

T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MESLEK YÜKSEKOKULU
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Ders İçerikleri
(2018-2019 Güz Döneminden İtibaren)

I. YARIYIL DERSLERİ

GKK2110118 Genel Kimya	(2+2+3 KREDİ+4 AKTS)
Kimyada temel kavramlar,Bilesiklerin adlandırılması,Atomun yapısı ve periyodik cetvel,Mol kavramı,Kimyasal denklemler ve hesaplamalar,Gazlar,Sivilar,Katılar,Çözeltiler,Asitler ve bazlar,Yükseltgenme-indirgenme reaksiyonları,Karbon kimyası	
2104001032011 Laboratuvar Teknikleri I	(2+2+3 KREDİ+5 AKTS)
Kişisel Güvenlik Önlemleri,Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri,Kimyasal Maddelerle Güvenli Çalışma,Analiz Öncesi Hazırlıklar,Analiz Sonrası İşlemler,Süzme,Çöktürme,Santrifüjleme,Damıtma,Ekstraksiyon	
2104001052011 Genel Mikrobiyoloji	(2+2+3 KREDİ+5 AKTS)
Mikrobiyolojinin Tanımı ve Bölümleri,Mikroorganizmaların Genel Özellikleri,Mikroorganizmaların Beslenmesi,Mikroorganizmaların Çoğalması,Mikroorganizmalarda Madde Değişimi,Mikrobiyolojik Kültür Yöntemleri,Mikroorganizma Ekolojisi,Mikroorganizmalarda Kalıtsal Değişim,Mikroorganizmaların Sınıflanması,İzolasyon Yöntemleri,Mikroorganizmaların Önemi	
GKK2110318 Gıda İşleme İlkeleri	(2+2+3 KREDİ+4 AKTS)
Gıda işlemenin temel ilkeleri,Önişlemler- yıkama-ayıklama- eleme- çap küçültme,Parçalama, ufalama, kıyma, öğütme homojenizasyon,Seperasyon, santrifüj, filtrasyon, sıkma, presleme, eleme, çözücüler kullanarak ekstraksiyon,Gıda komponentlerinin ayrılması (seperasyon,sıkma,presleme,eleme,Ekstraksiyon, hiperfiltrasyon, ultrafiltrasyon),Karıştırma, şekillendirme, kaplama,Yüksek ısı uygulamaları,Düşük ısı uygulamaları,Fermentasyon, Kütleme teknolojisi,Ekstruzyon, kızartma, fırınlama,Evaporasyon, distilasyon -İşılama teknolojisi,Kurutma teknolojisi- yoğunlaştırma teknolojisi,Enzim teknolojisi	
2104001092011 Türk Dili I	(2+0+2 KREDİ+2 AKTS)
Dil ve kültür, Türk dili ve türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin tarihi gelişimi I, Türk dilinin tarihi gelişimi II, Türk diline giren yabancı kelimeleri özleştirme çabalarımız ve dil devrimi, Türklerin kullandığı alfabeler,Türk lehçelerinin tasnifi, türk dilinin (uzak) lehçeleri, Ses bilgisi, Türkçe kelimelerde belli başlı ses olayları ve özellikleri, İsimler, sıfatlar, zamirler ve zarflar, Fiiller ve fiillerde çatı. Edatlar, anlam özelliklerine göre kelime çeşitleri, Kelime grupları ve cümle bilgisi, Noktalama işaretleri, Yazım kuralları	
210400112011 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	(2+0+2 KREDİ+2 AKTS)
Osmanlı İmparatorluğunun Gerilemesi,Batılı Devletlerin Politik Amaçları; Şark Meselesi, Osmanlı İmparatorluğunun Bazı Reform Hareketleri,Lale Devri, Tanzimat ve Islahat Fermanları, I. ve II. Meşrutiyet, Osmanlı Devletini Kurtarmayı Amaçlayan Bazı Fikir Hareketleri, Osmanlı İmparatorluğunun Çöküşü, 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı, Balkan Savaşları ve I. Dünya Savaşı, I. Dünya Savaşı, Osmanlı Devletinin I. Dünya Savaşına Girişi, Ermeni Sorunu ve Mondros Mütarekesi, Milli Mücadelenin Başlaması, Mondros Mütarekesinden Sonra Politik Planlar ve Yapılan Çalışmalar	
2104001132011 İngilizce I	(2+0+2 KREDİ+2 AKTS)
Word Structure plural and Singular,Simple Present Tense,Simple Present Perfect Tense,Simple Present Continious Tense,Simple Present Perfect Continious Tense,Simple Past Tense,Simple Past Continious Tense,Simple Past Perfect Tense,Simple Past Perfect Continious Tense,Simple Future Tense ,Simple Future Continious Tense,Simple Future Perfect Tense,Simple Future Perfect Continious Tense	



T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MESLEK YÜKSEKOKULU
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Ders İçerikleri
(2018-2019 Güz Döneminden İtibaren)

II. YARIYIL DERSLERİ

2104001022011 Gıda Kimyası	(2+2+3 KREDİ+5 AKTS)
Gıdaların bileşimi, Karbonhidratlar, Lipidler, Proteinler, Su, Mineral Maddeler, Vitaminler, Enzimler, Alkoller, Alkaidler, Gıdalarda saklama yöntemleri , Gıda katkı maddeleri, Aroma maddeleri, Gıda kontaminantları	
2104001042011 Laboratuvar Teknikleri II	(2+2+3 KREDİ+5 AKTS)
Duyusal Analiz İşlemleri, Duyusal Analiz İşlemleri, Gravimetrik Analiz İşlemleri, Titrimetrik Analiz İşlemleri, Enstrümental Analiz İşlemleri, Yüzde Çözelti, Molar Çözelti, Normal Çözelti, Ppm ve Ppb Çözeltiler	
GKK2110618 Duyusal Kalite Analizleri	(1+2+2 KREDİ+4 AKTS)
Duyusal Degerlendirmede Temel Gereksinimler, Amacın saptanması ve yöntemin seçimi, Panel ve panelin olusturulmasına etki eden faktörler, Fiziksel koşullar, Duyusal test teknikleri ,Farklılık testleri, Eslenmiş kıyaslama testi ,İkili-üçlü test, Üçgen test , Kantite-kalite testleri, Sıralama testleri, Puanlama testleri, Seyreltme testleri, Lezzet ve doku profil analizleri	
GKK2110818 Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	(2+0+2 KREDİ+4 AKTS)
Kişisel Hijyen, Kişisel Temizlik Kuralları, İşletmelerde Tuvaletlerve El Yıkama Alanları, Periyodik Sağlık Kontrolleri, İşletme Giriş ve Çıkışları, Temizlik Malzemeleri, Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	
2104001102011 Türk Dili II	(2+0+2 KREDİ+ 2 AKTS)
Anlatım Bozuklukları, Kompozisyon Bilgileri, Kompozisyon Yazımı, Kompozisyonda Anlatım Biçimleri, Yazılı Anlatım Türleri I, Yazılı Anlatım Türleri II, Yazılı Anlatım Türleri III, Yazılı Anlatım Türleri IV, Anlatı Yazıları, Yazışmalar, Şiir Türleri, Sözlü Anlatım Ve Türkçenin Söyleyiş Özellikleri, Topluluk Önünde Konuşmalar, Bilimsel Yazıları Hazırlama Teknikleri	
2104001122011 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	(2+0+2 KREDİ+2 AKTS)
Mondros Mütarekesinden Sonra Anadoluda Azınlık Hakları, Anadolu’da Milli Cemiyetlerin Görünümü, Ulusal bir Lider Olarak Mustafa Kemal’in Ortaya Çıkışı, Mustafa Kemal’in Samsun’a Çıkışı, Amasya Genelgesi ve 1919’da Toplanan Ulusal Kongreler, Son Osmanlı Paramentosunun Toplanması, Misak-ı Milli’nin İlanı (Ulusal And), Milli Mücadele Döneminde Bazı Politik Olaylar, Lozan Barış Anlaşması, Cumhuriyet Terimi ve Türk İnkılabı (Aydınlanma Devri), Atatürk Döneminde İç ve Dış Politika (1923-1932), Atatürk Döneminde İç ve Dış Politika (1932-1938), Atatürk İlkeleri, Türk Devrim Tarihi (1938-1946), Türk Devrim Tarihi (1946-1960), Türk Devrim Tarihi (1960-1980)	
2104001142011 İngilizce II	(2+0+2 KREDİ+2 AKTS)
Possesive Pronouns, Modals, Passive Voice, Certainty of Modals, Gerund and Infinitives, Causatives, Relative Clauses, Tag Questions	



T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MESLEK YÜKSEKOKULU
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Ders İçerikleri
(2018-2019 Güz Döneminden İtibaren)

III. YARIYIL DERSLERİ

GKK2120118 Gıda Mikrobiyolojisi	(2+2+3 KREDİ+5 AKTS)
Gıdalarda Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı, Gıdalarda Koliform Bakteri Sayımı, Gıdalarda <i>Enterococcus</i> (Fekal Streptokok) Sayımı, Gıdalarda Maya ve Küf Sayımı, Gıdalarda <i>Salmonella</i> Aranması, Gıdalarda <i>Staphylococcus aureus</i> Sayımı, Gıdalarda <i>Clostridium perfringens</i> Sayımı, Gıdalarda <i>Bacillus cereus</i> Aranması, Gıdalarda <i>Listeria monocytogenes</i> Sayımı, Gıdalarda <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Aranması, Çiğ Sütlerde Mikrobiyolojik Analizler, Sütte Mikrobiyolojik Analizler, Süt Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Sularda İndikatör Mikroorganizma Analizleri, Sularda Patojen Mikroorganizma Analizleri	

GKK2120318 Gıda Muhafaza	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Gıdaların Muhafazasında önem taşıyan kriterler, Fiziksel muhafaza metotları, Isı işlemi uygulayarak muhafaza, Konserveleme, Kurutma, Soğuk Muhafaza, Işınlama, Yüksek hidrostatik basınç, Kimyasal yöntemlerle muhafaza, Dumanlama, Tuz-şeker-sirke ile muhafaza, Koruyucu katkı maddeleri / Gıda katkıları, Depolama teknikleri, Paketleme teknikleri	

2104002072013 Et ve Ürünleri Analizleri	(1+2+2 KREDİ+3 AKTS)
Taze Etlerin Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Duyusal, Fiziksel, Kimyasal Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Duyusal ve Fiziksel Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Kimyasal Özellikleri, Su Ürünlerinin Duyusal ve Fiziksel Özellikleri, Su Ürünlerinin Kimyasal Özellikleri, Sucuklarda Duyusal Analizler, Sucuğun Kimyasal Özellikleri, Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinin Duyusal ve Fiziksel Özellikleri, Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinin Kimyasal Özellikleri, Pastırmanın Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Kavurmanın Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Konserve Et Ürünlerinin Duyusal Özellikleri, Konserve Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal	

2104002092013 Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri	(1+2+2 KREDİ+3 AKTS)
Taze Meyve-Sebzelerde Duyusal Analizler, Taze Meyve-Sebzelerde Suda Çözünür Kuru madde (Briks) Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Toplam Asitlik Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Şeker Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Su Aktivitesi Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Askorbik Asit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Pestisit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Nitrit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Ağır Metal Tayini, Meyve Suyunda Duyusal Analizler, Meyve Suyunda Fiziksel Analizler, Meyve Suyunda Kimyasal Analizler	

2104002112013 Yağ Analizleri	(1+2+2 KREDİ+3 AKTS)
Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler, Bitkisel Yağlarda Kırılma İndisi Tayini, Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde İle Kül Tayini, Uçucu Madde Tayini, Serbest Yağ Asitleri Tayini, Bitkisel Yağlarda Asitlik Tayini, Peroksit Sayısı Tayini, İyot Sayısı Tayini, Sabunlaşma Sayısı Tayini, Kreiss Testi, Mineral Yağ Aranması Tayini, Katı Yağlarda Duyusal Analizler, Katı Yağlarda Fiziksel Analizler, Katı Yağlarda Kimyasal Analizler	



T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MESLEK YÜKSEKOKULU
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Ders İçerikleri
(2018-2019 Güz Döneminden İtibaren)

IV. YARIYIL DERSLERİ

GKK2120418 Fermente Gıdalarda Kalite Analizleri	(1+2+2 KREDİ+3 AKTS)
Yumurta, fiekir ve fiekirli Ürünlerin Mikrobiyolojisi, Çay ve Kahve, Fermente içkiler, Alkolsüz Gazlı içecekler, Baharatlar, Turflu ve Zeytin, Fermente Ürünlerin Mikrobiyolojisi	

GKK2120218 Süt ve Ürünleri Analizleri	(1+2+2 KREDİ+3 AKTS)
Süt ve Ürünlerinde Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Analizler İçin Numune Alma, Koruyucu ve Nötralize Edici Madde Tayini, Çiğ Sütlerde Kirlilik Testi, Sütte Antibiyotik ve İnhibitör Madde Aranması, Çiğ sütte asitlik tayini, Çiğ Sütte Yoğunluk Tayini, Çiğ Sütte Kuru Madde Tayini, Çiğ Sütte Yağ Tayini, Sütte Özgöl Ağırlık Tayini, Sütte Protein Tayini, Sütlerde Homojenizasyon Kontrolü, Sütlerde Isıl İşlem Kontrolü, Peynirde Duyusal Analizler, Peynirde Fiziksel Analizler, Peynirde Kimyasal Analizler, Yoğurtların Duyusal Özellikleri, Yoğurtların Fiziksel Özellikleri, Yoğurdun Kimyasal Özellikleri, Kremada Duyusal Analizler, Kremada Kimyasal Analizler, Tereyağında Duyusal Analizler, Tereyağında Kimyasal Analizler, Dondurmada Duyusal Analizler, Dondurmada Fiziksel Analizler, Dondurmada Kimyasal Analizler	

GKK2120618 Tahıl ve Ürünleri Analizleri	(1+2+2 KREDİ+3 AKTS)
Tahıllardan Numune Alma, Numune Hazırlama, Buğdayda Yabancı Madde Miktarı Tayini, Buğdayda Hektolitreye Ağırlığı Tayini, Buğdayda Bintane Ağırlığı Tayini, Buğdayda Tane İriliği Tayini, Buğdayda Tane Sertliği Tayini, Buğdayda Un Verimi Tayini, Buğdayda Nem Tayini, Buğdayda Protein Tayini, Buğdayda Kül Tayini, Buğdayda Nişasta Tayini, Buğdayda Düşme Sayısı Tayini, Buğdayda Sedimentasyon Değeri Tayini, Buğdayda Gluten Tayini, Buğdayda Gluten İndeks Değeri Tayini, Buğday Ununda Duyusal Analizler, Buğday Ununda Kimyasal Analizler, Buğday Ununda Fizikokimyasal Analizler	

2104002082011 Gıdalarda Fiziksel ve Kimyasal Kalite Kontrolü	(2+2+3 KREDİ+4 AKTS)
Kalite kontrol bölümünün sorumlulukları, gıdalarda kalite kontrol, sınıflandırma, kalite kontrolün gerekliliği, Kalite kontrol bölümünün diğer bölümlerle olan ilişkileri, ra-geve yönetim, pazarlama ile olan ilişkisi, Kalite kontrolün uygulanmasında genel prensipler, kalite kontrolün amacı, Kalitenin tahmini, öznel ve nesnel ölçümlerin karakteristikleri,, ölçme ve kontrol, Direkt veya korelasyon ölçmeleri, kalite özelliklerinin sınıflandırılması, Renk ve parlaklık, ı ışık ve renk ile ilgili bazı bilgiler, renklerin karıştırılması, Viskosite ve konsistens, akış tipleri, viskosite ölçüm birimleri, ölçüm sistemlerinin tipleri, Şekil ve boyutlar, ölçümler, hacim, ağırlık, yoğunluk, Kusurlar, kusurun tanımı, kusurların sınıflandırılması, kusurların tespiti, standardizasyon, Kinestetik veya tekstür-yapı, duyusal özelliklerin sınıflandırılması, ölçüm metotları, aroma (tat-koku) ve bunlara ait ölçümler, Gıdaların duyusal değerlendirme yöntemleri, tadım odası, panelist seçimi, duyusal analiz yöntemleri, farklılık değerlendirmesi, Duyusal değerlendirme sonuçlarının kaydedilmesi ve kontrol kartları, kontrol kriterleri ve değişkenler, Gıda maddelerinde numune alma, saklama ve analize hazırlama, yapılan kontrolün amacı, numunenin özelliği,örnek almanın temel esasları, örnek alma kapları	

REKY004 Girişimcilik	(2+1+3 KREDİ+4 AKTS)
Girişimcilik ve Girişimciliğin Özellikleri, Girişimcilikte Yaratıcılık, Girişimcilikte Yenilik, İç Girişimcilik, Girişim Finansmanı, İş Planı, Gelişmiş ve Gelişmekte olan ülkelerde Girişimcilik, İş yerinin Kapasitesini Belirlemek, Toplam Yatırım Maliyetini Belirleyerek Finansmanını Sağlamak , Girişimcilik ve Ekonomik Gelişme, Türkiye’de Girişimciliğin Değerlendirilmesi, Türk Girişimciliğinin Genel Profili, Uluslar arası Girişimcilik	



T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MESLEK YÜKSEKOKULU
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Seçmeli Ders İçerikleri

(2018-2019 tarihinden itibaren)

GKK2151018 Numune Alma Yöntemleri	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Amaç, Genel Kurallar, Teknik Kurallar, Numune Alma Araç ve Gereçlerinin Genel Özellikleri, Numune Kapları, Numune Alma Planının Hazırlanması, Numunelere Koruyucu Madde ilave Edilmesi, Numunelerin Muhafazası ve Taşınması, Süt ve Ürünlerinden Numune Alma Tekniği, Et ve Ürünlerinden Numune Alma Tekniği, Meyve ve sebze Ürünlerinden Numune Alma Tekniği, İçme ve Kullanma Suları Numune Alma Tekniği, Tahıl ve Ürünlerinden Numune Alma Tekniği, Bitkisel Yağlar ve Ürünlerinden Numune Alma Tekniği	

GKK2150118 Gıda Mevzuatı	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Türk Mevzuatına Giriş, Uluslararası Standartlar, Gıda Ürünleri ve İşlemleri İçin Standartları: TSE, Gıda mevzuatı, Gıda mevzuatı ve hazırlanma gerekçeleri, Gıda mevzuatının temel prensipleri, Türk Gıda Kanunu, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Midterm Exam, Gıdaların Üretilmesi, Tüketilmesi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik, Gıda Ürünleri Kodeksleri, Gıda ambalaj ve etiketlemeyle ilgili düzenlemeler, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi: uygulanması, izlenmesi, dökümantasyon.	

GKK2150218 Kanatlı ve Su Ürünlerinde Kalite Kontrolü	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Taze Etin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Duyusal Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Duyusal Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Su Ürünlerinin Duyusal Özellikleri, Su Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	

GKK2150318 Gıda Güvenliği	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Gıda güvenliği ve Önemi, Çalışma İzni ve Üretim İzni, Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği, Teknik Sorumlu yöneticiler, Kapasite Raporu, Barkod, HACCP Kavramı, Tarihçesi, ve Temel Yararları, HACCP Temel Prensipleri , HACCP Temel Tanımları ve Açıklamaları, HACCP Ön Koşullarının Sağlanması ,Gıda Güvenliği Politikasının Belirlenmesi, HACCP Ekibinin Belirlenmesi ,Tehlikelerin Belirlenmesi, Risk seviyelerinin Belirlenmesi ve Kritik Limitlerin Oluşturulması, Kritik Kontrol Noktalarının (KKN) Belirlenmesi, HACCP Planının Oluşturulması ,Düzeltilici Faaliyetler, Kayıt Tutma ve Sürekliliğin Sağlanması	

GKK2150418 Biyoistatistik	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Biyoistatistiğe Giriş, Tarihçe, Amaç, Temel Kavramlar, Bilimsel Araştırma, Aşamaları, Nedensellik İlişkisi, Veri Toplama Yöntemleri, Ölçüm Tipleri, Merkezi Eğilim Ölçütleri, Dağılım Ölçütleri, Verilerin Sınıflandırılması, Tablo Yöntemleri, Grafik Yöntemleri, Temel Olasılık Kuralları, Kuramsal Dağılımlar I (Binom, Poisson), Kuramsal Dağılımlar II (Normal Dağılım), Örneklem Yöntemleri, Örneklem Büyüklüğü Hesabı, Hipotez Testlerine Giriş , Temel Kavramlar, Parametrik Testler, Parametrik Olmayan Testler, Oranların Karşılaştırılması, Ki-Kare testleri, Değişkenler Arası Bağlantı (Korelasyon), Değişkenler Arası Bağlantı (Regresyon), Varyans Analizi (Tek Yönlü parametrik), Varyans Analizi (Tek Yönlü parametrik olmayan), Gıda Alanına Özel İstatistik Yöntemlere Giriş, Nüfus İstatistikleri, Doğum İstatistikleri, Ölüm İstatistikleri	



2104002132011 Su Analizleri	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Sularda Kimyasal Analizler İçin Numune Alma, Sularda Mikrobiyolojik Analizler İçin Numune Alma, Sularda Renk Analizi, Sularda pH Analizi, Sularda İletkenlik Analizi, Sularda Bulanıklık Analizi, Sularda Sertlik Tayini, Sularda Klor Tayini, Sularda Amonyum Tayini, Sularda Nitrat Tayini, Sularda Nitrit Tayini	

GKK2150518 Özel Gıda Ürünlerinde Kalite Kontrol	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Amaç, Seker teknolojisi ve analizleri, Çay teknolojisi ve analizleri, Lokum teknolojisi ve analizleri, Helva teknolojisi ve analizleri, Çikolata teknolojisi ve analizleri, Yumurta teknolojisi ve analizleri, Tahin ve tahin helvası teknolojisi ve analizleri, Kati ve sıvı pekmez üretimi ve analizleri, Ketçap üretimi ve analizleri, Mayonez ve salata sosları üretimi ve analizleri, Hazır çorba üretimi ve analizleri, Bebek maması üretimi ve analizleri, Kahve Üretimi ve analizleri	

2104002182011 Kalite Güvencesi ve Standartları	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Kalite Kavramı, Standart ve Standardizasyon, Standartın üretim ve hizmet sektöründe önemi, Yönetim kalitesi ve standartları, Çevre standartları, Kalite yönetim sistemi modelleri, Stratejik yönetim, Yönetime katılma, Süreç yönetim sistemi, Kaynak yönetimi sistemi, Efqm mükemmellik modeli, Üretimde kalite kontrolü, Muayene ve örnekleme, Toplam Kalite Kontrol, Kontrol Diyagramları, İstatistiksel Dağılımlar	

GKK2150618 Ambalajlama Teknolojisi	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Gıda güvenliği açısından ambalajlamanın önemi, cam, teneke, kağıt, karton, oluklu mukavva ambalajlar, plastikler ve plastik esaslı ambalaj malzemeleri ile aseptik ambalajlama, gıdaların modifiye atmosferde ambalajlanması, gıda ambalajlarında darbe testi.	

GKK2150718 Biyoteknoloji	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Biyoteknolojinin tanımı ve tarihçesi, moleküler biyoloji ile bağlantısı, biyoproses ve biyoteknoloji, fermentasyon teknolojisi, enzim mühendisliği ve teknolojisi, rekombinant protein üretimi, yönlendirilmiş mutasyonlar, protein mühendisliği, bitki ve hayvan hücre doku kültürü, aşı ve antibiyotik üretimi, genetik modifiye organizmalar ve gen terapisi.	

GKK2150818 Gıda Katkı Maddeleri	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Temel kavramlar, Katkı maddelerinin sınıflandırılması, Tat ve koku maddeleri, Renk maddeleri, Tatlandırıcılar, Antioksidanlar, Şelatlar, Fosfatlar, Asitlik Düzenleyiciler, Emülgatörler, Stabilizatörler, Antimikrobiyel katkı maddeleri.	

BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MESLEK YÜKSEKOKULU
MYO Ortak Seçmeli Ders İçerikleri

YYC2150118 Bilgi ve İletişim Teknolojisi	(1+2+2 KREDİ+3 AKTS)
İnternet Ve İnternet Tarayıcısı, Elektronik Posta Yönetimi, Haber Grupları / Forumlar, Web Tabanlı Öğrenme, Kişisel Web Sitesi Hazırlama, Elektronik Ticaret, Kelime İşlemci Programında Özgeçmiş, İnternet Ve Kariyer, İş Görüşmesine Hazırlık, İşlem Tablosu, Formüller Ve Fonksiyonlar, Grafikler, Sunu Hazırlama, Tanıtıcı Materyal Hazırlama	
YYC2150218 İletişim	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Sözlü İletişim kurmak, Yazılı İletişim kurmak, Sözsüz İletişim kurmak, Biçimsel (Formal) İletişim kurmak, Biçimsel Olmayan (İnformal) İletişim kurmak, Örgüt dışı iletişim kurmak	
YYC2150418 Kalite Yönetim Sistemleri	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Kalite kavramı, Standart ve standardizasyon, Standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi, Yönetim kalitesi ve standartları, Çevre standartları, Kalite yönetim sistemi modelleri, Stratejik yönetim , Yönetime katılma, Süreç yönetim sistemi, Kaynak yönetimi sistemi, Efqm mükemmellik modeli	
YYC2150518 Meslek Etiği	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, Etik sistemlerini incelemek, Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, Meslek etiğini incelemek, Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek, Sosyal sorumluluk kavramını incelemek	
YYC2150618 Çevre Koruma	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Çevre Yönetmelik Bilgisi, Risk Analizi, Atık Depolama, Kişisel Korunma Önlemleri, Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği	
YYC2150718 İşletme Yönetimi	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Mikroekonomik Verileri Takip Etmek, Makroekonomik Göstergeleri Analiz Etmek, Pazardaki Boşlukları Tespit Etmek, Yatırım Alternatiflerini Değerlendirerek En Uygun Olanını Seçmek, Yapılabilirlik Çalışmalarını Yürütmek, İşletmenin Çevresini Tanımak, Talep Analizi ve Tahmini Yapmak, İşletmenin Kuruluş Yerini Belirlemek, İşletmenin Hukuksal Yapısını Belirlemek, İş yerinin Kapasitesini Belirlemek, Toplam Yatırım Maliyetini Belirleyerek Finansmanını Sağlamak, Tahmini Gelir-Gider Hesabını Yapmak, İş yeri ve Üretim Planı Yapmak, Yatırımın Kurulum İşlemlerini Yürütmek, Uygun yapıyı oluşturup iş yerini açmak	
YYC2150818 İlk Yardım	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
İlk yardımın temel uygulamaları, Birinci ve ikinci değerlendirme, Yetişkinlerde temel yaşam desteği, Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği, Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, Dış ve iç kanamalar, Yara ve yara çeşitleri, Bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım, Üst ekstremitelerde kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, Kalça ve alt ekstremitelerde kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar, yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım, Acil taşıma teknikleri, Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri, Sedyeler oluşturarak hasta veya yaralıları taşıma	
YYC2151618 Temel Hukuk	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Hukukun temel kavramlarını tanımak, Hukuk Sistemini İncelemek, Hak türlerini sınıflandırmak, Hakkın kazanılması, kaybedilmesi, kullanılması ve korunması yöntemlerini belirlemek, Kişilik kavramı türleri kazanılması ve kaybedilmesini belirlemek, Kişiliğe bağlı hak ve ehliyeti belirlemek, Aile hukuku ve hükümleri analiz etmek, Borç kavramı, borcu doğuran sebepleri sınıflandırmak, Borcun ifası, sona ermesi, temsil işlemleri yapmak, Sözleşme düzenlemek, Eşya kavramı ve türlerini tanımak, Eşya, mülkiyet, devir ve rehin işlemleri yapmak, İcra iflas işlemlerini takip etmek	



BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
YENİÇAĞA YAŞAR ÇELİK MESLEK YÜKSEKOKULU
MYO Ortak Seçmeli Ders İçerikleri

YYC2150918 İş Sağlığı ve Güvenliği	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
İş Güvenliği Tanımı ve Mevzuatı,İşçi Sağlığı ve İş Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi,Koruyucu ve Önleyici Tedbirler,Türkiye’de İşçi Sağlığı ve İş Güvenliğinin Genel Görünümü,İş Güvenliği ve İş Güvenliği Ekipmanları,Binalarda Güvenliği Tehdit Edici Unsurlar,Meslek Hastalıkları,Meslek Hastalıklarına Karşı Alınabilecek Önlemler,İş Kazaları,İş Kazaları ve Meslek Hastalıklarından Doğan Maliyetler,İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri,Risk Yönetimi ve Değerlendirilmesi,Kişisel Koruyucu Donanımlar,Kanunlarda İSG İSG Mevzuatına İlişkin Tüzük ve Yönetmelikler Yasal Yaptırımlar Cezai ve Hukuki Sorumluluk	

YYC2151018 Mesleki Matematik	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
İntegral,İntegral yardımı ile alan, hacim hesapları,İntegral yardımı ile ağırlık merkezi hesaplamaları,Diferansiyel denklemler,Diferansiyel denklem çözümleri,Hata, Hata çeşitleri,Hata analizi,Lineer denklem ,Sistemlerin çözümü,Eğri uydurma yöntemi,İnterpolasyon teknikleri	

YYC2151118 Pazarlama	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
İşletmenin mevcut pazarlama anlayışını analiz etmek,İşletme ve pazarın durumuna göre pazarlama anlayışını belirlemek,Kontrol edilemeyen değişkenleri belirlemek,Kontrol edilebilen değişkenleri belirlemek,Pazar bölümlerini değerlendirmek,Uygun bölümlerin hedef pazar olarak saptanmasına katkı sağlamak,Ürünün farklılaştırılmasına yardımcı olmak,Ürünün konumlandırılmasına yardımcı olmak,Ürünün yaşam dönemlerini saptayarak tedbirler alma,Fiyatın belirlenmesine yardımcı olmak,Fiyatın uyarlanmasını sağlamak,Fiyat değiştirme stratejilerine önerilerde bulunmak,Pazarlama kanallarını belirlemek,Pazarlama kanallarının tasarımının yapılmasına katkı sağlamak,Kanal sistemleri içinden en uygun olanının seçimine katkı sağlamak	

YYC2151218 Halkla İlişkiler	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Kavram Olarak Halkla İlişkiler, Dünyada ve Türkiye’de Halkla İlişkilerin Tarihsel Gelişimi,Halkla ilişkilerin Uygulama Alanları, Diğer Alanlarla İlişkisi, Meslek Olarak Halkla İlişkiler,Halkla İlişkilerde Stratejik Yönetim,Halkla İlişkilerde Kullanılan Ortamlar, Araçlar ve Yöntemler,Halkla İlişkiler Modelleri, Kurum İçi ve Kurum Dışı Halkla İlişkiler,Pazarlama Amaçlı Halkla İlişkiler,Halkla İlişkilerde Stratejik Uygulamalar,Bilgi Toplumunda Halkla İlişkiler ve Halkla İlişkilere Eleştirel Yaklaşımlar	

YYC2151318 Beden Eğitimi	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Beden Eğitimi ve Sporda Temel Kavramlar,Beden Eğitimi ve Sporda Yayınlar,Beden Eğitimi ve Sporda Meslek Alanları,Dünyada Beden Eğitimi ve Sporun Gelişimi,Modern Düşüncede Beden Eğitiminde Yeni Anlayışlar,Türkiye’de Beden Eğitimi ve Sporun Gelişimi,Beden Eğitiminin Geliştirdiği Nitelikler,Beden Eğitimi Dersinin Amaçları,Sporun Kapsam Alanlarını Sistematiğe Kestiren Unsurlar,Spor Türleri ve Branşları,Spor Branş Grupları Bazında Spor Türlerinin Ayrışması,Beden Eğitimi ve Sporun,Kapsamına Giren Başlıca Alanlar,Beden Eğitimi ve Sporda Diğer Konular	

YYC2151418 İnsan Kaynakları Yönetimi	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Yönetim,İnsan Kaynakları Yönetimi Tanımlar,İnsan Kaynakları Yönetimi Amacı, İlkeleri,Personel Yönetiminden İnsan Kaynakları Yönetimine,Toplam Kalite Yönetimi ve İKY,İnsan Kaynakları Yönetimi İşlevleri,İKY Planlama,İşe Alma Süreçleri,Motivasyon,Performans Değerleme,Ücretlendirme,Kariyer Planlama,Örgüt Kültürü,İKY Örgüt İçindeki Yeri ve Önemi	

YYC2151518 Elektronik Ticaret	(2+0+2 KREDİ+3 AKTS)
Elektronik Ticarete İlişkin Temel Kavramlar,Elektronik Ticaret Mevzuatı,Elektronik Sözleşmeler,Elektronik İmza,Elektronik Ticaret Araçları,Elektronik Ticaret Uygulamaları,Elektronik Ticaret Yöntemleri,Elektronik Ticarete Ödeme Şekilleri	

REKY003 Gönüllülük Çalışmaları	(1+2+2 KREDİ+4 AKTS)
Yönetim ve Organizasyon Kavramları; Gönüllülük Kavramı ve Gönüllü Yönetimi, Temel Gönüllülük Alanları (Afet ve Acil Durum, Çevre, Eğitim ve Kültür, Spor, Sağlık ve Sosyal Hizmetler vd.), Gönüllü Çalışmalarla İlgili Proje Geliştirme ve Sahada Gönüllü Çalışmalara Katılım,Gönüllü Çalışmalarda Etik, Ahlakı, Dini, Geleneksel Değerler ve İlkeler, Kamu Kurumları, Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Kuruluşlarında (STK) Gönüllü Çalışmalara Katılım, Toplumda Risk Grupları ve Gönüllülük, Göçmenler ve Gönüllülük, Uygulama-saha çalışması	

