Açık Ders Malzemeleri. SKY 427 Sağlık Kurumlarında Liderlik. <https://acikders.ankara.edu.tr/course/view.php?id=7536> CAN H., 1999, ORGANİZASYON VE YÖNETİM, SİYASAL KİTAP EVİ, ANKARATÜRKMEN, İ., 2001,YÖNETİCİLER İÇİN İLETİŞİM MODELİ, MPM BASIM EVİ, ANKARAHastane Yönetimi. Öğr. Gör. Hüseyin ARIİstanbul Arel Üniversitesi M.Y.O Sağlık Kurumları İşletmeciliği <https://docplayer.biz.tr/2812804-Liderlik-ve-motivasyon-baris-baraz-anadolu-universitesi.html> Öğr. Gör. Dr. İsmail KARAKULLE, Kastamonu Üniversitesi İletişim Fakültesi. <https://www.academia.edu/44767579/B%C3%B6l%C3%BCm_29_KAVRAMSAL_A%C3%87IDAN_L%C4%B0DERL%C4%B0K_VE_MOT%C4%B0VASYON_TEOR%C4%B0K_B%C4%B0R_%C4%B0NCELEME> Liderlik <https://ders.es/99-124.pdf> Çeşitli İnternet sitelerinden de faydalanıldı  |

|  |
| --- |
| **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
| **PÇ1**  | **PÇ2**  | **PÇ3**  | **PÇ4**  | **PÇ5**  | **PÇ6**  | **PÇ7**  | **PÇ8**  | **PÇ9**  | **PÇ10**  | **PÇ11**  | **PÇ12**  | **PÇ13**  | **PÇ14**  | **PÇ15**  | **PÇ16**  | **PÇ17** |
| **ÖÇ1**  | 3  | 3  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ÖÇ2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ÖÇ3**  | 4  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ÖÇ4**  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ÖÇ5**  | 4  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |
| **Katkı Düzeyi**  | **1 Çok Düşük**  | **2 Düşük**  | **3 Orta**  | **4 Yüksek**  | **5 Çok Yüksek** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders**  | **PÇ1**  | **PÇ2**  | **PÇ3**  | **PÇ4**  | **PÇ5**  | **PÇ6**  | **PÇ7**  | **PÇ8**  | **PÇ9**  | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** | **PÇ15** | **PÇ16** | **PÇ17** |
| **Gıda Mad. Mevzuatı** |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  |  | 5 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Gıda Katkı Maddeleri |
| **Dersin Kredisi** | 2 (2 Teorik) |
| **Dersin Yürütücüsü** | Dr. Öğr. Üyesi Asliye KARAASLAN |
| **Dersin AKTS'si** | 3 |
| **Dersin Gün ve Saati** | Bölüm web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** |  |
| **İletişim Bilgileri** | asliyegumus@harran.edu.tr 4143183000-3870 |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | Bu ders ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. |
| **Dersin Amacı** | Öğrencilere, katkı maddelerinin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve onlara katkı maddeleri kullanımının önemini öğretmek amaçlanmaktadır. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | 1. Gıda sanayinde kullanılan katkı maddeleri hakkında bilgi sahibi olur.
2. Gıdalarda uygun katkı maddelerini kullanmayı öğrenir.
 |
| **Haftalık Ders Konuları** | **1. Hafta** Giriş ve tarihçe **(Uzaktan Eğitim)****2. Hafta** Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler **(Uzaktan Eğitim)****3. Hafta** Gamlar **(Uzaktan Eğitim)****4. Hafta** Tatlandırıcılar **(Uzaktan Eğitim)****5. Hafta** Emülgatörler **(Uzaktan Eğitim)****6. Hafta** Antioksidanlar **(Uzaktan Eğitim)****7. Hafta** Koruyucular **(Uzaktan Eğitim)****8. Hafta** Lezzet maddeleri ve lezzet arttırıcılar **(Uzaktan Eğitim)****9. Hafta** Renklendiriciler**10. Hafta** Asitler**11. Hafta** Asitliği düzenleyiciler**12. Hafta** Şelat ajanları**13. Hafta** Topaklanmayı önleyiciler**14. Hafta** Un işleme ajanları **15. Hafta** Genel Tekrar  |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı olacak şekilde yapılacaktır. Ara sınav : %40Yarıyıl sonu sınavı : %60 |
| **Kaynaklar** | Altuğ, T., 2001. *Gıda Katkı Maddeleri*, E. Ü. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl., İzmirÇakmakçı, S., Çelik, İ., 1994. *Gıda Katkı Maddeleri*. Atatürk Üniv. Zir. Fak. Ders Notu No: 164, Erzurum. Saldamlı, İ., 1985. *Gıda Katkı Maddeleri ve İngrediyenler*. Hacettepe Üniv. Müh. Fak. Yayn No: , Ankara |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **ÖÇ1** | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 5 | 1 | 3 | 4 | 4 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ2** | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 5 | 4 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **Gıda Katkı Maddeleri** | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 1 | 3 | 4 | 4 | 1 | 1 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | **Tahıl Teknolojisi - II** |
| **Dersin Kredisi** | **3 (Teorik=2, Uygulama=1)** |
| **Dersin AKTS'si** | **4** |
| **Dersin Yürütücüsü** | **Dr. Öğr. Üyesi Yasin YAKAR** |
| **Dersin Gün ve Saati** | Bölüm/Program web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Dersin sorumlusu tarafından ilan edilecektir. |
| **İletişim Bilgileri** | yasinyakar@harran.edu.tr |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | **Bu dersin ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.**  Yüz yüze, konu anlatım, soru-yanıt, doküman incelemesiDerse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. |
| **Dersin Amacı** |

|  |
| --- |
|  Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini, ekmek ve makarna üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.  |

 |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | Bu dersin sonunda öğrenci;

|  |
| --- |
| 1. Ekmek üretiminde kullanılan hammaddelerin özelliklerini bilir. Ekmek üretim aşamalarını kontrol eder. 2. Makarna hammaddelerinin özelliklerini bilir ve kontrol eder. Makarna üretim aşamalarını kontrol eder.  |

 |
| **Haftalık Ders Konuları** | **1.Hafta:** Ekmek teknolojisi. Ekmek yapımında kullanılan maddeler **2.Hafta:** Ekmek yapımı. Yoğurma fermantasyon ve pişirme **3.Hafta:** Ekmeğin bileşimi ve katkı maddeleri **4.Hafta:** Ekmeğin bayatlaması, Ekmek hata ve kusurları **5.Hafta:** Makarna teknolojisi **6.Hafta:** Makarna özellikleri, yapımında kullanılan maddeler. **7.Hafta:** Makarna üretimi Kesikli ve sürekli sistemler **8.Hafta:** Şeker teknolojisi. Türkiye de şeker sanayi, şeker pancarıüretimi **(Uzaktan Eğitim)****9.Hafta:** Şeker pancarı ve kamışının işlenmesi. Sakkaroz üretimi **(Uzaktan Eğitim)****10.Hafta:** Kakao ve çikolata teknolojisi. **(Uzaktan Eğitim)****11.Hafta:** Kakao, çikolata likörü, kakao tozu ve yağı üretimi **(Uzaktan Eğitim)****12.Hafta:** Çikolata tipleri bileşimleri, yapımı **(Uzaktan Eğitim)****13.Hafta:** Kahve teknolojisi. **(Uzaktan Eğitim)****14.Hafta:** Kahve üretimi, çekirdek kahve eldesi ve işlenmesi Çözünür kahve üretimi **(Uzaktan Eğitim)****15. Hafta:** Genel tekrar **(Uzaktan Eğitim)** |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında Sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı (final) olacak şekilde yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.**Ara Sınav:** 40 %**Yarıyıl Sonu Sınav:** 60 % Birim yönetim kurulu tarafından sınav tarih ve saatler ve uygulama şekli (uzaktan/yüzyüze) belirlenerek web sayfasında (http://osbmyo.harran.edu.tr/) ilan edilecektir. |
| **Kaynaklar** |

|  |
| --- |
|  Altan,A. (1993), *Tahıl işleme Teknolojisi*, Ç.Ü. Basımevi, Adana. Altan,A. (1992), *Özel Gıda Teknolojisi*, Ç.Ü. Basımevi, Adana. Elgün,A., Ertugay, Z. (1995). *Tahıl İşleme Teknolojisi****.*** Atatürk Üniv.Basımevi, Erzurum Talay,M. (1997), *Ekmek Bilimi ve Teknolojisi*, İstanbul  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** |
| **ÖÇ1** | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 |
| **ÖÇ2** | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 3 | 5 | 5 |
| **ÖÇ3** | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 2 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| **ÖK: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** |
| **Dersin Adı** | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | **Mesleki İngilizce** |
| **Dersin Kredisi**  | **3 (Teorik=3, Uygulama=0)** |
| **Dersin AKTS'si** | **4** |
| **Dersin Yürütücüsü** | **Dr. Öğr. Üyesi Yasin YAKAR**  |
| **Dersin Gün ve Saati** | Daha sonra bölüm sayfasından ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Perşembe,10:00-11:00 |
| **İletişim Bilgileri** | yasinyakar@harran.edu.tr/0414318..... |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | **Bu dersin ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.**  Yüz yüze, konu anlatım, soru-yanıt, doküman incelemesiDerse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. |
| **Dersin Amacı** | Bu derste öğrenciye, temel mesleki kavram ve tanımlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | 1. Bölümle ilgili yabancı kaynakları takip edebilir,
2. Mesleki konularla ilgili teknik terimleri öğrenir,
3. Teorik İngilizceyi mesleki alana uygulayabilir,
 |
| **Haftalık Ders Konuları** | 1. **Hafta:** Food science **(Uzaktan Eğitim)**
2. **Hafta:** Food science **(Uzaktan Eğitim)**
3. **Hafta:** Carbohydrates **(Uzaktan Eğitim)**
4. **Hafta:** Proteins **(Uzaktan Eğitim)**
5. **Hafta:** Lipids **(Uzaktan Eğitim)**
6. **Hafta:** Minerals **(Uzaktan Eğitim)**
7. **Hafta:** Vitamins **(Uzaktan Eğitim)**
8. **Hafta:** Food processing **(Uzaktan Eğitim)**
9. **Hafta** Food processing
10. **Hafta:** Laboratory safety rules
11. **Hafta:** Laboratory equipment
12. **Hafta:** Nitrogenanalysis
13. **Hafta:** Moisture analysis
14. **Hafta:** Free fatty acid analysis
15. **Hafta:** Pesticides
 |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında Sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı (final) olacak şekilde yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.**Ara Sınav:** 40 %**Yarıyıl Sonu Sınav:** 60 % Birim yönetim kurulu tarafından sınav tarih ve saatler ve uygulama şekli (uzaktan/yüzyüze) belirlenerek web sayfasında (http://osbmyo.harran.edu.tr/) ilan edilecektir. |
| **Kaynaklar** | 1. Campbell G., Food Science and Technology. Blackwell Publishing Ltd., United Kingdom, 2009.
2. Nielsen S.S., Food Analysis. Springer International Publishing 2017.
 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** |
| **ÖÇ1** | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 |
| **ÖÇ2** | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 3 | 5 | 5 |
| **ÖÇ3** | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | 2 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| **ÖK: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** |
| **Dersin Adı** | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Süt Teknolojisi-II |
| **Dersin Kredisi** | 4 (Teorik=3, Uygulama=0) |
| **Dersin AKTS'si** | 3 |
| **Dersin Yürütücüsü** | Dr. Öğr. Üyesi Ümran CANSU  |
| **Dersin Gün ve Saati** | Pazartesi 9:00-12:00 |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Salı 14:00-15:00 |
| **İletişim Bilgileri** | umrancansu@harran.edu.tr |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | **Bu dersin ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.**  Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse başlamadan önce inceleyeceklerdir. Dersin konusu online sunumlar üzerinden anlatılacaktır. |
| **Dersin Amacı** | Bu derste; sütün bileşenlerini tanımak, sütün temizlenmesi ve depolanmasını kontrol etmek ve sütün kuru madde ve yağ içeriğini ayarlayabilmek. Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak sütle ilgili hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak, ön işlemleri kontrol etmek, içme sütü üretimini kontrol etmek. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | **Bu dersin sonunda öğrenci;**1. Süte uygulanan temel işlemleri öğrenir2. Süt ürünleri üretimi yapmayı kavrar3. Ürün proseslerini kontrolünü sağlar |
| **Haftalık Ders Konuları** | **1. Hafta** Sütün depolanması ve taşınması, Süte uygulanan temel işlemler: klarifikasyon, seperasyon, Homojenizasyon, standardizasyon, **(uzaktan)****2. Hafta** Homojenizasyon ve Standardizasyon **(uzaktan)****3. Hafta** Süte uygulanan temel işlemler: Isıl işlemler, evaporasyon, kurutma **(uzaktan)****4. Hafta** İçme sütü üretim teknolojisi; Pastörize ve UHT süt üretim teknolojisi **(uzaktan)****5. Hafta** İçme sütü özellikleri ve depolanması **(uzaktan)****6. Hafta** Konsantre ve kurutulmuş süt ürünleri üretim teknolojisi **(uzaktan)****7. Hafta** Konsantre ve kurutulmuş süt ürünleri üretim teknolojisi **(uzaktan)****8. Hafta** Yoğurt Üretimi, Özellikleri ve Depolanması **(uzaktan)****9. Hafta** Yoğurt Üretimi, Özellikleri ve Depolanması **10. Hafta** Diğer fermente ürünlerin üretim teknolojisi**11. Hafta** Peynir üretim teknolojisi, Peynir çeşitleri**12. Hafta** Peynir üretim teknolojisi, Peynir çeşitleri**13. Hafta** Tereyağı üretim teknolojisi**14. Hafta** Dondurma üretim teknolojisi |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında Sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı (final) olacak şekilde yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.**Ara Sınav:** 40 %**Yarıyıl Sonu Sınav:** 60 % Birim yönetim kurulu tarafından sınav tarih ve saatler ve uygulama şekli (uzaktan/yüzyüze) belirlenerek web sayfasında (http://osbmyo.harran.edu.tr/) ilan edilecektir |
| **Kaynaklar** | Kurt A., (1981), Süt Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi.Metin M., (1996), Süt Teknolojisi, Sütün Bileşimi ve İşlenmesi, 4, 1-21.Yetişmeyen A., (1995), Süt Teknolojisi, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, (1420/420), 1997. |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1**  | **PÇ2**  | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **ÖÇ1**  | 5 | 4 | 3 | 5 | 4 | 3 | 4 | 1 | 3 | 4 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ2** | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 3 | 4 | 1 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ3** | 4 | 3 | 3 | 5 | 4 | 2 | 4 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi**  | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **Süt Teknolojisi - II** | 4 | 3 | 3 | 5 | 4 | 3 | 4 | 1 | 2 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Et Teknolojisi-II |
| **Dersin Kredisi** | 4 (Teorik=3, Uygulama=0) |
| **Dersin AKTS'si** | 3 |
| **Dersin Yürütücüsü** | Dr. Öğr. Üyesi Ümran CANSU  |
| **Dersin Gün ve Saati** | Salı 9:00-12:00 |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Salı 15:00-16:00 |
| **İletişim Bilgileri** | umrancansu@harran.edu.tr |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | **Bu dersin ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.**  Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse başlamadan önce inceleyeceklerdir. Dersin konusu online sunumlar üzerinden anlatılacaktır. |
| **Dersin Amacı** | Et ürünleri üretimi ve ete uygulanan temel işlemleri öğretilmesi amaçlanmaktadır. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | **Bu dersin sonunda öğrenci;**1. Et işlemede uygulanan temel işlemlerini bilir.2. Et ürünlerinin üretimini ve uygulamasını öğrenir.3. İşlenmiş et ürünlerinin muhafazasını öğrenir. |
| **Haftalık Ders Konuları** | **1. Hafta** Et ürünleri üretiminde kullanılan temel hammaddeler ve katkı maddeleri (**uzaktan)****2. Hafta** Parça halinde işlenen ve kür edilen et ürünleri (**uzaktan)****3. Hafta** Pastırma ve diğer bazı kurutma ürünlerinin üretimi (**uzaktan)****4. Hafta** Et teknolojisinde tamburlama ve masajlama teknikleri (**uzaktan)****5. Hafta** Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretimi (**uzaktan)****6. Hafta** Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretimi (**uzaktan)****7. Hafta** Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretimi (**uzaktan)****8. Hafta** Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretimi (**uzaktan)****9. Hafta** Fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi**10. Hafta** Fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi**11. Hafta** Fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi**12. Hafta** Et konserveleri üretim teknolojisi**13. Hafta** Kavurma üretim teknolojisi**14. Hafta** Et ürünleri işleme teknolojisinde tütsüleme |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında Sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı (final) olacak şekilde yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.**Ara Sınav:** 40 %**Yarıyıl Sonu Sınav:** 60 % Birim yönetim kurulu tarafından sınav tarih ve saatler ve uygulama şekli (uzaktan/yüzyüze) belirlenerek web sayfasında (http://osbmyo.harran.edu.tr/) ilan edilecektir |
| **Kaynaklar** | Arslan A., (2002), Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi, Medipres.Göğüş A., K. (1986), Et Teknolojisi, AÜ Ziraat Fakültesi Yayınları.Öztan A., (2003), Et Bilimi ve Teknolojisi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası. |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1**  | **PÇ2**  | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **ÖÇ1**  | 5 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 3 | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ2** | 5 | 4 | 3 | 5 | 2 | 3 | 1 | 4 | 4 | 5 | 4 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ3** | 5 | 3 | 3 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi**  | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **EtTeknolojisi - II** | 5 | 4 | 3 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 3 | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Meyve ve Sebze Teknolojisi-II |
| **Dersin Kredisi** | 3 (2 Teorik, 1 Uygulama) |
| **Dersin Yürütücüsü** | Dr. Öğr. Üyesi Asliye KARAASLAN |
| **Dersin AKTS'si** | 4 |
| **Dersin Gün ve Saati** | Bölüm web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** |  |
| **İletişim Bilgileri** | asliyegumus@harran.edu.tr 4143183000-3870 |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | Bu ders ilk sekiz hafta uzaktan işlenecektir, sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre belirlenecektir.Konu anlatım, soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi derslikte yüz yüze yapılmaktadır.Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. |
| **Dersin Amacı** | Öğrencilere, meyve-sebze işleme yöntemleri konusunda temel bilgiler verilerek endüstriyel ürün üretimleri öğretilmesi amaçlanmaktadır. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | Bu dersin sonunda öğrenci;1. Meyve-sebze işleme endüstrisinin sorunlarını anlayarak çözüm üretmeyi öğrenir.
2. Meyve sebzelerden elde edilen temel ve yan ürünlerin prosesleri öğrenerek teknik gezi ve uygulamalar ile meyve sebze işleme sektörü hakkında genel bilgi sahibi olur.
 |
| **Haftalık Ders Konuları** | 1.Hafta Meyve ve Sebzelerin Kurutma Teknolojisi **(Uzaktan Eğitim)**2.Hafta Meyve ve Sebzelerin Kurutma Teknolojisi **(Uzaktan Eğitim)**3.Hafta Konserve Üretim Teknolojisi **(Uzaktan Eğitim)**4.Hafta Konserve Üretim Teknolojisi **(Uzaktan Eğitim)**5.Hafta Bazı ürünlerin konserve üretimi akım şeması **(Uzaktan Eğitim)**6.Hafta Reçel, Marmelat, Jöle Üretim Teknolojisi **(Uzaktan Eğitim)**7.Hafta Reçel, Marmelat, Jöle Üretim Teknolojisi **(Uzaktan Eğitim)**8.Hafta Bazı meyvelerden reçel üretimi akım şeması **(Uzaktan Eğitim)**9.Hafta Salça Üretim Teknolojisi10.Hafta Domates Salçası Üretim Teknolojisi11.Hafta Biber Salçası Üretim Teknolojisi12.Hafta Meyve Suyu Üretim Teknolojisi13.Hafta Berrak Meyve Suyu Üretim Teknolojisi14.Hafta Pulplu Meyve Suyu Üretim Teknolojisi**15. Hafta** Genel tekrar |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında sınavların 1 ara sınav 1 yarıyıl sonu sınavı olacak şekilde yapılacaktır. Ara sınav : %40Yarıyıl sonu sınavı : %60 |
| **Kaynaklar** | Cemeroğlu, B. 2009. *Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi* (3. Baskı). Cilt I-II Gıda Teknolojisi Derneği Y.No:39. Ankara.Cemeroğlu, B., Acar, J. 1986, *Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi*. Gıda Teknolojisi Derneği Y.No:6. Ankara Cemeroğlu, B., Karadeniz, F., Özkan, M. 2003. *Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi*. Gıda Teknolojisi Derneği Y.No:28. Ankara. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **ÖÇ1** | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 1 | 4 | 5 | 4 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ2** | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 5 | 5 | 1 | 4 | 4 | 4 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** | **PÇ13** | **PÇ14** |
| **Meyve Sebze Teknolojisi-II** | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 1 | 4 | 5 | 4 | 1 | 1 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Bitkisel Yağ Teknolojisi  |
| **Dersin Kredisi** | 4(3teorik 1 Uygulama ) |
| **Dersin AKTS'si** | 4 |
| **Dersin****Yürütücüsü** | Öğr.Gör. YÜSRA İNCİ |
| **Dersin Gün ve Saati** | Meslek Yüksek Okulumuzun web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Çarşamba 13:00-14:00  |
| **İletişim Bilgileri** | inci@harran.edu.tr  |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | Bu dersin ilk sekiz haftası uzaktan işlenecektir. Sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre yapılacaktır. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.  |
| **Dersin Amacı** | Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddelerini tanımak,Yağların kimyasal yapısını ve beslenmedeki önemini öğrenmek ,Yağlı tohumların depolanmasını ve yağlı tohumlardan yağ elde edilmesini,Zeytinyağı ve margarininin yapı ve özelliklerini öğrenmelerini sağlamaktır. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | Bu derste öğrenci:1. Bitkisel yağların kimyasal yapısını ve yağ kaynaklarını tanımlayabilir2. Bitkisel yağların ekstraksiyon ve rafinasyon işlemlerini seçebilir3. Değişik yağların üretim yöntemleri arasındaki farklılıkları belirleyebilir4. Yağların bozulmasında etkili olan faktörleri değerlendirebilir5. Margarin akış şemasını hazırlayabilir6. Zeytin yağı üretimini açıklayabilir. |
| **Haftalık Ders Konuları** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.HAFTA  | Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddeleri.Ticari öneme sahip yağlar )-(Uzaktan Eğitim) |
|  2.HAFTA | Yağların kimyasal yapısı ve beslenmedeki önemi (Uzaktan Eğitim) |
| 3.HAFTA | Yağlı Tohumların presleme ve ekstraksiyon için hazırlanması(Uzaktan Eğitim) |
| 4.HAFTA | Yağ Ekstraksiyonu (Uzaktan Eğitim) |
| 5.HAFTA |  Yağ Ekstraksiyonu (Presleme,Solvent) (Uzaktan Eğitim) |
| 6.HAFTA | Rafinasyon (Uzaktan Eğitim) |
| 7.HAFTA | Rafinasyon (Uzaktan Eğitim) |
| 8.HAFTA | Margarin Üretimi(Karışım hazırlama,emülsiyonlaştırma,karıştırma,soğutma) (Uzaktan Eğitim) |
| 9.HAFTA | Margarin Üretimi (kritalizasyon ,paketleme)  |
| 10.HAFTA | Zeytinyağı Üretimi(Ön işlemler,kırma,yoğurma,fazların ayrılması)  |
| 11.HAFTA | Zeytinyağı Üretimi(Yağ ve karasuyun ayrılması,filtrasyon,depolama  |
| 12.HAFTA | Zeytinyağı Üretimi(Yağ ve karasuyun ayrılması,filtrasyon,depolama  |
| 13.HAFTA | Hidrojenasyon  |
| 14.HAFTA15.HAFTA |

|  |
| --- |
| Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddeleri  |
| Yağlı tohum Meyve ticareti ve borsa kriterleri  |

 |

 |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, 1 (bir) yarıyıl Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirmenin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: 40 % Yarıyıl Sonu Sınavı: 60 %  (Birim yönetim kurulu tarafından ara sınav tarih ve saati ile uygulama şekli (uzaktan7yüzyüze)web sayfasında (<http://osbmyo.harran.edu.tr> )ilan edilecektir. |
| **Kaynaklar** | Nas, S., & Gökalp, H. Y. (2001). *Bitkisel yağ teknolojisi*. Atatürk Üniversitesi Yayınları.Başoğlu, F. (2006). *Yemeklik yağ teknolojileri*. Nobel Yayın Dağıtım.Gümüşkesen, A. S. (2004). *Bitkisel yağ teknolojisi*. Asya Tıp.Megep ders Notları |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PY1** | **PY2** | **PY3** | **PY4** | **PY5** | **PY6** | **PY7** | **PY8** | **PY9** | **PY10** | **PY11** | **PY12** | **PY13** | **PY14** |
| **ÖK1** | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 4 | 2 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK2** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 4 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK3** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 4 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK4** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 5 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK5** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 5 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK6** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 5 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK: Öğrenme Kazanımları PY: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PY1** | **PY2** | **PY3** | **PY4** | **PY5** | **PY6** | **PY7** | **PY8** | **PY9** | **PY10** | **PY11** | **PY12** | **PY13** | **PY14** |
| **Bitkisel Yağ Teknolojisi** | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 2 | 2 | 4 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Çevre Koruma  |
| **Dersin Kredisi**  | 2 |
| **Dersin AKTS'si** | 2 |
| **Dersin****Yürütücüsü** | Öğr.Gör. YÜSRA İNCİ |
| **Dersin Gün ve Saati** | Meslek Yüksekokulumuzun web sayfasında ilan edilecektir. |
| **Ders Görüşme Gün ve Saatleri** | Çarş 13:00-14:00 |
| **İletişim Bilgileri** | inci@harran.edu.tr  |
| **Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık** | Bu dersin ilk sekiz haftası uzaktan işlenecektir. Sonraki haftalar için eğitim şekli üniversitemizin yapacağı değerlendirmeye göre yapılacaktır. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak. |
| **Dersin Amacı** | Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak, Atık Depolama ,Sektörel çevre sorunlarını incelemek, |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | Bu derste öğrenci:1. Çevre kavramı ve tarihini öğrenmek2. Çevre bilinci edinmek3. Çevre ve insan sağlığı koruma kurallarına uymak 4. Sektörel çevre sorunlarını öğrenmek ve çözüm yolları üretmek |
| **Haftalık Ders Konuları** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Hafta | Çevre, Çevreye ilişkin Tanımlar (Uzaktan) |
| 2.Hafta | Hava Kirliliğinin Sebepleri ve Alınacak Önlemler (Uzaktan) |
| 3.Hafta | Hava Kirliliğinin Sebepleri (Uzaktan) |
| 4.Hafta | Hava Kirliliğinin İnsan ve Çevreye Etkileri (Uzaktan) |
| 5.Hafta | Su Kirliliğinin Sebepleri (Uzaktan) |
| 6.Hafta | SU Kirliliğinin İnsan ve Çevreye Etkileri (Uzaktan) |
| 7.Hafta | Toprak Kirliliğinin Sebepleri (Uzaktan) |
| 8.Hafta | Toprak Kirliliğinin İnsan ve Çevreye Etkileri (Uzaktan) |
| 9.Hafta | Gürültü Kirliliğinin Sebebleri  |
| 10.Hafta | Gürültü Kirliliğinin İnsan ve Çevreye Etkileri |
| 11.Hafta | Enerji |
| 12.Hafta | İsraf ile ilgili Kavramlar İsraf Çeşitleri |
| 13.Hafta14.Hafta  | Sektörel Çevre Sorunları ve GeridönüşümGeridönüşüm  |
| 15.Hafta | Geri Dönüşüm  |

 |
| **Ölçme-Değerlendirme** | Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, 1 (bir) yarıyıl Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirmenin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: 40 % Yarıyıl Sonu Sınavı: 60 %  (Birim yönetim kurulu tarafından ara sınav tarih ve saati ile uygulama şekli (uzaktan7yüzyüze)web sayfasında (<http://osbmyo.harran.edu.tr> )ilan edilecektir.. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PY1** | **PY2** | **PY3** | **PY4** | **PY5** | **PY6** | **PY7** | **PY8** | **PY9** | **PY10** | **PY11** | **PY12** | **PY13** | **PY14** |
| **ÖK1** | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK2** | 2 | 2 | 3 | 5 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK3** | 2 | 2 | 3 | 5 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK4** | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖK: Öğrenme Kazanımları PY: Program Çıktıları** |
| **Katkı****Düzeyi** | **1 Çok Düşük** | **2 Düşük** | **3 Orta** | **4 Yüksek** | **5 Çok Yüksek** |

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PY1** | **PY2** | **PY3** | **PY4** | **PY5** | **PY6** | **PY7** | **PY8** | **PY9** | **PY10** | **PY11** | **PY12** | **PY13** | **PY14** |
| **Çevre Koruma** | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 |