MEDEK MESLEKİ EĞİTİM DEĞERLENDİRME VE AKREDİTASYON DERNEĞİ

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

GENEL BİLGİLER

Giriş

Öz Değerlendirme Raporu (ÖDR), Mesleki Eğitim Akreditasyon Kurulu (MEK) ve değerlendirme takımınca Mesleki Eğitim Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (MEDEK) değerlendirmelerinde kullanılmak üzere, ilgili program tarafından hazırlanır. Bu belgede ÖDR hazırlanırken uyulacak kurallar, açıklamalar, öneriler ve ÖDR şablonu yer almaktadır.

ÖDR program ve kurumun MEDEK tarafından niteliksel ve niceliksel değerlendirmesi için gereken bilgileri sağlamaya yöneliktir. ÖDR bu belgede verilen şablona göre yazılmalı ve istenilen tüm bilgileri içermelidir. Her program için ayrı bir ÖDR hazırlanmalıdır. İkinci öğretim programları için normal öğretim programlarından ayrı bir ÖDR hazırlanmalıdır. Her rapor üç bölümden oluşmalıdır:

1) Ana Bölüm
2) Ek I (Programa İlişkin Ek Bilgiler)
3) Ek II (Kurum Profili)

Format ve Hazırlık

ÖDR, gerektiğinde A4 kâğıda basılabilecek şekilde PDF formatında kapak sayfasıyla beraber hazırlanmalı ve MEDEK'e elektronik ortamda gönderilmelidir.

Bu belgede ÖDR hazırlarken dikkat edilecek hususlar şeklinde verilen genel bilgiler ile her bir başlık ve alt başlığa ilişkin açıklamalara yer verilmelidir.

EK II (Kurum Profili) dışındaki tüm ekler (EK I) ana rapor dosyasının içinde olmalıdır. Üniversite, ilgili meslek yüksekokulu ve bu meslek yüksekokulunda yürütülen tüm programlara ilişkin bilgilerin verildiği Ek II (Kurum Profili) bölümü ana rapor ile aynı formatta fakat ayrı bir dosya olarak hazırlanmalıdır.

ÖDR'de kullanılan tablolardaki tüm kutular geçerli verilerle doldurulmalıdır. Gölgeli taranmış kutulara herhangi bir veri girişi yapılmamalıdır. Veri girişi yapılması gereken kutulardaki veriler tanımlı değilse (örneğin, o yıl mezun verilmemişse) "-" işareti kullanarak belirtilmelidir.

Raporun Teslimi ve Dağıtımı

Hazırlanan ÖDR ve ekleri değerlendirmeye başvurulan yıl için MEDEK internet sitesinde (www.medek.org.tr) ilan edilen ilgili takvime göre elektronik ortamda MEDEK'e ulaştırılmalıdır. Bu durumda raporların ve eklerin indirilmesi ile ilgili gerekli tüm bilgiler yukarıda belirtilen tarihe kadar mek@medek.org.tr e-posta adresine iletilmelidir.

- Ön incelemesi yapılan, format ve/veya içerik eksikliği görülen ÖDR'lerin iyileştirilmesi istenebilir.
- ÖDR'nin hazırlanması ile kurum ziyaretinin gerçekleştirilmesi arasında geçen zamanda yeni bilgi ve/veya belgelerin ortaya çıkması durumunda, bunlar aynı şekilde elektronik ortam kullanılarak MEDEK'e iletilir.

Gizlilik

ÖDR'de yer alan bilgiler, yalnızca MEDEK'in ve değerlendirme takımının kullanımı içindir. İlgili kurumun izni olmaksızın üçüncü kişilere aktarılamaz. Ancak, kurumun adından arındırılarak MEDEK eğitimlerinde ve yayınlarında kullanılabilir.

ÖDR Şablonu

ÖDR'de kullanılacak kapak sayfası ve şablon, bir sonraki sayfadan itibaren başlamaktadır.

Sayfa altlıklarında verilen MEDEK – Özdeğerlendirme Raporu ifadesi [Üniversitenin adı] [Programın Adı] Özdeğerlendirme Raporu ([Tarih]) ile değiştirilmelidir

Genel değerlendirmelerde, bu şablona titizlikle uyulması gerekmektedir. Hiç bir başlık ya da alt başlık atlanmamalı, tablolar, altlarında verilen açıklamalar doğrultusunda doldurulmalıdır.

Ara değerlendirmelerde şablonun;

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler bölümü eksiksiz kullanılmalı,

B. Değerlendirme Özeti, Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler ve Ek II – Kurum Profili bölümlerinde sadece bir önceki raporda belirtilen yetersizlikler ve gözlemlerle ilgili "*Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Giderilmesi Amacıyla Alınan Önlemlere*" yer verilmelidir.

MESLEKİ EĞİTİM DEĞERLENDİRME VE AKREDİTASYON DERNEĞİ
ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

DİYARBAKIR TARIM MESLEK YÜKSEKOKULU

DİCLE ÜNİVERSİTESİ

Diyarbakır

2024

MEDEK MESLEKİ EĞİTİM DEĞERLENDİRME VE AKREDİTASYON DERNEĞİ

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Meslek Yüksekokulu (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	:Diyarbakır Tarım MeslekYüksekokulu
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2012-2013
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2013-2014
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	: Davut KARAASLAN (Profesör)
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:Musa BÜYÜK (Dr. Ögr.Üyesi)
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:Derya ISSI EKİNCİ (Öğr.Gör.)
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	:Gıda İşleme
Program Adı	:Gıda Teknolojisi
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	: 2008-2009
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	: 2009-2010
Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	:Ezgi SOYAK(Öğr.Gör.)
Program öğretim türü	:Örgün
Eğitim dili	:Türkçe
Programa öğrenci kabul şekli	: TYT
Diplomada yazılan derecenin adı	: Önlisans
Program akredite mi?	:Hayır
MYO'da akredite programların adları	:Yok
Program değerlendirici tarafından iletişim kurulacak kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	: Ezgi SOYAK (Öğr. Gör./ Program Başkanı)
Cep telefonu	:05433120035
Elektronik posta	ezgigunay@gmail.com

Programın kısa tarihçesi ve değişiklikler

Gıda Teknolojisi Programı ilk öğrencilerini, Diyarbakır Meslek Yüksekokulu bünyesinde 2008-2009 eğitim-öğretim yılında almaya başlamıştır. Diyarbakır Meslek Yüksekokulu, 3 meslek yüksekokuluna ayrılmış ve Programımız Diyarbakır Tarım Meslek Yüksekokuluna dahil edilmiştir. Gıda Teknolojisi Programı kadrosunda; 1 Dr. Öğr. Üyesi ve 2 Öğretim Görevlisi olmak üzere 3 öğretim elemanı görev yapmaktadır. Programa kayıtli 191 öğrenci ile eğitim-öğretim faaliyetlerine devam etmektedir.

Önceki Değerlendirmede Raporlanan yetersizliklerin ve gözlemlerin giderilmesi amacıyla alınan önlemler

Program MEDEK tarafından ilk kez değerlendirilecektir.

B. Değerlendirme Özeti

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.1.1. Programa hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız.

Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM)'nin düzenlediği Temel Yeterlilik Testi (TYT) sınavı ile öğrenci Kabul edilmektedir.

1.1.2. **Tablo 1.1**'i son üç yıl için doldurunuz. (*Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*)

1.2. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla, bu öğrenciler ile ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. **Tablo 1.2**'yi son üç yıl için doldurunuz. (*Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*)

1.3.Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız. **Tablo 1.3**'ü son üç yıl için doldurunuz. (*Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*)

"Dicle Üniversitesi Ön Lisans Ve Lisans Birimleri Ders Muafiyeti Ve İntibak İşlemleri Yönergesi" ne göre tüm işlemler yapılmaktadır. 2023-2024 akademik yılından tibaren başvuru ve değerlendirme süreci, ilanı ve Komisyon işlemleri Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden online olarak yapılmaktadır.

1.4.Önceki öğrenimlerin kredilendirilmesi ile ilgili süreçlerin nasıl işletildiğini açıklayınız.
Dicle Üniversitesi ana sayfasında yer alan, Öğrenci sekmesi altında, Eğitim-Öğretim Mevzuatı-Öğrnci Sekmesinde yer alan https://services.dicle.edu.tr/dss/Regulations.aspx?id=2 "Dicle Üniversitesi Ön Lisans Ve Lisans Birimleri Ders Muafiyeti Ve İntibak İşlemleri Yönergesi" ne göre tüm işlemler yapılmaktadır.
Öğrencinin önceki yükseköğretim kurumunda şartlı olarak geçtiği ders / derslerin muafiyet işlemi, söz konusu ders / derslerde alınan not, YÖK Başkanlığının not dönüşüm tablosuna göre değerlendirilir ve Üniversitemizin geçer notunu sağlaması halinde muafiyeti yapılır.

1.5.Eğitim öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci merkezli yaklaşım süreçlerini ve nasıl işletildiğini açıklayınız.

Kurumumuzda öğrenci merkezli eğitim anlayışıyla öğrenmenin merkezinde öğrencinin yer almakta, onun bilgiyi ve kendi yeteneğini keşfetmesine imkân sağlanmaktadır. Öğretim elemanı ise bir eğitim lideri ve rehber olarak öğrenciyi bu konuda desteklemektedir.

1.6.Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.
2021-2022 Akademik yılından itibaren 3+1 Modeli Uygulanmaya başlanmıştır. 2022-2023 ve 2023-2024 Akademik yıllarında Protokol imzalanan 24 işletmeden 1 tanesi örnek olarak verilmiştir.

1.7.Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek/sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

Kurumumuzda Erasmus ve Farabi değişim programları uygulanmaktadır. Erasmus programı, yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile işbirliği yapmalarını teşvik etmeye yönelik bir Avrupa Birliği programıdır. Yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile ortak projeler üretip hayata geçirmeleri; kısa süreli öğrenci ve personel değişimi yapabilmeleri için karşılıksız mali destek sağlamaktadır. Farabi Değişim Programı olarak adlandırılan Yükseköğretim Kurumları Arasında Öğrenci ve Öğretim Üyesi Değişim Programı, üniversite ve yüksek teknoloji enstitüleri bünyesinde ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyinde eğitim-öğretim yapan yükseköğretim kurumları arasında öğrenci ve öğretim üyesi değişim programıdır. Farabi Değişim Programı, öğrenci veya öğretim üyelerinin bir veya iki yarıyıl süresince kendi kurumlarının dışında bir yükseköğretim kurumunda eğitim ve öğretim faaliyetlerine devam etmelerini amaçlamaktadır.

1.8.Program hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak amacıyla öğrenci merkezli ve yetkinlik temelli öğretim, ölçme ve değerlendirme yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Dicle Üniversitesi Ön Lisans Ve Lisans Eğitim-Öğretim Ve Sınav Yönetmeliğine göre; arasınav, yılsonu, mazeret ve bütünleme sınavlarının yanında kısa ödev, ödev, proje ödevi gibi değerlendirme yöntemleri uygulanmaktadır.
Öğrenci görüşü (ders, dersin öğretim elemanı, diploma programı, hizmet ve genel memnuniyet seviyesi, vb) sistematik olarak ve çeşitli yollarla alınmakta, etkin kullanılmakta ve sonuçları paylaşılmaktadır. Kullanılan yöntemlerin geçerli ve güvenilir olması, verilerin tutarlı ve temsil eder olması sağlanmıştır. Öğrenci şikayetleri ve/veya önerileri için muhtelif kanallar vardır, öğrencilerce bilinir, bunların adil ve etkin çalıştığı denetlenmektedir.

1.9.Öğrencileri akademik gelişimi ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

İlgili bölüm başkanının önerisi ve ilgili yönetim kurulunun kararı ile öğretim üyeleri veya öğretim görevlileri arasından her öğrenci için bir "Dicle Üniversitesi Öğrenci Danışmanlığı Yönergesi" ne göre akademik danışman görevlendirilir. Zorunlu nedenler olmadığı sürece akademik danışman öğrencinin öğrenim süresi boyunca değiştirilmez. Akademik danışmanın görevi öğrencinin akademik hedefleri ile bireysel yeterlilikleri arasında uyum sağlayabilmesi için bir yol gösterici olarak öğrenciye yardımcı olmaktır. Eğitim-öğretim yılı içinde haftalık iki ders saati zaman ayırır ve bunu ders programında gösterirler. Öğrenciler, danışmanlarının görüşünü alarak her dönemin başında alacakları derslere kayıt yaptırırlar.

1.10. Öğrencilerin derslerdeki başarı durumunu izleyecek ve onları ders planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetlerini ve danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Her dersin en az bir ara sınavı ve yarıyıl sonu sınavı ile bütünleme sınavı yapılır. Yarıyıl içi çalışmaları ile ara ve yarıyıl sonu sınavlarının, yarıyıl başarı notuna katkı oranları arasınavın %40'ı yarıyıl sonu sınavın ise %60'ı olarak belirlenmiştir. Bu iki sınavın ortalamasının 60 puan olması durumunda öğrenci başarılı olarak kabul edilmektedir.

Sınav sonuçları https://obs.dicle.edu.tr/oibs/ogrenci/login.aspx adresinden ilan edilmekte olup, öğrenciler şifreleriyle bu sayfaya giriş yaparak ders notlarını öğrenebilirler. Başarı değerlendirmesi, "Dicle Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği' hükümlerine göre yapılmaktadır.
(http://www.dicle.edu.tr/Dosya/2018-09/d.u.onlisans-ve-lisans-egitim-ogretim-ve-sinav-yonetmeligi(2005-2006-ogret.yili-ve-sonrasi-girisli-ogrenci-uyg)_1570.PDF).

1.11. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmaları örnek uygulamaları belirtiniz.

Programların genelinde öğrenci geri bildirimleri (her yarıyıl ya da her akademik yıl sonunda) OBS üzerinden yapılan anketlerle alınmaktadır. Tüm programlarda öğrenci geri bildirimlerinin alınmasına ilişkin uygulamalar izlenmekte ve öğrenci katılımına dayalı biçimde iyileştirilmektedir. Geri bildirim sonuçları karar alma süreçlerine yansıtılmaktadır. İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

1.12. Öğrencilerin tüm dersleri başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Her öğrencinin dönem başında derslere kayıt yaptırması gerekmektedir. Dönem sonu sınavına girebilmesi için derslerin en az %70 `i, uygulamaların ise en az %80'ine devam etmiş olması gereklidir. Öğrenciler her ders için en az bir ara sınav(Vize) ve yarıyıl sonu sınavına (Final) tabi tutulurlar. Başarı notuna, ara sınav (arasınav notu olarak ödev gibi ölçme araçlarından elde edilen puanlar da değerlendirmeye alınabilir) katkısı % 40 yarıyıl sonu sınavının katkısı ise % 60 şeklindedir. Tüm değerlendirmeler 100 puan üzerinden yapılır.

1.13. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine Getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem/yöntemleri özetleyiniz. Bu yöntem/yöntemlerin güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Öğrenciler, üniversitemiz ön lisans yönetmeliğinde belirtilen koşulları ve kayıtlı bulundukları eğitim öğretim programları için ilgili kurullarca belirlenen yükümlülükleri yerine getirmelidir. Ayrıca 120 AKTS'lik derslerini başarıyla tamamlamaları durumunda mezuniyete hak kazanırlar. Sadece bu koşulları sağlayan öğrencilerin mezuniyete hak kazanması yöntemin güvenilir olduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptıran	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Geçerli Yıl	67	67	348,29412	266,1302	436000	1350337
Bir önceki yıl	52	52	304,130	255,3514	756781	1417847
İki önceki yıl	52	52	271,190	202,2015	569815	1419364

Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl (1)	Kayıtlı Öğrenci		Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	
Geçerli Yıl	64	132	30
Bir önceki yıl	54	105	37
İki önceki yıl	30	122	40

Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Dikey Geçiş	Çift Anadal	Yandal
Geçerli Yıl	2	-	-	-
Bir önceki yıl	6	-	-	-
İki önceki yıl	4	-	-	-

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

2.1. Program eğitim amaç ve hedeflerini listeleyiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

Eğitim amaçları

Eğitim alan öğrencilerin gıda hammaddeleri ve gıdaların bileşimi, gıda işleme, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrolü, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere sahip olmasını sağlamak.

Alacağı bilgi birikimi ile gıda sanayiinde üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarında "Gıda Teknikeri" unvanı ile çalışabilecek insan gücünü yetiştirmek.

Gıda teknolojisindeki gelişmeleri takip etmek ve değişen standartlara uyumlu üretim yapabilmek.

Gıda teknoloji üretim süreçlerini kavramak ve sorunlar hakkında çözümler üretmek.

Mesleki hayatlarında iş sağlığı ve güvenliği ve çevre koruma bilinci ile etik değerlere bağlı çalışan teknik elemanların yetiştirmek.

Eğitim hedefleri

Gıda Teknolojisi Bölümü; bilimsel mesleki bilgi ve beceri ile donanmış, etik kurallara ve toplumsal değerlere sahip aynı zamanda bu etik değerleri koruyan bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Gıda Teknolojisi bölümü mezunlarının et ve kanatlı ürünleri, süt ve süt ürünleri ile su ürünleri üretiminde izleme, doğrulama, araştırma, geliştirme ve risk analizi konularında bilgili olmaları hedeflenmektedir.

Mesleki becerilerini geliştiren uygulama laboratuvarlarını eğitim programının amacı doğrultusunda oluşturmak.

Mesleki eğitim materyallerinin eğitim programının amacı ve öngörülen öğrenci sayısı doğrultusunda oluşturmak.

Gıda Teknolojisi Programını akredite etmek.

Öğrenci ve öğretim elemanlarının katılabileceği ikili işbirliği değişim programı anlaşmaları yapmak.

https://obs.dicle.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=107#

2.2. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz.

- Mezun sayıları
- Mezun istihdam oranları

2.3.1. Program eğitim amaçları MEDEK tanımıyla uyumlu olduğunu irdeleyiniz

Program, eğitim amaç ve hedefleri belirlenmiş ve bu bologna sistemi üzerinden kamuoyuyla paylaşılmıştır. Bu amaçlar meslek yüksekokulunun misyon ve vizyonu ile ve MEDEK tanımıyla uyumludur.

https://obs.dicle.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=107#

2.3.2. Program eğitim amaçları üniversitenin öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

Nitelikli bir eğitim verilerek, üniversitenin öz görevi olan eğitim-öğretim etkinliği sağlanmaktadır.

2.3.3. Program eğitim amaçları meslek yüksekokulunun öz görevleriyle uyumlu olduğunu irdeleyiniz

Uygulayıcı meslek elemanı yetiştirme amacıyla, teorik eğitimin yanında uygulamalı eğitimler verilmektedir.

2.4.1. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılacağı irdeleyiniz

Ölçme değerlendirme amacıyla bir ara sınav bir de final sınavı gerçekleştirilerek öğrencilerin ders hakkındaki yetkinliği belirlenmektedir.

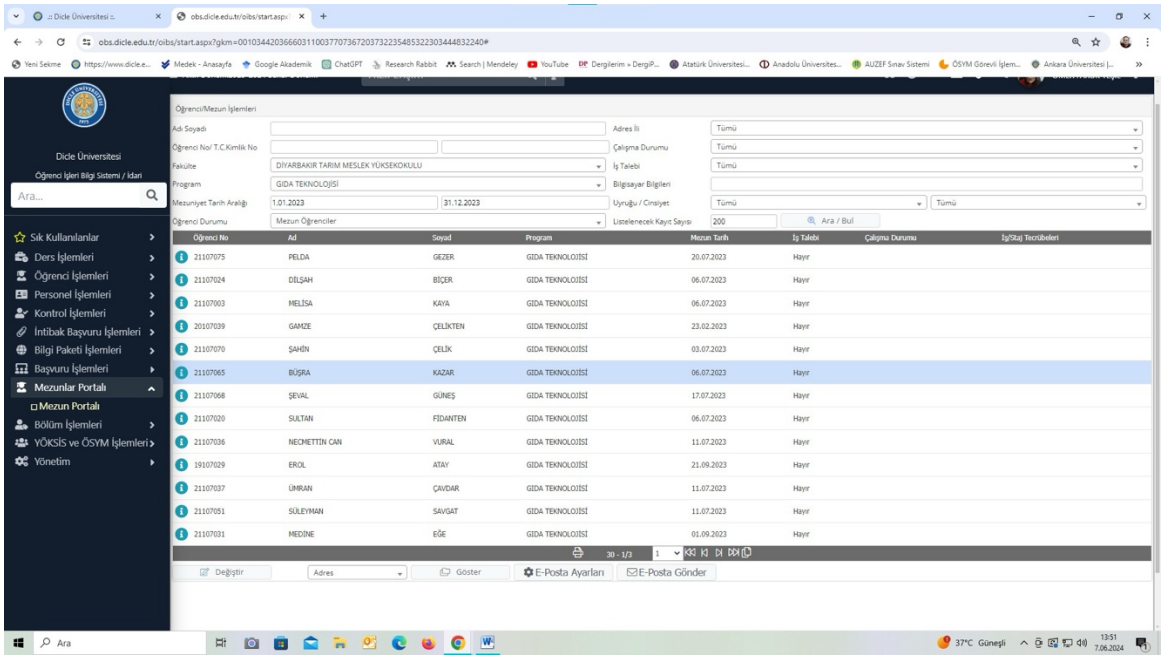
2.4.2. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılacağının belirlenmesi için kullanılan ölçme değerlendirme sistemini açıklayınız.

Ölçme değerlendirme sisteminde %40 etki oranına sahip bir ara sınav, %60 etki oranına sahip bir final sınavı yapılmaktadır. Ortalaması 60 ve üzeri olan öğrenciler başarılı sayılmaktadır. Sınavlar yazili yoklamalar, sözlü sınavlar, test sınavları vb. Ölçme türlerinden biri ile veya karma olarak yapılabilmektedir.

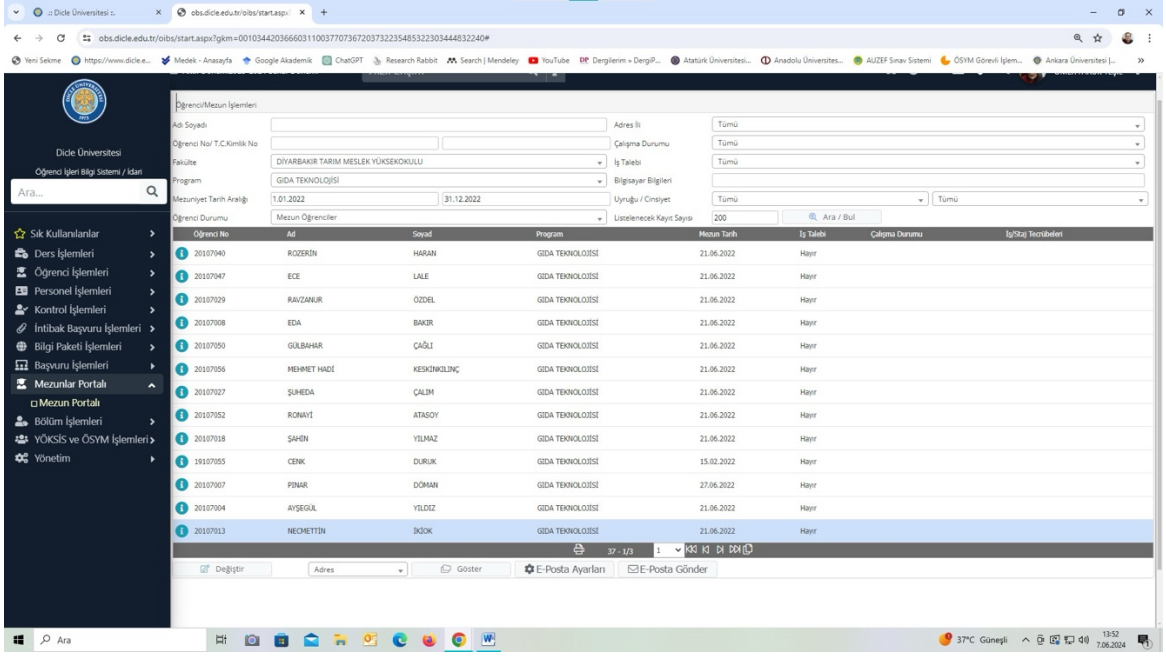
2.5. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

2023 yılında 30, 2022 yılında 37, 2021 yılında ise 40 öğrenci 120 AKTS'lik derslerini başarıyla tamamlayarak mezun olmuştur ve mezun sistemi üzerinden izlenmektedir. Bu durum program eğitim amaçlarına tam anlamıyla ulaşıldığını göstermektedir.

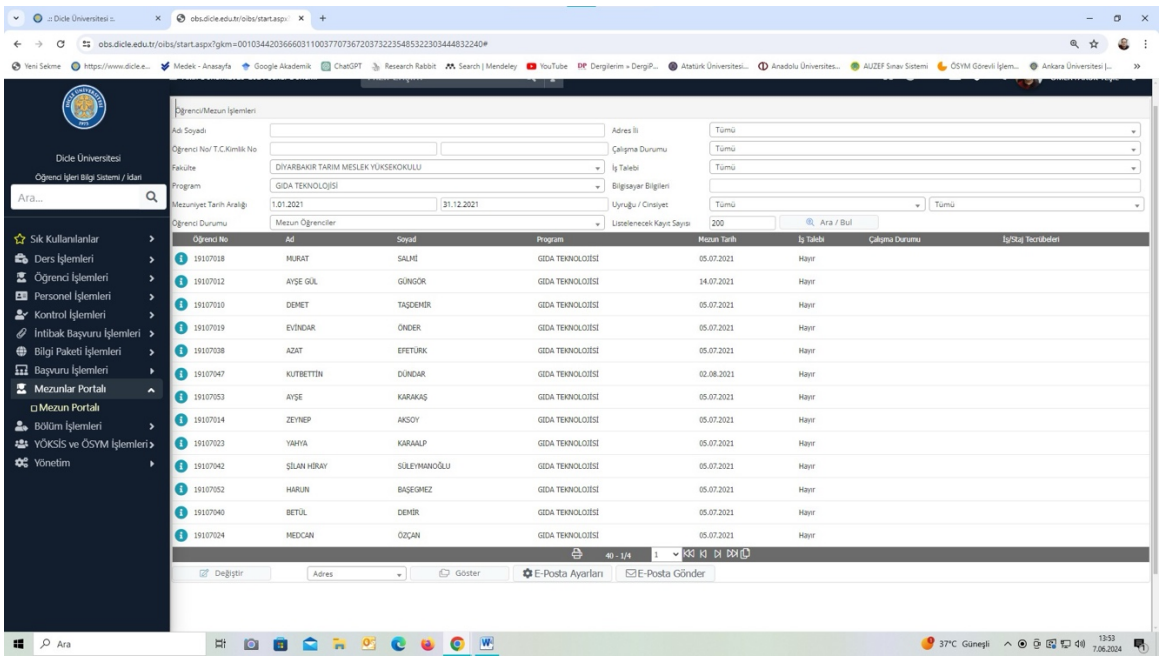
2023



2022



2021



2.6.Programın tanımlanmış misyon ve vizyonunu belirtiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

Misyon:

Nitelikli eğitim ve öğretimi ilke edinerek modern teknolojiyi uygulayan, ulusal ve uluslararası platformlarda kabul gören, konusunda atılımcı, yenilikçi, araştırmacı ve örnek kalifiye tekniker bireyler yetiştiren, üreticilere, sanayi kuruluşlarına ve gıda mühendislerine üretim aşamalarında yardımcı olan, bu alanlarda problemleri çözebilen, sürekli gelişen topluma katkı sağlayan ve kaliteli hizmet verebilen, yetiştirdiği insan ve ürettiği bilgi ile örnek gösterilen bir bölüm olmaktır.

Vizyon:

Hammaddeden tüketime kadar gıdaların üretim aşamalarında güvenli, sağlıklı ve kaliteli ürünler elde edilmesi, gıda üretim sistemlerinin sürekliliğin sağlanması için gerekli tüm bilgi ve becerilere sahip, yenilikçi, ulusal ve uluslararası düzeyde bilimsel ve teknolojik konularına hakim teknikerler yetiştirmek, temel ve uygulamalı araştırmalar yaparak bilgi birikimini gıda sanayi ve toplumun faydasına sunmaktır.

https://www.dicle.edu.tr/tr/birimler/gida-isleme-bolumu/sayfalar/misyon-13781

https://www.dicle.edu.tr/tr/birimler/gida-isleme-bolumu/sayfalar/vizyon-13782

2.7.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

Program eğitim amaçları iç paydaşımız olan Dicle Üniversitesi Veterinerlik Fakültesinin görüşleri alınarak belirlenmiştir. Gıda teknolojisindeki gelişmeleri takip etmek ve değişen standartlara uyumlu üretim yapabilmek maddesi iç paydaş önerisi üzerine amaç olarak belirlenmiştir.

https://obs.dicle.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=107#

2.7.2. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

Program eğitim amaçları dış paydaşımız olan Özkılıçlar Un Fabrikası, Et Ve Süt Kurumu ve Kadayıfçı Sıtkı Usta'nın görüşleri alınarak belirlenmiştir. Alacağı bilgi birikimi ile gıda sanayiinde üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarında "Gıda Teknikeri" unvanı ile çalışabilecek insan gücünü yetiştirmek maddeleri dış paylaş önerileri üzerine amaç olarak belirlenmiştir.

https://obs.dicle.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=107#

Ölçüt 3. Program Çıktıları

3.1.1. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız.

Bologna sürecine dahil olan Dicle Üniversitesi, bu sürece ait kriterleri baz alarak akademik programlarını düzenlemiş ve AKTS Bilgi Paketi olarak hazırlamış ve yayınlamıştır. Bu pakette derslerin AKTS kredileri, öğrenci iş yükleri, değerlendirme süreçleri ve bunlarla ilgili tüm bileşenler adım adım açıklanmıştır. Program MEDEK ölçütlerine uygun kendi çıktılarını belirlemiştir. Program çıktıları, benimsenen MEDEK ölçütlerinin yanı sıra bölümün eğitim amaçlarının gereği olan bazı ek program çıktıları ile de genişletilmiştir. Programın çıktıları, öğretim üyeleri ve bölüm Akademik Kurulu görüşleri doğrultusunda hazırlanmıştır.

3.1.2. Program çıktılarını belirleme yönteminin nasıl işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.[3]

- Bireylerin (Mezun olan ya da sistemde halen yer alan öğrencilerin), programı yürütenlerin (Öğretim Elemanları, Bölüm Personeli, Öğrenci işleri Daire Başkanlığı gibi) gereksinimlerini ve beklentilerini, toplumsal birimlerin (işverenlerin, Meslek Odası Temsilcilerinin, Sendikaların, Derneklerin, Danışma Kurullarının, iş Alanlarının, ilgili Kamu Kuruluşlarının …), Disiplinin/çalışma alanının yönelimleri, çevresel olanakların durumu incelenerek belirlenir.
- Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve türk gıda yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak, gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçlarını yorumlayabilme becerisine sahip olmak, gıda sektörünün gelişme ve taleplerine cevap verebilmek için ar-ge yapma ve özgün fikirler üretme beceri ve çabasına sahip olmak, gıda laboratuvarlarında kalite kontrol ve gıda güvenliği için gerekli makineleri kullanma becerisine sahip olmak gibi çıktılar programı yürütenler tarafından; bilim ve teknolojideki gelişmeleri takip ederek yaşam boyu öğrenme gerekliliği bilincine sahip olmak ve kendini sürekli yenileme iradesine sahip olmak öğrenciler tarafından; mesleki ve toplumsal etik kurallara sahip olmak, bilgisayar programlama, kayıt ve belgeleme becerisi kazanabilme, sözlü ve yazılı iletişimde türkçeyi etkin bir şekilde kullanabilme gibi çıktılar ise toplumsal birimler tarafından belirlenmiş ve Bologna sisteminden paylaşılmıştır.

https://obs.dicle.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=107#

3.1.3. Program çıktıları, program öğretim amaçları ile tutarlığını açıklayınız

- Eğitim alan öğrencilerin gıda hammaddeleri ve gıdaların bileşimi, gıda işleme, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrolü, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere sahip olmasını sağlamak amacı ile gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçlarını yorumlayabilme becerisine sahip olmak, gıda endüstrisinde kullanılan makineler ve gıda işleme prensipleri hakkında bilgi, beceri ve deney kazanma, gıda laboratuvarlarında kalite kontrol ve gıda güvenliği için gerekli makineleri kullanma becerisine sahip olma program çıktıları tutarlılık göstermektedir.
- Alacağı bilgi birikimi ile gıda sanayiinde üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarında "gıda teknikeri" unvanı ile çalışabilecek insan gücünü yetiştirmek amacı ile gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve türk gıda yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak, bireysel olarak sorumluluk alma özgüvenine sahip olma ve multidisipliner takımlarda verimli çalışma becerisine sahip olma ve gıda sektörünün gelişme ve taleplerine cevap verebilmek için ar-ge yapma ve özgün fikirler üretme beceri ve çabasına sahip olmak program çıktıları tutarlılık göstermektedir.
- Gıda teknolojisindeki gelişmeleri takip etmek ve değişen standartlara uyumlu üretim yapabilmek amacı ile güncel bilgileri takip etme, teknoloji ve bilim alanında üretken olma, yaratıcı ve geniş açılı bakış açısına sahip olma ve program çıktısı tutarlılık göstermektedir.
- Gıda teknoloji üretim süreçlerini kavramak ve sorunlar hakkında çözümler üretmek amacı ile ekonomik, fonksiyonel ve rekabetçi ürünlerin nasıl üretileceği konusunda bilgi ve beceri kazanmak ve bilim ve teknolojideki gelişmeleri takip ederek yaşam boyu öğrenme gerekliliği bilincine sahip olmak ve kendini sürekli yenileme iradesine sahip olmak program çıktıları tutarlılık göstermektedir.
- Mesleki hayatlarında iş sağlığı ve güvenliği ve çevre koruma bilinci ile etik değerlere bağlı çalışan teknik elemanların yetiştirme amacı ile mesleki ve toplumsal etik kurallara sahip olmak program çıktısı tutarlılık göstermektedir.

3.1.4. Program çıktılarının MEDEK çıktılarını nasıl kapsadığını kanıtlayınız.

MEDEK çıktılarında öğrencilerin mezun olduktan sonra hangi niteliklere sahip olacağı verilmektedir. Program çıktılarımızda da öğrencilerin mezuniyet öncesi kazanacağı nitelikler verilmektedir. Program çıktılarımız kanıtıyla birlikte aşağıda listelenmiştir.

Program Çıktıları

- Güncel bilgileri takip etme, teknoloji ve bilim alanında üretken olma, yaratıcı ve geniş açılı bakış açısına sahip olma.
- Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
- Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçlarını yorumlayabilme becerisine sahip olmak.
- Bireysel olarak sorumluluk alma özgüvenine sahip olma ve multidisipliner takımlarda verimli çalışma becerisine sahip olma
- Gıda sektörünün gelişme ve taleplerine cevap verebilmek için Ar-Ge yapma ve özgün fikirler üretme beceri ve çabasına sahip olmak.
- Ekonomik, fonksiyonel ve rekabetçi ürünlerin nasıl üretileceği konusunda bilgi ve beceri kazanmak.
- Gıda endüstrisinde kullanılan makineler ve gıda işleme prensipleri hakkında bilgi, beceri ve deney kazanma.
- Gıda laboratuvarlarında kalite kontrol ve gıda güvenliği için gerekli makineleri kullanma becerisine sahip olma.
- Mesleki ve toplumsal etik kurallara sahip olmak.
- Bilgisayar programlama, kayıt ve belgeleme becerisi kazanabilme.

- Bilim ve teknolojideki gelişmeleri takip ederek yaşam boyu öğrenme gerekliliği bilincine sahip olmak ve kendini sürekli yenileme iradesine sahip olmak.
- Sözlü ve yazılı iletişimde Türkçeyi etkin bir şekilde kullanabilme.

https://obs.dicle.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=107#

https://medek.org.tr/files/sunumlar/on-lisans-program-olcutleri.pdf

3.2.1. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını açıklayınız ve bu amaçla kurulmuş olan ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtları özetleyiniz.

Mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler; mesleki ve toplumsal etik kurallara sahip olmak, bilgisayar programlama, kayıt ve belgeleme becerisi kazanabilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri takip ederek yaşam boyu öğrenme gerekliliği bilincine sahip olmak ve kendini sürekli yenileme iradesine sahip olmak, sözlü ve yazılı iletişimde Türkçeyi etkin bir şekilde kullanabilme program çıktılarını üniversitenin sağladığı sosyal çevrenin etkisiyle, kütüphane, bilgisayar laboratuvarları, sosyal alanlar gibi alanlarda kazanmış olacaklardır.

Güncel bilgileri takip etme, teknoloji ve bilim alanında üretken olma, yaratıcı ve geniş açılı bakış açısına sahip olma, gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve türk gıda yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak, gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçlarını yorumlayabilme becerisine sahip olmak, bireysel olarak sorumluluk alma özgüvenine sahip olma ve multidisipliner takımlarda verimli çalışma becerisine sahip olma, gıda sektörünün gelişme ve taleplerine cevap verebilmek için ar-ge yapma ve özgün fikirler üretme beceri ve çabasına sahip olmak, ekonomik, fonksiyonel ve rekabetçi ürünlerin nasıl üretileceği konusunda bilgi ve beceri kazanmak, gıda endüstrisinde kullanılan makineler ve gıda işleme prensipleri hakkında bilgi, beceri ve deney kazanma, gıda laboratuvarlarında kalite kontrol ve gıda güvenliği için gerekli makineleri kullanma becerisine sahip olma gibi mesleki program çıktılarına ise öğrenciler derslerden öğrendikleri bilgi birikimleri, öğretim elemanlarının bilgilendirmesi ve yönlendirmesi üzerine ulaşmaktadır. Mezun ve çalışan öğrenci profili de bunun en iyi kanıtıdır.

3.2.2. Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak MEDEK program değerlendiricilerine kurum ziyareti sırasında ayrıca sunulacak belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.[5]

Her bir program çıktısı için MEDEK program değerlendiricilerine kurum ziyareti sırasında ayrıca sunulacak belgeler, sınav, proje ve ödev gibi öğrenci çalışmaları ve ders uygulamaları kanıtlarıdır. Sınavlardaki başarı ortalamaları, en düşük ve en yüksek not alan öğrencilerin sınav kağıtları gibi kanıtlarla program çıktıları arasında da ilişkiler kurulacaktır. Örneğin mesleki ve toplumsal etik kurallara sahip olmak program çıktısı için öğrencilerin Meslek etiği dersi sınav başarı notlarına göre bilgi birikimleri değerlendirilerek program çıktısına ulaşılma derecesi belirlenecektir. Veya gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçlarını yorumlayabilme becerisine sahip olmak program çıktısı için öğrencilerin gıda analizleri ve gıda mikrobiyolojisi derslerinde yaptıkları uygulamalar kanıt olarak gösterilecektir.

Ölçüt 4. Sürekli İyileştirme

4.1. Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığıyla, bir önceki MEDEK genel değerlendirmesinden bu yana (ilk kez değerlendirilen programlarda son üç yıl içinde), somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için programla

1 Gelen ve giden öğrencilerin sayıları toplam olarak verilecektir.
2 Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.
3 Program çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerden oluşmalıdır.
4 Eğer program çıktıları, MEDEK Çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır.
5 Bu süreç ağırlıklı olarak sınav, proje, ödev gibi öğrenci çalışmalarına dayanmalıdır. Sadece anketlere ve ders geçme başarı notlarına dayalı ölçme ve değerlendirme yöntemleri yetersiz sayılacaktır.

ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

Öğrencilere ve akademik personele her dönem memnuniyet anketleri yapılmakta ve sonuçları web sayfamızda yayınlanmaktadır. Buna göre eksikler belirlenip eksiklik hangi alandaysa ona yönelik sorumlularca düzeltme faaliyetleri yapılmaktadır.

https://www.dicle.edu.tr/tr/birimler/diyarbakir-tarim-meslek-yuksekokulu/sayfalar/akademik-personel-memnuniyet-anketi-10320

https://www.dicle.edu.tr/tr/birimler/diyarbakir-tarim-meslek-yuksekokulu/sayfalar/ogrenci-memnuniyet-anketi-10322

Ayrıca müfredatta değişiklikler yapılarak öğrenciler için sürekli daha iyisi hedeflenmektedir. Bunun için 2021 yılında İşletmede Mesleki Eğitim (3+1) Modeline geçiş yapılmıştır.

https://www.dicle.edu.tr/tr/birimler/diyarbakir-tarim-meslek-yuksekokulu/sayfalar/isletmede-meslek-egitim-10891

Bununla birlikte teknik altyapıda da bir takım gelişmeler yaşanmış, 2024 yılında Gıda işleme uygulama mutfağı faaliyete geçirilmiştir. Laboratuvarlar için ise yeni cihaz ve ekipmanlar talep edilmiştir.

Ayrıca sürekli iyileştirme amacıyla web sayfamızdaki bir önerim var sekmesinden öğrencilerin önerileri takip edilmekte ve bu öneriler değerlendirilmektedir.

https://services.dicle.edu.tr/forms/oneriformu.aspx

Bununla birlikte sürekli iyileştirme kapsamında her yıl protokol yapılan işletme sayısının arttırılması amaçlanmıştır. 2024 yılında protokol yapılan işletmeler tabloda verilmiştir.

Sıra No	İşletme Adı		
		GIDA TEKNOLOJİSİ	SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
1	Levent Usta Pastaneleri ticaret ltd .şti	1	
2	Acar gurme zeytinclik	1	
3	Meya otelcilik ve turizm A.Ş	1	
4	Tezgel gıda ltd.şti	1	
5	Biyıl gıda ltd.şti	3	
6	Aves unlu mamulleri ltd.şti	2	
7	Özender pastanesi	1	
8	Gültekin Peynircilik ltd.şti	1	
9.	Meşhur dönerium	1	
10.	Boston restaurant	1	
11.	Lalebey unlu mamuler	4	
12	Nur pastanesi		1
13.	Hacıbaba ciğercisi		2
14.	Diyarbakır ili damızlık koyun yetiştiriciği derneği		1
15.	Eldar gıda ltd.şti		1
16.	Konya Ereğli pancar yetiştiriciği kooperatifi		1
17.	Aydın gros		1

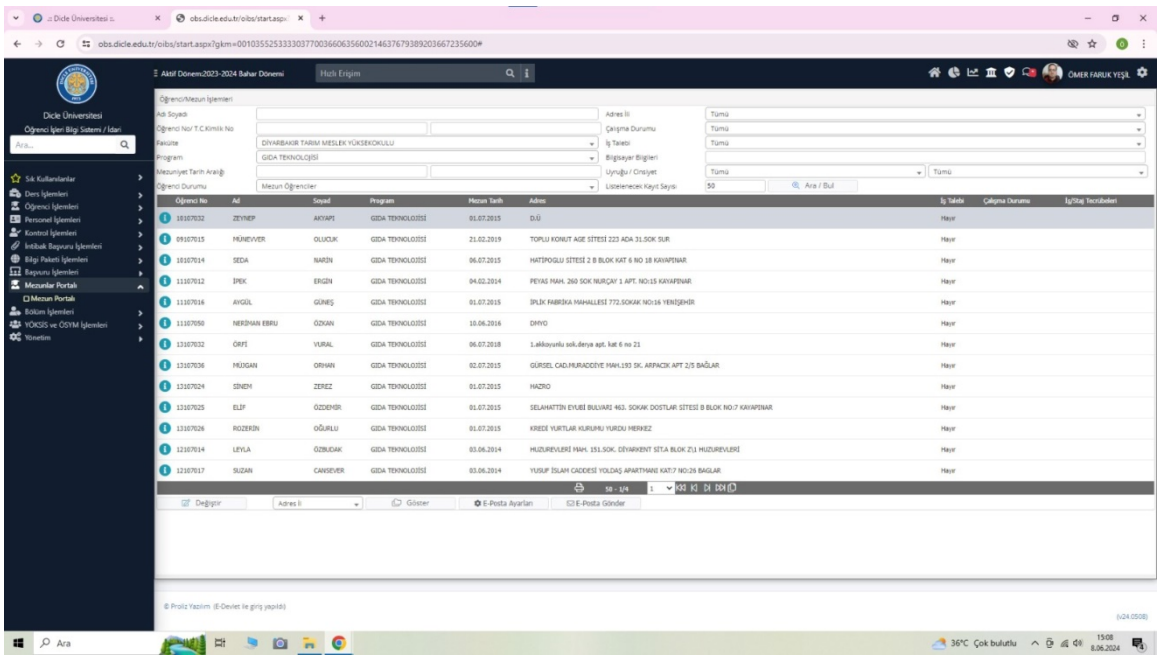
18.	Amida süt mamulleri		1
19.	Amed paşam pastanesi		2
20.	Güneşbey gıda inşaat ltd.şti		1
21.	Algo Dondurma ltd.şti		1
22.	Hacıoğlu pastanesi		1
23	Akpa şavak gıda ltd.şti		1
24.	Acıbadem pastaneleri		1
TOPLAM		**17**	**15**

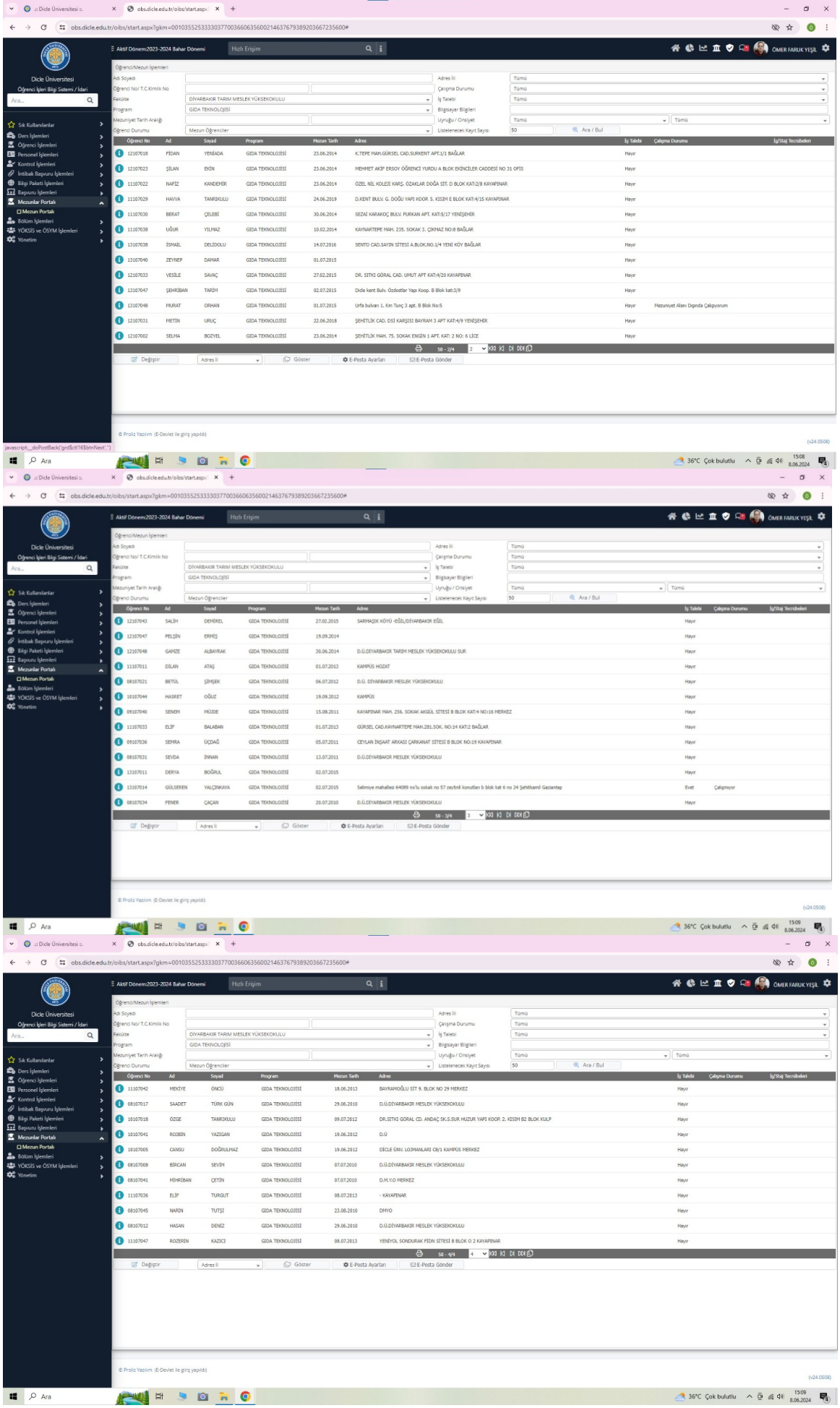
4.2. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, iç ve dış paydaş geribildirimlerini dâhil ederek, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Eğitim amaçlarına ve program çıktılarına daha etkin şekilde ulaşabilmek amacıyla müfredat güncellenmiş ve Müfredatın güncellenmesinde iç ve dış paylaş önerileri dikkate alınmıştır. Veterinerlik fakültesinin önerisiyle Et ve ürünleri ve Kanatlı teknolojisi dersleri; Et ve Süt Kurumunun önerisiyle Süt Ürünleri Teknolojisi I ve II dersleri ; Özkılıçlar Un Fabrikasının önerisiyle Tahıl ve Ekmek teknolojisi dersleri; Kadayıfçı Sıtkı Ustanın önerisiyle Unlu Mamuller ve Tatlılar dersi müfredata eklenmiştir.

4.3. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarında, mezun izleme yöntemi aracılığıyla elde ettiği bilgiler sistematik bir biçimde toplanmış olmalı ve somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen yöntemlerini açıklayınız ve örnek uygulamaları belirtiniz.

Mezun Portalımız mevcuttur. 437 öğrencimizin takibi yapılmaktadır. Kanıt Örneği Ek'tedir.





Bu sene mezun izleme sistemi de üniversitemizde kurulmuş ve mezun öğrencilerle daha iyi bir iletişime geçilmeye başlanmıştır.

https://obs.dicle.edu.tr/oibs/kariyer/login.aspx

Bununla birlikte Eylül- Ekim aylarında mezunlarla bir araya gelinmesi, çalışan mezunların yeni mezun olacak öğrencilerle kaynaştırılması ve yeni öğrencilere iş imkanı yaratılması planlanmaktadır.

Ölçüt 5. Eğitim Planı

5.1. Eğitim planını Tablo 5.1 ve Tablo 5.2'yi doldurarak veriniz.

5.2. En az 5 AKTS, dış paydaş önerilerini dikkate alan ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

Müfredatın belirlenmesinde dış paylaş önerileri dikkate alınmıştır. Et ve süt kurumunun önerisiyle Süt Ürünleri Teknolojisi I ve II dersleri ; Özkılıçlar Un Fabrikasının önerisiyle Tahıl ve Ekmek teknolojisi dersleri; Kadayıfçı Sıtkı Ustanın önerisiyle Unlu Mamuller ve Tatlılar dersi müfredata eklenmiştir.

5.3. En az 15 AKTS, İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler ders/dersleri ve eğitim planına dahil edilme sürecini açıklayınız.

2021 yılında 3+1 müfredat modeline geçilmiş, öğrenciler 3 dönem ders görüp son dönem işletmelerde staj yapma fırsatı bulmuştur. İşletmede Mesleki Eğitim dersi 18 AKTS değerine sahip olarak belirlenmiştir.

https://www.dicle.edu.tr/tr/birimler/diyarbakir-tarim-meslek-yuksekokulu/sayfalar/isletmede-meslek-egitim-10891

5.4. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin en az 20 AKTS olduğunu Tablo 5.3'te açıklayınız.

Tabloda mesleki dersler verilmiştir. AKTS kredileri 20'nin üzerindedir.

5.5. Eğitim planında yer alan tüm derslerin izlencelerini (bölüm dışı dersler dâhil), belirtilen formata uygun olarak, **Ek I.1**'de veriniz. Kamuoyuyla paylaşım sürecini açıklayınız.

Ek I.1'de verilmiştir. Bologna sistemi üzerinden kamuoyuyla paylaşılmaktadır.

https://obs.dicle.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=107#

5.6. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız.

Eğitim planı öngörüldüğü biçimde uygulanmakta, bunun yeterliliği için öğrencilere her dönem OBS üzerinden anketler uygulanmaktadır. Sürekli gelişimin sağlanabilmesi için ihtiyaç duydukça ders içeriklerimnde ve müfredatlarda güncellemeler yapılmaktadır.

Tablo 5.1. Eğitim Planı

[GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI]

Ders Adı	Öğretim Dili	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi)				
		Genel Eğitim	Matematik ve Temel Bilimler	Programa/alana özgü mesleki dersler	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler
1. Yarıyıl						
GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
GENEL MİKROBİYOLOJİ	Türkçe			3 kredi /5 AKTS		
LABORATUVAR TEKNİĞİ	Türkçe			3 kredi /4 AKTS		
FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	Türkçe			2 kredi /3 AKTS	X	

ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Türkçe	2 kredi /3 AKTS				
BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2 kredi /3 AKTS				
İŞLETME YÖNETİMİ I	Türkçe	2 kredi /3 AKTS				
2. Yarıyıl						
GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	Türkçe			3 kredi /4 AKTS		
GIDA MİKROBİYOLOİSİ	Türkçe			3 kredi /4 AKTS		
ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Türkçe			3 kredi /4 AKTS		
SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	Türkçe			2 kredi /3 AKTS	X	
GIDA KİMYASI	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
HİJYEN VE SANİTASYON	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Türkçe	2 kredi /3 AKTS				
İŞLETME YÖNETİMİ II	Türkçe	2 kredi /3 AKTS				
3. Yarıyıl						
BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
TAHIL TEKNOLOJİSİ	Türkçe			3 kredi /5 AKTS	X	
MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Türkçe			3 kredi /5 AKTS		
AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
GIDA KATKI MADDELERİ	Türkçe			3 kredi /5 AKTS		
GIDA ANALİZLERİ	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
YOĞURT TEKNOLOJİSİ	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
FONKSİYONEL GIDALAR	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
BESLENME İLKELERİ	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
İÇECEK TEKNOLOJİSİ	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
4. Yarıyıl						
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ	Türkçe	4 kredi /4 AKTS				
TÜRK DİLİ	Türkçe	4 kredi /4 AKTS				
YABANCI DİL	İngilizce	4 kredi /4 AKTS				
İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	Türkçe					0 kredi/18 AKTS
ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ	Türkçe	2 kredi /3 AKTS				
MESLEK ETİĞİ	Türkçe	2 kredi /3 AKTS				
ORGANİK GIDALAR	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
GİRİŞİMCİLİK	Türkçe	2 kredi /3 AKTS				
ÇEVRE KORUMA	Türkçe	2 kredi /3 AKTS				
PROJE HAZIRLAMA	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		
HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ				2 kredi /3 AKTS		
EKMEK TEKNOLOJİSİ				2 kredi /3 AKTS	X	
UNLU MAMÜLLER VE TATLILAR	Türkçe			2 kredi /3 AKTS	X	
KANATLI TEKNOLOJİSİ	Türkçe			2 kredi /3 AKTS		

NOT: Ders sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz!

1 Burada, programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim üyelerinden oluşan komiteler aracılığıyla, önlisans programı eğitim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri

[GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyılda Dersi Seçen Öğrenci Sayısı	Dersin Türü1			
			Sınıf Dersi	Laboratuvar	Uygulama	Diğer
GID101	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	175	%100			
GID103	GENEL MİKROBİYOLOJİ	140	%50		%50	
GID105	LABORATUVAR TEKNİĞİ	169	%50		%50	
GID107	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	148	%100			
GID109	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	179	%100			
GID111	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	153	%100			
GID113	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	140	%100			
GID115	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	129	%100			
GID117	İŞLETME YÖNETİMİ I	141	%100			
GID102	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II	111	%100			
GID104	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	106	%50		%50	
GID106	GIDA MİKROBİYOLOİSİ	113	%50		%50	
GID108	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	108	%50		%50	
GID110	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	114	%100			
GID112	GIDA KİMYASI	115	%100			
GID114	HİJYEN VE SANİTASYON	106	%100			
GID116	KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	104	%100			
GID118	İŞLETME YÖNETİMİ II	100	%100			
GID201	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	91	%100			
GID203	TAHIL TEKNOLOJİSİ	98	%50		%50	
GID205	MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	91	%50		%50	
GID207	AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ	86	%100			
GID209	GIDA KATKI MADDELERİ	98	%50		%50	
GID211	GIDA ANALİZLERİ	80	%100			
GID213	YOĞURT TEKNOLOJİSİ	80	%100			
GID215	FONKSİYONEL GIDALAR	0	%100			
GID217	BESLENME İLKELERİ	0	%100			
GID219	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	77	%100			
TAR102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ	116				ONLINE
TUR102	TÜRK DİLİ	72				ONLINE
YBD102	YABANCI DİL	133				ONLINE

GID208	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	20			%100	
GID210	ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ	45	%100			
GID212	MESLEK ETİĞİ	49	%100			
GID214	ORGANİK GIDALAR	0	%100			
GID216	GİRİŞİMCİLİK	52	%100			
GID218	ÇEVRE KORUMA	42	%100			
GID220	PROJE HAZIRLAMA	43	%100			
GID222	YÖRESEL ÜRÜNLER	41	%100			
GID224	HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	0	%100			
GID226	EKMEK TEKNOLOJİSİ	47	%100			
GID228	UNLU MAMÜLLER VE TATLILAR	50	%100			
GID230	KANATLI TEKNOLOJİSİ	0	%100			

Tablo 5.3. Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki dersler

Ders Adı	Öğretim Dili	Programa/alana özgü öğrenim çıktılarını sağlayan mesleki derslerin				Program Çıktısı[12]
		T	U	K	AKTS	
1. Yarıyıl						
GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	Türkçe	2	0	2	3	Güncel bilgileri takip etme, teknoloji ve bilim alanında üretken olma, yaratıcı ve geniş açılı bakış açısına sahip olma.
GENEL MİKROBİYOLOJİ	Türkçe	2	2	3	5	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçlarını yorumlayabilme becerisine sahip olmak.
LABORATUVAR TEKNİĞİ	Türkçe	2	2	3	4	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçlarını yorumlayabilme becerisine sahip olmak.
FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
2. Yarıyıl						
GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II	Türkçe	2	0	2	3	Güncel bilgileri takip etme, teknoloji ve bilim alanında üretken olma, yaratıcı ve geniş açılı bakış açısına sahip olma.
GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	Türkçe	2	2	3	4	Gıda endüstrisinde kullanılan makineler ve gıda işleme prensipleri hakkında bilgi, beceri ve deneyim kazanma.
GIDA MİKROBİYOLOİSİ	Türkçe	2	2	3	4	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçlarını yorumlayabilme becerisine sahip olmak.
ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	2	3	4	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
GIDA KİMYASI	Türkçe	2	0	2	3	Güncel bilgileri takip etme, teknoloji ve bilim alanında üretken olma, yaratıcı ve geniş açılı bakış açısına sahip olma.
HİJYEN VE SANİTASYON	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
3. Yarıyıl						
BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
TAHIL TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	2	3	5	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak

MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	2	3	5	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	0	2	3	Gıda endüstrisinde kullanılan makineler ve gıda işleme prensipleri hakkında bilgi, beceri ve deney kazanma.
GIDA KATKI MADDELERİ	Türkçe	2	2	3	5	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
GIDA ANALİZLERİ	Türkçe	2	0	2	3	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçlarını yorumlayabilme becerisine sahip olmak.
YOĞURT TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
FONKSİYONEL GIDALAR	Türkçe	2	0	2	3	Gıda sektörünün gelişme ve taleplerine cevap verebilmek için Ar-Ge yapma ve özgün fikirler üretme beceri ve çabasına sahip olmak.
BESLENME İLKELERİ	Türkçe	2	0	2	3	Güncel bilgileri takip etme, teknoloji ve bilim alanında üretken olma, yaratıcı ve geniş açılı bakış açısına sahip olma.
İÇECEK TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
4. Yarıyıl						
ORGANİK GIDALAR	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
PROJE HAZIRLAMA	Türkçe	2	0	2	3	Bireysel olarak sorumluluk alma özgüvenine sahip olma ve multidisipliner takımlarda verimli çalışma becerisine sahip olma
YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
EKMEK TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
UNLU MAMÜLLER VE TATLILAR	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak
KANATLI TEKNOLOJİSİ	Türkçe	2	0	2	3	Gıda ürünlerinin mevzuata, hijyen - sanitasyon standartlarına ve Türk Gıda Yönetmeliğine uygun olarak üretim yapmak

Ölçüt 6. Öğretim Kadrosu

6.1.1. **Tablo 6.1**'i doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

6.1.2. **Tablo 6.1**'e göre öğretim kadrosunun eğitim öğretim faaliyetleri ve program eğitim planına göre yeterliliğini irdeleyiniz. Ders vermekle yükümlü olan öğretim elemanlarının özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak **Ek I.2**'de veriniz.

6.2. Öğretim elemanlarına yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmalarını açıklayınız ve sürecin adil ve şeffaf şekilde yürütüldüğüne dair kanıtları sununuz.

Öğretim elemanlarına yönelik akademik teşvik uygulaması yapılmaktadır. Akademik Teşvik Ödeneği başvuru, değerlendirme ve ilan süreçleri http://akademiktesvik.dicle.edu.tr web adresinde yayımlanmış olan Dicle Üniversitesi Akademik Teşvik Ödeneği Online Başvuru Sistemi (DÜATÖBS) üzerinden yürütülmektedir.Bununla ilgili 2023 yılına ilişkin kanıtlar aşağıdaki linkte bulunmaktadır. https://www.dicle.edu.tr/duyurular/2023-akademik-tesvik-odenegi-donemi-hakkinda-10855.

6.3. Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterlerini Ölçüt 6.3'te belirtilen hususları da göz önüne alarak, açıklayınız.

Dicle Üniversitesi Atama ve yükseltme kriterleri 2547 sayılı Kanunun 23'üncü, 24'üncü, 26'ncı maddeleri ile "Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Yönetmeliği"ne dayanılarak hazırlanmıştır.Bu yönergenin amacı, üniversitenin bilimsel düzeyini geliştirmek ve bilimsel kaliteyi artırmak maksadıyla, öğretim üyelerinin çeşitli kademelerdeki atama işlemlerinde ilgili kanun ve yönetmeliklerin öngördüğü koşullara ek olarak eşitlik ve tarafsızlık ilkesi çerçevesinde, üniversite tarafından uygun görülen asgari atanma ölçütlerini belirlemektir.
https://www.yok.gov.tr/Documents/Akademik/AtanmaKriterleri/dicle-kriter-28092022.pdf

6.4. **Tablo 6.2**'yi doldurunuz. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Programda öğretim elemanlarının niteliklerine göre adil ve şeffaf ders dağılım sürecinin nasıl yürütüldüğünü açıklayınız.

Programda öğretim elemanlarının niteliklerine göre adil ve şeffaf ders dağılım sürecini y ürütülmekte, herkese isteği ve niteliğine göre ders verilmektedir. Öğretim kadrosu yük özeti aşağıda verilmiştir.

1 Her dersin oluştuğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 sınıf dersi, %25 laboratuvar gibi)
2 Ölçüt. 9 da tanımlanan program özgü çıktıların dersle olan ilişki bu sütunda yazılmalıdır.

Tablo 6.1. Öğretim Kadrosunun Analizi

[Gıda Teknolojisi]

Öğretim Elemanının Adı1	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)2		
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Sanayiye Verilen Danışmanlıkta
Ömer Faruk YEŞİL	Doktor Öğretim Üyesi	1	10	24	14	Yok	Orta	Yok
Erkan TOPEL	Öğretim Görevlisi	1	28	28	12	Yok	Yok	Yok
Ezgi SOYAK	Öğretim Görevlisi	5	3 ay	5 yıl 8 ay	4 yıl 3 ay	Yok	Yok	Yok

Tablo 6.2. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

[Gıda Teknolojisi]

Öğretim Elemanının Adı Soyadı (Unvanı)	Verdiği Dersler (Dersin Kodu/ Kredisi/ Dönemi/ Yılı)3	Toplam Etkinlik Dağılımı4		
		Öğretim	Araştırma5	Diğer
Ömer Faruk YEŞİL (Doktor Öğretim Üyesi)	MANTAR YETİŞTİRİCİLİĞİ/BAH226/2/23-24 B GIDA MİKROBİYOLOJİSİ/GID106/3/23-24 B HİJYEN VE SANİTASYON/GID114/2/23-24 B ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ/GID210/2/23-24 B MANTAR YETİŞTİRİCİLİĞİ/ORG226/2/23-24 B SÜT MİKROBİYOLOJİSİ/ SÜT106/3/23-24 B HİJYEN VE SANİTASYON /SÜT114/2/23-24 B MİKOTOKSİNLER, SAĞLIK ETKİLERİ VE TESPİT YÖNTEMLERİ/5011562/3/23-24 B GENEL MİKROBİYOLOJİ/GID103/3/23-24 Güz İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ/GID113/2/23-24 Güz İÇECEK TEKNOLOJİSİ/GID219/2/23-24 Güz GENEL MİKROBİYOLOJİ/SÜT103/3/23-24 Güz DONDURMA TEKNOLOJİSİ/SÜT201/2/23-24 Güz GIDALARDA GERÇEKLİK, TAKLİT VE TAĞŞİŞ/5011577/3/23-24 Güz	93	7	0

Erkan TOPEL (Öğretim Görevlisi)	AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ/B18GID258/223-24 B GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ/GID104/3/23-24 B İŞLETME YÖNETİMİ II/GID118/2/23-24 B MESLEK ETİĞİ/GID212/2/23-24 B GİRİŞİMCİLİK/GID216/2 /23-24 B PROJE HAZIRLAMA/GID220/2/23-24 B UNLU MAMÜLLER VE TATLILAR/GID228/2/23-24 B GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ/SÜT104/3/23-24 B İŞLETME YÖNETİMİ II/SÜT118/2/23-24 B İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM/SÜT208/0/23-24 B MESLEK ETİĞİ/SÜT212/ 2/23-24 B GİRİŞİMCİLİK/SÜT216/2 23-24 B PROJE HAZIRLAMA/SÜT220/2/23-24 B FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ/GID107/2/23-24 Güz İŞLETME YÖNETİMİ I/GID117/2/23-24 Güz BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ/GID201/2/23-24 Güz AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ/GID207/2/23-24 Güz HAYVAN BESLEME BIYOKIMYASI/SBH107/2/23-24 Güz İŞLETME YÖNETİMİ I/SÜT117/2/23-24 Güz SÜT ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ/SÜT203/3/23-24 Güz AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ/SÜT207/2/23-24 Güz	100	0	0

Ezgi SOYAK (Öğretim Görevlisi)	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I /GID101/2/ 23-24 Güz LABORATUVAR TEKNİĞİ GID105/3/23-24 Güz GIDA KATKI MADDELERİ GID209/3/23-24 Güz SÜT TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ SÜT101/2/23-24 Güz İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ SÜT111/2 /23-24 Güz GIDA KATKI MADDELERİ SÜT209/3/23-24 Güz KİMYA II B18-GID148/2/23-24 Bahar İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ B18-SÜT146/3/ 23-24 Bahar İLK YARDIM B18-SÜT152/2/23-24 Bahar GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II GID102/2/23-24 Bahar GIDA KİMYASI GID112/2/23-24 Bahar ÇEVRE KORUMA GID218/2/23-24 Bahar ÖZEL SÜT ÜRÜNLERİ SÜT110/2/23-24 Bahar PASTACILIK ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ SÜT214/2/23-24 Bahar ÇEVRE KORUMA SÜT218/2/23-24 Bahar	100	0	0

Ölçüt 7. Altyapı

7.1.1. Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer araç-gereçlerin program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, niteliksel ve niceliksel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapı da irdelenmelidir.

Binamızda yeterli sınıf, laboratuvar ve araç gereçler bulunmaktadır. Gıda Teknolojisi programı için kullanılan üç sınıf, bir amfi, bir bilgisayar laboratuvarı, bir mutfak, iki adet ise bölüm laboratuvarı bulunmaktadır.

7.1.2. Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar araç-gereçlerini **Ek I.3**'te veriniz ve bu araç-gereçlerin önlisans eğitiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

Ek I.3'te verilmiştir.

7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlik yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları kapsamında anlatınız.

Öğrenciler ders dışında kalan zamanlarını kantin, yemekhane ve öğrenci yaşam merkezinde değerlendirmektedir.

7.3. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik, ilk yardım ve İSG önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

Laboratuvarlarımızda herhangi bir acil duruma karşın ilk yardım çantası bulunmaktadır. Ayrıca gaz tüplerinde bulunan kilit sistemi sayesinde gaz kaynaklı kazalar önlenmektedir.

7.4. Öğrencilere alan ile ilgili araçları kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan bilgiye erişim olanakları anlatınız.

Öğrencilere derslerde alanla ilgili araçların nasıl kullanılacağı hakkında detaylı bilgiler verilmektedir.Ayrıca laboratuvarlarda da her cihazın kullanım talimatı bulunmaktadır.

7.5. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.

Engelliler için mevcut binamızda engelli rampası, engelli park yeri bulunmaktadır. Ayrıca engelli öğrencilere asansörün kullanımı açılmıştır.

1 Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekiyorsa ek satır ve sayfa kullanabilirsiniz.
2 Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.
3 Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (başka programlarda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerektiğinde ilave satır ekleyiniz.
4 Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz. Toplam Etkinlik Dağılımı için hesaplamada izlenecek yöntem; Öğretim (%) = (Verilen toplam ders sayısı / (Verilen toplam ders sayısı + Toplam araştırma faaliyet sayısı)) x 100
5 Araştırma faaliyeti olarak son iki dönemde gerçekleştirilen (Makale, Bildiri, Kitap, Proje, Paten sayısı)

7.6.1. Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.
Binamızda öğrencilerin bilgisayar dersleri için kullanılan bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Burada öğrencilerin temel bilgisayar eğitimleri için yeterli altyapı bulunmaktadır.

7.6.2. Öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.
Öğretim elemanlarının odalarında kişisel bilgisayarları ve yazıcıları bulunmakta ve ihtiyaçları karşılamaktadır. Ayrıca 24 saat erişime açık olan WİFİ ağı bulunmaktadır.

Ölçüt 8. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

8.1. Misyon ile uyumlu ve stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması ile ilgili süreçleri açıklayınız.
Birimde, Kurumun stratejik planı kapsamında tanımlanmış misyon, vizyon, stratejik amaç ve hedefleri gerçekleştirmeye yönelik faaliyetler planlamış ve web sitesinde yayınlanmıştır.Ancak bunları gerçekleştirmeye yönelik uygulamalar bulunmamaktadır.

8.2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullandığını güvence altına alan tanımlı politika ve süreçler açıklayınız.
İnsan kaynakları süreçlerini yönetmede Personel Daire Başkanlığı ve Öğrenci işleri başkanlığı koordineli olarak çalışmakta olup tüm iş akışları linkte bulunmaktadır.
https://www.dicle.edu.tr/tr/birimler/personel-daire-baskanligi
https://www.dicle.edu.tr/birimler/ogrenci-isleri-daire-baskanligi

8.3. Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri açıklayınız.[1]

Bu süreçler Dicle Üniversitesi Hizmet İçi Eğitim Yönergesi kapsamında gerçekleşmektedir. Dicle Üniversitesi Hizmet İçi Eğitim Yönergesi'nin amacı Dicle Üniversitesi ve bağlı birimlerinde görevli personelin, vazifesinin gerektirdiği bilgi, beceri ve davranışlara sahip olmasını sağlamak, hizmette verimliliğini arttırmak, Personeli geliştirmek ve daha ileri görevlere hazırlamak için uygulanacak hizmet içi eğitimin ilkelerini, planlama esaslarını, kim tarafından nasıl uygulanacağını ve değerlendirme usullerini tespit etmektir. Dicle Üniversitesi'nde görev yapan personelin, hizmet içi eğitimlerini sağlamak amacıyla açılacak olan kurs, seminer ve benzeri eğitim faaliyetleri ile bu faaliyetlere katılacak olan idareci, eğitici ve eğitilecek personelin görev, yetki ve sorumlulukları ile ilgili esasları kapsamaktadır. Örnek bir hizmet hizmet içi eğitim linki kanıt olarak sunulmuştur.

https://www.dicle.edu.tr/haberler/____universitemiz-personeline-hizmet-ici-egitimler-devam-ediyor-7748

8.4. Eğitim öğretim faaliyetlerine ilişkin kamuoyunu bilgilendirmeyi ilkesel olarak benimsemek üzere bir politika tanımlanmış olmalı ve kamuoyunu bilgilendirme yöntem ve süreçlerinin işletildiğine dair kanıtları sunulmalıdır.

Eğitim öğretim faaliyetlerine ilişkin kamuoyunu bilgilendirmeyi ilkesel olarak benimsemek üzere üniversitemiz web sitesi duyurular ve haberler alanları ve sosyal medya hesapları aktif olarak kullanılmakta ve bu sayede kamuoyu bilgilendirilmektedir.

Ölçüt 9. Disipline Özgü Ölçütler

9.1. Program eğitim planı, dersler, ölçme-değerlendirme yöntemleri aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını anlatınız.

Gıda Teknolojisi programına özgü ölçütlerin sağlanmasında öğretim planı dersleri temel alınmaktadır. Bu kapsamda derslerden öğrenilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır. Öğrencilerin dersler ile elde ettiği bilgi beceri ve yetkinliklerin ölçümünde sınavlara ek olarak ödev ve proje hazırlama etkinlikleri, sınıf ortamında belirli bir konunun sunumu, grup aktiviteleri, mesleki uygulamalar, il içi ve/veya dışı teknik geziler ve dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından bağımsız olarak ya da sınavlar içerisinde değerlendirilmektedir.

1 Bu kısımda gerçekleştirilen hizmet içi eğitim faaliyetlerinin listelenmesi ve örnek kanıtlar sunulması beklenmektedir.

EK I – PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1 Ders İzlenceleri

Ders izlencelerini burada veriniz. Ders izlenceleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	GID101	Zorunlu	3	2	2	0

☐ Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

☐ Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

☐ Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

☐ Dersin Amacı

Tam veya yarı işlenmiş gıda üreten işletmelerin uyguladığı temel işlemlerin öğrenilmesi

☐ Dersin Hedefi

Bu ders ile öğrencilere gıdaların temel bileşimi ve gıda teknolojisi uygulamaları konusunda bilgiler vermek ve ayrıca bu bilgilerin tarımsal ürünlerin işlenmesi , depolaması ve nakliye esnasında değerlendirilmesi temel amaç olarak belirlenmiştir.

☐ Dersin İçeriği

Gıda prosesleri (temizleme, sınıflandırma, mekanik ayırma, santrifüjleme, filtrasyon, presleme vb.) ile muhafaza yöntemleri (ısıl işlemler, pastörizasyon, sterilizasyon,soğutma, dondurma) hakkında detaylı bilgi ve temel hesaplamalar

☐ Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Gıda hammaddesinin temizleme yöntemlerinin öğrenilmesi
2.Ayırma işlemlerinin öğrenilmesi
3.Boyut küçültme işlemlerinin öğrenilmesi
4.Karıştırma işlemlerinin öğrenilmesi
5.Sütün yağ oranı standardizasyonunun öğrenilmesi

☐ Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıda sanayinde kullanılacak temel işlemlerin öğrenilmesi

☐ Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

☐ Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

☐ Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof.Dr.Bekir Cemeroğlu
Gıda İşleme Mühendisliği - II, Ömer Lütfi Gürses, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 963 Sayfa, 1986.

☐ Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

☐ Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	3	4	3	2	3	3	3	4	3	2	3	1
Ö1	3	4	2	4	2	2	2	2	4	2	2	1
Ö2	3	3	2	1	2	2	4	2	2	2	3	1
Ö3	4	4	2	2	3	4	2	2	3	2	2	1
Ö4	4	3	2	3	2	2	2	2	1	1	4	1
Ö5	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	1

☐ Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Hammaddenin temizlenmesi	-	-	-
2	Hammaddenin temizlenmesi	-	-	-

3	Hammaddenin temizlenmesi	-	-	-
4	Ayırma işlemleri	-	-	-
5	Ayırma işlemleri	-	-	-
6	Karıştırma işlemleri	-	-	-
7	Karıştırma işlemleri	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Karıştırma işlemleri	-	-	-
10	Damıtma işlemi	-	-	-
11	Santrifujleme işlemi	-	-	-
12	Ekstraksiyon işlemi	-	-	-
13	Emülsiyon oluşturma	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	ezgi.gunay@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Secmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
GENEL MİKROBİYOLOJİ	GID103	Zorunlu	5	3	2	2

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

 Ders Koordinatörü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

 Dersin Amacı

Mikrobiyoloji Bilimin Başlangıçtan Günümüze Gelişimi, Mikroorganizmaların Sınıflandırılması, Bakteri, Küf, Maya ve Virüslerin Genel Özellikleri, Bakterilerin Üremelerine Etki eden Faktörler, Mikrobiyoloji Laboratuarında Kullanılan Araç ve Gereçler, Besiyeri Hazırlama ve Mikroskobik İnceleme Yapma konularının öğretilmesi amaçlanmaktadır.

 Dersin Hedefi

İnsanlarda hastalık etkeni olan mikroorganizmaların genel özelliklerini tanımak, bulaşma ve korunma yolları hakkında bilgi sahibi olmak ve yaptığı hastalıkları değerlendirmektir.

 Dersin İçeriği

Mikrobiyolojinin Başlangıçtan Günümüze gelişimi, Mikroorganizmaların sınıflandırılması, Bakterilerin Morfolojileri, Koloni morfolojisi, Bakterilerin anatomik yapıları (Dış yapı), Bakterilerin anatomik yapıları (İç yapı), Bakterilerin kimyasal yapıları, Mikroorganizmaların Beslenmesi, Sıvı ortamda Üreme, Katı ortamda Üreme, Üremenin Ölçülmesi, Bakterilerin Üremelerine Etkili Faktörler, Küflerin Genel Karakterleri, Mayaların Genel Karakterleri, Virüslerin Genel Karakterleri

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Mikrobiyoloji bilimin tarihsel gelişimini öğrenir.
2.Mikroorganizmaların sınıflandırılmasını öğrenir.
3.Bakteri, küf, maya ve virüslerin genel özelliklerini öğrenir.
4.Bakterilerin üremelerine etkili faktörleri öğrenir.
5.Mikrobiyoloji laboratuarında kullanılan temel araç ve gereçleri öğrenir.
6.Besiyeri hazırlamasını öğrenir.
7.Gram boyama yöntemini öğrenir.
8.Mikroskobik inceleme yapmasını öğrenir.

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıda sanayinde gıdaların mikrobiyolojik analizini yapmak.

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma, gösterip yaptırma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

1- Temel Mikrobiyoloji, 2. Baskı Prof. Dr. Mustafa Arda. Medisan Yayın Serisi no 46. (2000). Medisan Yayınevi, Ankara
2- Genel Mikrobiyoloji, 4. Baskı. Prof. Dr. Mehmet Öner. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova İzmir (2001).
3- Genel Mikrobiyoloji Uygulama Teknikleri. Prof. A. Temiz. (2008) Hatiboğlu Yayınevi, Ankara.
4- Biology of Microorganisms (7th Edition), Brock,Thomas D.; Michael T. Madigan; John M. Martinko; and Jack Parker (1994) Prentice Hall.
5- Fundamentals of Microbiology. 4th Edition. I. Edward Alcamo. Benjamin Cummings (1994)
6- Biology of the Prokaryotes. J. Lengeler, G. Drews, H. Schlegel (1999) Blackwell Science.

7- Bacillus subtilis and Its Closest Relatives: from Genes to Cells Abraham L. Sonenshein, James A. Hoch, and Richard M. Losick (1999) ASM Press.

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	3	2	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö2	3	2	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö3	3	2	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö4	3	2	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö5	3	2	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö6	3	2	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö7	3	2	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö8	3	2	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Mikrobiyolojinin başlangıçtan günüze gelişimi	-	-	-
2	Mikroorganizmaların sınıflandırılması	-	-	-
3	Hammaddenin temizlenmesi	-	-	-
4	Bakterilerin morfolojileri	-	-	-
5	Koloni morfolojisi	-	-	-
6	Bakterilerin anatomik yapıları	-	-	-
7	Bakterilerin kimyasal yapıları	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Mikroorganizmaların beslenmesi	-	-	-
10	Sıvı ortamda üreme, katı ortamda üreme, üremenin ölçülmesi	-	-	-
11	Bakterilerin üremelerine etki eden faktörler	-	-	-
12	Küflerin ve Mayaların Genel Karakterleri	-	-	-
13	Virüslerin Genel Karakterleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

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

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
LABORATUVAR TEKNİĞİ	GID105	Zorunlu	4	3	2	2

- Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

- Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

- Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

- Dersin Amacı

Öğrencilerimizi laboratuvarda çalışma kuralları, kullanılan temel alet-ekipman ve laboratuvar analizleri hakkında bilgilendirmektir.

- Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere laboratuvar güvenliği, temel laboratuvar kuralları ve iyi laboratuvar uygulamaları hakkında teorik bilgi kazandırmaktır.

- Dersin İçeriği

Öğrencilere laboratuarları tanıtma ve kullanımı ile alakalı bilgi ve beceri kazandırma

- Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Temel ölçüm birimlerinin öğrenilmesi

2.Laboratuvarda kullanılan temel alet-ekipmanın öğrenilmesi
3.Laboratuvar çalışmalarında dikkat edilecek hususların öğrenilmesi
4.Laboratuvarda bulunan ve insan sağlığına zararlı olan kimyasalların öğrenilmesi
5.Örnek alma tekniğinin öğrenilmesi
6.Analitik terazi ile tartım yapılması
7.Çözelti hazırlama yöntemlerinin öğrenilmesi
8.Temel kimyasal analiz yöntemlerinin öğrenilmesi

- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıda laboratuvarlarında çalışma yetkinliği kazandırma

- Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

.C. MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI "Laboratuvar Organizasyonu" Ankara, 2011 FİZİKSEL DEĞİŞİMLER 2, Milli Eğitim Bakanlığı İkmep Ders Modülü,LABORATUVAR TEKNİĞİ Ders Notları, Yrd.Doç.Dr.Ebru Şenel,LABORATUVAR TEKNİĞİ , Yrd.Doç.Dr.Cem Karagözlü ve Prof.Dr.Necati Akbulut
T.C. MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI "Laboratuvar Organizasyonu" Ankara, 2011

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	3	3	1	3	2	3	3	1	4	1	3	1
Ö1	3	3	1	3	2	2	4	1	4	1	3	1
Ö2	2	4	1	3	2	2	3	1	4	1	3	1
Ö3	3	2	1	3	2	3	3	1	4	1	3	1
Ö4	3	3	1	3	2	2	3	1	4	1	3	1
Ö5	3	3	1	3	2	2	3	1	4	1	3	1
Ö6	2	3	1	3	2	2	3	1	4	1	3	1
Ö7	3	3	1	3	2	3	3	1	4	1	3	1
Ö8	2	3	1	3	2	3	3	1	4	1	3	1

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ölçü Sistemleri	-	-	-
2	Laboratuarda Kullanılan Malzemeler	-	-	-
3	Laboratuar Çalışmalarında Dikkat Edilecek Konular	-	-	-
4	Sağlık Yönünden Dikkat Edilecek Konular	-	-	-
5	Laboratuarda Bulunan ve İnsan Sağlığına Zararlı Olan Kimyasal Maddeler	-	-	-
6	Örnek Alma İşlemleri	-	-	-
7	Laboratuar Terazileri İle Tartım İşlemi	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Çözeltiler ve Çözelti Hazırlama	-	-	-
10	Çözeltiler ve Çözelti Hazırlama	-	-	-
11	Çözeltiler ve Çözelti Hazırlama	-	-	-
12	Analiz Yöntemleri	-	-	-
13	Analiz Yöntemleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	ezgi.gunay@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	GID107	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Dersin Amacı

Bu derste fermentasyon teknolojisinin bilimsel temelleri incelenerek turşu, zeytin, sirke, şarap, bira, boza, tarhana ve şalgam üretimi gibi fermente ürün teknolojileri ele alınacaktır. Ayrıca fermentasyon teknolojisi kullanılarak organik asit, enzim, amino asit, vitamin üretimlerine de değinilecektir.

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere fermantasyon ve fermentörlerin temel prensipleri,fermente süt ürünleri üretimi, fermente et ürünleri üretimi,fermente tahıl ürünleri üretimi,fermente meyve sebze ürünleri üretimi, alkollü içeceklerden şarap ve bira üretimi hakkında bilgi kazandırmaktır.

 Dersin İçeriği

Derse genel giriş, fermantasyon teknolojisinin gıda endüstrisindeki yeri ve önemi, Fermantasyonun tanımı,Fermantasyon çeşitleri, alkol fermantasyonu, laktik asit fermantasyonu, asetik asit fermantasyonu, sitrik asit fermantasyonu ve fermantasyon için gerekli hammaddeler, fermantasyonun teknik prensipleri (sterilizasyon ve biyoreaktörler),turşu üretim teknolojisi,zeytin üretim teknolojisi,sirke üretim teknolojisi, şarap üretim teknolojisi,bira üretim teknolojisi,boza üretim teknolojisi,tarhana üretim teknolojisi,şalgam üretim teknolojisi.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1. Fermantasyonun bilimsel ilkesi ve mikroorganizmaların biyoteknolojik proseslerdeki yerinin kavranması2 Laboratuvarda kullanılan temel alet-ekipmanın öğrenilmesi
2. Fermantasyon çeşitleri ve gıda endüstrisindeki öneminin öğrenilmesi

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Fermantasyon teknolojisi ve fermente gıdalar hakkında çalışma yetkinliği kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Sirke Teknolojisi, Nihat Aktan, Hatice Kalkan, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Bornova, İzmir, 1998.
Alkol ve Alkollü İçkiler Teknolojisi, Işıl Fidan ve İsmet Şahin, Ankara üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, No: 1295, Kitap No: 371, Ankara, 1993, 304 s.
Şarap Üretimi ve Kalite Kontrolü, Selma Güven, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No: 3, Çanakkale, 2008, 316 s.
Sofralık Zeytin Teknolojisi, Nihat AKTAN, Hatice KALKAN, Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir, 1999.
Turşu Teknolojisi, Nihat AKTAN, Ufuk YÜCEL, Hatice KALKAN, Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir, 1998.

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	3	3	2	2	3	1	3	5	4	2	5	5
Ö2	3	2	2	3	2	2	4	2	3	4	2	4

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Derse genel giriş, fermantasyon teknolojisinin gıda endüstrisindeki yeri ve önemi	-	-	-
2	Fermantasyonun tanımı, endüstriyel öneme sahip mikroorganizmalar, maya ve bakterilerin hücre yapıları, çoğalmaları ve gelişme koşulları	-	-	-

3	Fermantasyon çeşitleri, alkol fermantasyonu, laktik asit fermantasyonu, asetik asit fermantasyonu, sitrik asit fermantasyonu ve fermantasyon için gerekli hammaddeler	-	-	-
4	Fermantasyonun teknik prensipleri (sterilizasyon ve biyoreaktörler), biyoteknolojik proses akım şeması	-	-	-
5	Turşu üretim teknolojisi	-	-	-
6	Zeytin üretim teknolojisi	-	-	-
7	Sirke üretim teknolojisi	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Şarap üretim teknolojisi	-	-	-
10	Bira üretim teknolojisi	-	-	-
11	Boza üretim teknolojisi	-	-	-
12	Tarhana üretim teknolojisi	-	-	-
13	Şalgam üretim teknolojisi	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	erkan.topel@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	GID109	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Dersin Amacı

Sütün temel özellikleri ve bazı süt ürünlerinin teknolojik üretimlerinin öğrenilmesi

 Dersin Hedefi

Süt üretimi ve teknolojisi konusunda uzman teknikerler yetiştirmek

 Dersin İçeriği

Sütün bileşimi, Sütün oluşumu, Sütün nitelikleri, Süt işletmelerinde uygulanan temel işlemler, Yoğurt üretim teknolojisi, Ayran üretim teknolojisi, Kefir-Kımız üretim teknolojisi ile ilgili bilgi verilecektir.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Sütün temel özelliklerinin öğrenilmesi
2.İçme sütü üretim teknolojisinin öğrenilmesi
3.Süttozu üretim teknolojisinin öğrenilmesi
4.Peynir üretim teknolojisinin öğrenilmesi

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Süt teknolojisi ve ürünleri üzerine çalışma yetkinliği kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

1. Süt Teknolojisi I; Öğr. Gör. Şevki ÇETİNER (ADU Çine Meslek Yüksekokulu)
2. Yetişmeyen, A (Editör). 2013. Süt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:1560, Ders Kitabı:513
3. Metin, M. 1998. Süt Teknolojisi: Sütün bileşimi ve işlenmesi. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir; 793 sy.

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	3	3	2	3	4	3	4	2	4	2	3	3
Ö2	2	2	2	4	2	3	3	2	4	2	3	3
Ö3	2	3	1	3	2	1	2	2	4	1	2	3

Ö4 3 2 4 3 3 3 2 4 4 4 3 3

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Sütün Nitelikleri	-	-	-
2	Sütün İşletmeye Kabulü	-	-	-
3	Çiğ Sütün İşletmede Depolanması	-	-	-
4	Sütün Temizlenmesi	-	-	-
5	Süt Yağının Ayrılması	-	-	-
6	Sütün Havasının Ve Kokusunun Alınması	-	-	-
7	Pastörize İçme Sütü Teknolojisi	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Sterilize İçme Sütü Teknolojisi	-	-	-
10	Süttozu Teknolojisi	-	-	-
11	Beyaz Peynir Üretimi	-	-	-
12	Kaşar Peyniri Üretimi	-	-	-
13	Lor Peyniri Üretimi	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**serap.gunes@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	GID111	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Dersin Amacı

Gıda sektöründe önemli yer tutan şeker, çay, kahve, çikolata ve şekerleme teknolojisi hakkında temel bilgi sahibi olmak, temel terimleri öğrenmek, ürün kalitesi ile ilgili karşılaşılabileceği problemlere çözüm önerileri getirmelerini sağlamaktır.

 Dersin Hedefi

Dersin hedefi; başta şeker(sakkaroz) kaynağı olarak şeker pancarının anatomisi ve bileşimi hakkında bilgi vererek, çikolata, şekerleme, çay ve kahve teknolojisi hakkında öğrenciyi bilgili hale getirmektir.

 Dersin İçeriği

Şeker teknolojisi, çay teknolojisi, kakao ve çikolata teknolojisi, kahve teknolojisi, şekerleme teknolojisi ve kahvaltılık tahıllar teknolojisi

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Şeker teknolojisi ile ilgili temel kavramları açıklar, proseste önemli noktaları belirler.

2.Çay teknolojisi ile ilgili temel kavramları açıklar, proseste önemli noktaları belirler.
3.Kakao ve çikolata teknolojisi ile ilgili temel kavramları açıklar, proseste önemli noktaları belirler.
4.Kahve teknolojisi ile ilgili temel kavramları açıklar, proseste önemli noktaları belirler.
5.Şekerleme türlerini ve ilgili kavramları açıklar, proseste önemli noktaları belirler

- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Özel gıdalar teknolojisi ve ürünleri üzerine çalışma yetkinliği kazandırma

- Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Özel Gıdalar Teknolojisi, Altan, A. Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Yayın No: 178, Adana, 2000.

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	2	1	1	2	3	3	1	1	1	2	3	3
Ö2	2	1	1	2	3	3	1	1	1	2	3	3
Ö3	2	1	1	2	3	3	1	1	1	2	3	3
Ö4	2	1	1	2	3	3	1	1	1	2	3	3
Ö5	2	1	1	2	3	3	1	1	1	2	3	3

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Sektör Analizi	-	-	-
2	Şeker Teknolojisi-I	-	-	-
3	Şeker Teknolojisi-II	-	-	-
4	Çay Teknolojisi (Siyah Çay)	-	-	-
5	Çay Teknolojisi (Diğer Çaylar)	-	-	-
6	Kakao Üretimi	-	-	-
7	Kakaoda Kalite Kriterleri	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Çikolata Teknolojisi-I	-	-	-
10	Çikolata Teknolojisi-II	-	-	-
11	Kahve Üretimi	-	-	-
12	Şekerleme Teknolojisi-I	-	-	-
13	Şekerleme Teknolojisi-II	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**demet.ektiren**@**dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	GID113	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

 Ders Koordinatörü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

 Dersin Amacı

İş Güvenliği kavramının dünyadaki ve ülkemizdeki tarihsel gelişimi, bugünkü iş güvenliği uygulamaları ve ilkeleri hakkında bilgi sahibi olmak.

 Dersin Hedefi

Dersin hedefi; İş Güvenliği kavramı hakkında öğrenciyi bilgili hale getirmektir.

 Dersin İçeriği

İş sağlığı ve güvenliği tanımı ve amacı, önemi; İşçi sınıfının doğuşu ve İş sağlığı ve güvenliğinin dünyadaki tarihsel gelişimi; Sanayi Devrimi Öncesi, Sanayi Devrimi ve Sonrasında Dünyada İSG ve gelişim aşamaları; İSG' nin Türkiye'de gelişimi: Osmanlı dönemi, 1.Büyük Millet Meclisi Dönemi, Cumhuriyet dönemi, Uluslararası İSG Kaynakları: ILO Sözleşmeleri, Avrupa Sosyal Şartı, AB Direktifleri, İSG ile ilgili ulusal kuruluşlar ve görevleri: ÇSGB, ÇASGEM, İSGAGEM, SGK, Teftiş Kurulu; İSG'nin amaçları, uygulanmasında rol alan taraflar, taraflar açısından İSG maliyetlerinin değerlendirilmesi; Kaza tanımı ve iş kazası, kaza oluşum teorileri, kaza çeşitleri, meslek hastalıkları; Psikososyal Risk etmenleri ve korunma yolları, Fiziksel risk etmenleri korunma yolları, kaza raporu doldurma ve uygulama; İşletme Güvenliğini Bozabilecek Olaylar: Yangın. yanma, Yangın çeşitleri, söndürme cihazları, yangın nedenleri; İşletme Güvenliğini Bozabilecek Olaylar: Yangın. yanma, Yangın çeşitleri, söndürme cihazları, yangın nedenleri; Temel risk analizi kavramı, uygulanış biçimi; İSG ile ilgili belgeler, iş kazası örnek videoları izleme ve uygulama; Kişisel koruyucular ve bu koruyucuların kullanılmasının önemi; Meslek hastalığının genel ve hukuki tanımı, hukuki sorumluluk; Meslek Hastalığının nedenleri ve alınabilecek teknik önlemler

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.İş yerinde güvenlik önlemlerini alabilmek öğrenilecek

2.Öğrenci işçi sağlığı ile ilgili iş hukuku mevzuatını kavrayabilecek.

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

İş güvenliği kurallarına uygun bir çalışma ortamı yaratma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

İş Güvenliği, Prof. Dr. Abdulvahap Yiğit, Dora Yayınevi

İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği, Hüseyin Altınel, Detay Yayıncılık

İş Güvenliği Kültürü, Doç. Dr. Tunç Demirbilek, Legal Yayıncılık

İş Güvenliği Kültürü, Dr. Salih Dursun, Beta Yayınevi

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	1	1	1	5	1	5	5	4	4	5	3	3
Ö1	2	2	3	4	2	4	4	5	4	5	2	3
Ö2	3	3	4	3	3	3	4	4	3	5	2	3

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	İş Sağlığı ve Güvenliğinin Kavram ve Kurallarının Gelişimi	-	-	-
2	İş Sağlığı ve Güvenliğine Genel Bakış ve Güvenlik Kültürü	-	-	-
3	Türkiye`de ve Dünyada İş Sağlığı ve Güvenliği	-	-	-
4	İş Hukuku	-	-	-
5	Kanunlarda İş Sağlığı ve Güvenliği	-	-	-

6	İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri	-	-	-
7	Risk Yönetimi ve Değerlendirilmesi	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Ergonomi	-	-	-
10	Korunma Politikaları	-	-	-
11	Yangın	-	-	-
12	Acil Durum Planları	-	-	-
13	Sağlık ve Güvenlik İşaretleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

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

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	GID115	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Dersin Amacı

Bu derste bilişim olanaklarını kullanarak kendini geliştirmek ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

 Dersin Hedefi

Bu ders öğrencilere, modern iş ve öğrenme ortamlarında gerekli olan temel iletişim becerilerini kazandırmayı hedefler.

 Dersin İçeriği

Bilişim teknolojileri, yazılım ve donanım ile ilgili temel kavramlar, genel olarak işletim sistemleri, kelime işlemci programları, elektronik tablolama programları, veri sunumu, eğitimde internet kullanımı, bilişim teknolojilerinin sosyal yapı üzerindeki etkileri ve eğitimdeki yeri, bilişim sistemleri güvenliği ve ilgili etik kavramları.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1 Bilgi teknolojisinin temel kavramlarını tanımlar.
2 Temel seviyede bilgisayar donanımlarını tanır.
3 En az bir işletim sistemini kullanır
4 Bir kelime işlemci yazılımını mesleki ihtiyaçlarını karşılayacak düzeyde kullanabileceklerdir
5 Bir elektronik hesaplama tablosu yazılımını mesleki ihtiyaçlarını karşılayacak düzeyde kullanabileceklerdir.
6 Bir sunu hazırlama yazılımını mesleki ihtiyaçlarını karşılayacak düzeyde kullanabilecekler
7 İnternet'i kullanır

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Bilgisayar kullanma yetkinliği kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Dersi veren öğretim elemanının ders notları veya çeşitli kaynak kitapları, İnternet siteleri

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	1	3	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö2	4	1	1	2	1	3	1	1	1	1	1	1
Ö3	1	2	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları

1	Bilgisayarın tarihçesi	-	-	-
2	Bilgisayarın tarihçesi	-	-	-
3	Kelime işlemci programında özgeçmiş	-	-	-
4	Bilgisayar donanımı ve yazılımı	-	-	-
5	Bilgisayar yazılımları (Windows xp, Vista, Pardsus)	-	-	-
6	Ofis programları (Word, Excel, Powerpoint)	-	-	-
7	Ofis programları (Word)	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Ofis programları (Word)	-	-	-
10	Ofis programları (Excel)	-	-	-
11	Ofis programları (Excel)	-	-	-
12	Ofis programları (Powerpoint)	-	-	-
13	İnternet ve internet tarayıcısı Elektronik posta yönetimi	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**demet.ektiren@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İŞLETME YÖNETİMİ I	GID117	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Dersin Amacı

Dersin amacı yönetimle ilgili temel kavramları tanımlamak, yöneticilik becerileri ve yetkinliklerini açıklamak, ve yönetim düşüncesinin gelişimini ve yönetim fonksiyonlarını irdelemektir.

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere işletme yönetimi metodlarının aktarılmasıdır.

 Dersin İçeriği

Yönetim ve yöneticilikle ilgili temel kavramlar, çağdaş yöneticilerin sahip olması gereken nitelikler ve beceriler, Klasik yönetim düşüncesi, Neo-klasik yönetim düşüncesi ve Modern yönetim düşüncesi, Çevreye uyum yaklaşımları ve Zaman yönetimi, Planlama ve Örgütleme işlevi, Yöneltme, Eşgüdümleme işlevi ve Denetim işlevi, Yeni yönetim teknikleri hakkında bilgi verilir.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Yönetim ve yöneticilikle ilgili temel kuramsal bilgilere sahip olma
2.Yöneticilik rolleri, becerileri ve yetkinliklerini irdeleme ve analiz edebilme
3.Geçmişten günümüze yönetim düşüncesinin geçirdiği süreci kavrayabilme ve sorgulayabilme
4.Etkin ve verimli bir yönetim için gerekli olan temel ve yardımcı yönetim işlevlerini kavrayabilme
5.Planlama ve örgütlemenin tanımı, amaçları ve sürecini açıklayabilme
6.Yöneltme ve emir-komutanın tanımı, amaçları ve etkin bir yöneltme sisteminin koşullarını açıklayabilme
7.Eşgüdümleme ve denetimin tanımı, amaçları, süreci ve yönetici eğitim tekniklerini açıklayabilme
8.Yeni yönetim tekniklerini kavrayabilme

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)
Yönetim bilimi ve yöneticilikle ilgili yetkinlik kazandırma
 Öğretim yöntem ve teknikleri
Düz anlatım, tartışma
 Ölçme Değerlendirme
Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)
 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)
İsmail Efil, İşletme Yönetimi: Yönetim Düşüncesi Fonksiyonları ve Yeni Yönetim Teknikleri, Aktüel, Bursa, 2004.
 Ön koşul dersler ve Koşullar
Yok
 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	4	1	1	1	1	4	1	1	2	1	1	1
Ö2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö4	4	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1
Ö5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö8	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Yönetim ve yöneticilikle ilgili temel kavramlar, çağdaş yöneticilerin sahip olması gereken nitelikler ve beceriler	-	-	-
2	Klasik yönetim düşüncesi Neo-klasik yönetim düşüncesi	-	-	-
3	Modern yönetim düşüncesi	-	-	-
4	Çevreye uyum yaklaşımları	-	-	-
5	Zaman yönetimi	-	-	-
6	Planlama işlevi	-	-	-
7	Örgütleme işlevi	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Yöneltme işlevi	-	-	-
10	Eşgüdümleme işlevi	-	-	-
11	Denetim işlevi	-	-	-
12	Yönetici eğitimi işlevi	-	-	-
13	Yeni yönetim teknikleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	erkan.topel@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II	GID102	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan
Yüz yüze
 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

 Dersin Amacı

Dersin amacı tam veya yarı işlenmiş gıda üreten işletmelerin uyguladığı temel işlemlerin öğrenilmesi.

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere temel işleme metodlarının öğretilmesidir.

 Dersin İçeriği

Gıda endüstrisinde uygulanan kurutma,evaporasyon, dondurma, soğutma , ekstrüzyon,haşlama, pişirme, termizasyon, pastörizasyon,sterilizasyon, fermentasyon ve tekniğine uygun depolama koşulları ile ilgili bilgiler verilmektedir.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Gıdaların temel muhafaza yöntemlerinin öğrenilmesi
2.Koyulaştırma, ekstrüzyon ve fermantasyonun temel prensiplerinin öğrenilmesi
3.Kurutma, dondurma ve soğutma işlemlerinin temel ilkelerinin öğrenilmesi
4.Pastörizasyon ve Sterilizasyonun temel prensiplerinin öğrenilmesi

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıdalarda temel işlemlerle ilgili öğrencilere yetkinlik kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Gıda İşleme Mühendisliği - II, Ömer Lütfi GÜRSES, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 963 sayfa, 1986.

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof.Dr.Bekir Cemeroğlu

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	3	1	1	3	2	3	3	1	2	1	3	1
Ö2	3	1	1	4	3	4	4	1	2	1	4	1
Ö3	3	1	1	4	3	4	4	1	2	1	4	1
Ö4	3	1	1	4	3	4	4	1	2	1	4	1

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Soğutma	-	-	-
2	Dondurma	-	-	-
3	Evaporasyon	-	-	-
4	Evaporasyon	-	-	-
5	Kurutma	-	-	-
6	Kurutma	-	-	-
7	Isıl işlem	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Isıl işlem	-	-	-
10	Isıl işlem	-	-	-
11	Ekstrüzyon	-	-	-
12	Ekstrüzyon	-	-	-

13	Fermantasyon	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	ezgi.gunay@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	GID104	Zorunlu	4	3	2	2

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Dersin Amacı

Gıda endüstrisinde kullanılan makinaların ve amaçlarının teorik olarak öğretilmesi

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere gıda endüstri makinelerine dair yeterli bilginin aktarılmasıdır.

 Dersin İçeriği

Tartma ve ölçme aletleriş,Yıkama ve ayıklama makinalari,Elekli sistemler ve sınıflama makinalari,Filtrasyon sistemleri,Santrifügasayon, karıştırıcılar ve homojenizatörler, Borulu ve plakalı ısı değiştiricileri, Evaporatörler, kurutucu sistemler,Değirmenler, presler ve kesme makinalari I,Değirmenler, presler ve kesme makinalari II,Yıkama, doldurma ve kapama makinalari, Taşıma ve iletim düzenekleri,Aseptik ambalajlama sistemleri I,Aseptik ambalajlama sistemleri II

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Gıda endüstrisi makinalarının amaca göre sınıflandırılması
2.Gıda endüstrisi makinalarının fonksiyonlarının öğrenilmesi
3.Derslerde öğrenilen konuların uygulamasını yapabilme
4.Çalışma hayatına uyum sağlama
5.Teori ile uygulamayı bir arada pekiştirme Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)
Yönetim bilimi ve yöneticilikle ilgili yetkinlik kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
Ö2	4	4	4	4	5	4	5	5	1	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5
Ö4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5
Ö5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Muhafaza yöntemleri I	-	-	-
2	Muhafaza yöntemleri II	-	-	-

3	Soğukta muhafaza	-	-	-
4	Dondurarak muhafaza	-	-	-
5	Ön soğutma	-	-	-
6	Şoklama	-	-	-
7	Soğuk hava ile dondurma	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Durgun hava ile dondurma	-	-	-
10	Hava akımı ile dondurma	-	-	-
11	Daldırarak dondurma	-	-	-
12	Kriyojenik sıvılarla dondurma	-	-	-
13	Direkt temas yöntemi ile dondurma	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	erkan.topel@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Secmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	GID106	Zorunlu	4	3	2	2

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

 Ders Koordinatörü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

 Dersin Amacı

Gıda Mikrobiyolojisinin Tarihçesi ve Önemi, Gıdalarda Bulunan Önemli Mikroorganizmalar, Mikrobiyal Bulaşma Kaynakları, Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Faktörler, Gıdalarda İndikatör Mikroorganizmalar, Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar, Gıda Muhafaza İlkeleri ve Gıdalarda Mikrobiyal Bozulmalar konularını teorik ve uygulamalı olarak öğrencinin öğrenmesi amaçlanmaktadır.

 Dersin Hedefi

Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların özelliklerini tanımak, bulaşma ve korunma yolları hakkında bilgi sahibi olmak ve yaptığı hastalıkları değerlendirmektir.

 Dersin İçeriği

Mikroorganizma Gıda İlişkileri; Gıdalarda Önemli Mikroorganizmalar (Bakteriler); Gıdalarda Önemli Mikroorganizmalar (Mayalar ve Küfler); Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşma Kaynakları; Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Faktörler; Gıdalarda İndikatör Mikroorganizmalar; Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar; Mikrobiyal Kontaminasyonun Önlenmesi; Mikroorganizmaların Uzaklaştırılması; Mikrobiyal Gelişmenin İnhibisyonu; Et ve Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar; Süt ve Süt ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar; Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar; Meyve Sebze ve Meyve Sebze Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar; Konserve Gıdalarda Mikrobiyolojik Bozulmalar; Tahıl ve Tahıl Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar; Fermente Alkollü İçeceklerde Mikrobiyolojik Bozulmalar.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Gıda Mikrobiyolojisi biliminin tarihsel gelişimini öğrenir.
2.Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri öğrenir.
3.Gıdalarda önemli mikroorganizmaları öğrenir.
4.Mikrobiyal bulaşma kaynaklarını öğrenir.
5.Gıdalarda mikorganizmaların gelişiminin kontrol altına alınmasını öğrenir.
6.Gıdalardaki mikrobiyolojik bozulmaları öğrenir.
7.Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkları öğrenir.
8.Gıdalardan alınan örneklerin mikrobiyal inceleme için hazırlanması ve ekim yöntemlerini öğrenir.
9.Gram boyama yöntemini öğrenir.
10.Işık Mikroskobunu kullanmayı öğrenir.

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıda sanayinde gıdaların mikrobiyolojik analizini yapmak.

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma, gösterip yaptırma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

1-Gıda Mikrobiyolojisi 3. Baskı. Editörler Prof. Dr. Adnan Ünlütürk ve Prof. Dr. Fulya Turantaş (2003) META Yayınevi

2-Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Endüstrisi için Temel Esaslar ve Uygulamaları. Klaus Pichharidt (Ed. Yılmaz Sekin, Nural Karagözlü) (2004) Literatür Yayınevi

3- Merck Mikrobiyoloji El Kitabı (Hızlı Erişim) A.K. Halkman, Ö.E. Sağdaş (2010), Ankara

4- Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers. Michael P. Doyle, Larry R. Beuchat, Thomas J. Montville (Eds) ASM Press Washington, (1997).

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	3	3	5	1	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö1	2	5	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö2	3	5	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö3	3	5	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö4	3	5	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö5	3	5	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö6	1	5	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö7	1	5	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö8	3	5	5	3	1	1	1	3	2	1	2	2
Ö9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşma Kaynakları Gıdalardaki Mikroorganizmalar	-	-	-
2	Gıdalardaki Mikroorganizmalar Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen İç Faktörler	-	-	-
3	Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen İç Faktörleri İncelemek Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Dış Faktörler Gıdalarda İndikatör Mikroorganizmalar	-	-	-
4	Gıdalarda İndikatör Mikroorganizmalar Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar	-	-	-
5	Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar Mikrobiyal Kontaminasyon Kontrolu Mikroorganizmaların Uzaklaştırılması	-	-	-
6	Mikrobiyal Gelişmenin Engellenmesi, Mikrorganizmaların Öldürülmesi	-	-	-
7	Mikrorganizmaların Öldürülmesini	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Et, Süt ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar	-	-	-
10	Tahıl ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar Fermente Alkollü İçeceklerde Mikrobiyolojik Bozulmalar	-	-	-
11	Yumurta ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar Meyve Sebze ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar	-	-	-

12	Meyve Sebze ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar Konservelerde Mikrobiyolojik Bozulmaları	-	-	-
13	Konservelerde Mikrobiyolojik Bozulmalar	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

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

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Secmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	GID108	Zorunlu	4	3	2	2

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör Ahmet ÇELİK

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör Ahmet ÇELİK

 Dersin Amacı

Bu dersin amacı öğrencilere et bilimi ile et-su ürünleri işleme teknolojisi ve et ürünleri üretiminin öğretilmesidir.

 Dersin Hedefi

Et bilimi ve teknolojisi hakkında öğrencilere bilgi kazandırmaktır.

 Dersin İçeriği

Kesimden sonra et kalitesi ve yapsındaki değişiklikler, et muhafaza yöntemleri, et ürünleri üretimi

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Taze et ürünleri üretebilme
2.Dondurulmuş et ürünleri üretebilme
3.Emülsifiye et ürünleri üretebilme
4.Kanatlı et ürünleri üretebilme
5.Su ürünleri üretebilme

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Et ürünleri ve et teknolojisi alanında çalışabilecek yetkinliğe sahip olmak

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma, gösterip yaptırma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Prof Dr. Ali ARSLAN. ET MUAYENESİ VE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ (2. baskı: Mayıs 2013)

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	2	4	2	3	3	2	4	3	4	1	2	1
Ö2	2	4	2	3	3	2	4	3	4	1	2	1
Ö3	2	4	2	3	3	2	4	3	4	1	2	1
Ö4	2	4	2	3	3	2	4	3	4	1	2	1
Ö5	2	4	2	3	3	2	4	3	4	1	2.	1

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Kesimhane ve modern bir kesimhanede üretilebilecek ürünler	-	-	-
2	Parça halinde işlenen ve kür edilen et ürünleri teknolojisi	-	-	-

3	Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis, salam) üretim teknolojisi	-	-	-
4	Fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi	-	-	-
5	Kavurma üretim teknolojisi	-	-	-
6	Pastırma ve diğer bazı kurutulmuş et ürünleri teknolojisi	-	-	-
7	Et konserveleri üretim teknolojisi	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Sakatatlardan elde edilen ürünler teknolojisi	-	-	-
10	Et ürünleri işleme teknolojisinde tütsüleme	-	-	-
11	Kanatlı et ve et ürünleri üretimi teknolojisi	-	-	-
12	Su ürünleri işleme teknolojisi	-	-	-
13	İleri işlem görmüş et ürünleri üretimi	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	ahmet.celik@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	GID110	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Dersin Amacı

Bazı süt ürünlerinin teknolojik üretimlerinin öğrenilmesi

 Dersin Hedefi

Süt ve süt ürünleri üretimi konusunda uzman teknikerler yetiştirmek

 Dersin İçeriği

Beyaz peynir üretim teknolojisi, Kaşar peyniri üretim teknolojisi, Lor peyniri ve eritme peyniri üretim teknolojisi, Civil peyniri ve tulum peyniri üretim teknolojisi, Peynir altı suyu (PAS) üretim teknolojisi, Dondurma üretim teknolojisi hakkında bilgi verilecektir.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Geleneksel peynirlerin üretim yöntemlerinin öğrenilmesi
2.Fermente süt ürünlerinin yapımının öğrenilmesi
3.Tereyağı üretim teknolojisinin öğrenilmesi
4.Dondurma üretim teknolojisinin öğrenilmesi

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Süt teknolojisi ve ürünleri üzerine çalışma yetkinliği kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

1. Yetişmeyen, A (Editör). 2013. Süt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:1560, Ders Kitabı:513
2. Metin, M. 1998. Süt Teknolojisi: Sütün bileşimi ve işlenmesi. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir; 793 sy.
3. MEGEP Süt Ürünleri Ders Notları

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	3	2	1	3	2	3	2	1	4	2	3	3
Ö2	4	3	1	2	4	3	2	1	4	2	4	3
Ö3	4	4	1	2	2	2	3	1	4	2	2	3
Ö4	4	4	1	3	2	4	3	1	4	2	2	3

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Dersin ve kaynakların tanıtımı	-	-	-
2	Beyaz peynir üretimi	-	-	-
3	Kaşar peyniri üretimi	-	-	-
4	Lor peyniri üretimi+ Eritme peyniri üretimi	-	-	-
5	Civil Peyniri Üretimi+Tulum Peyniri Üretimi	-	-	-
6	Mihaliç Peyniri Üretimi Hellim Peyniri Üretimi+ Van Otlu Peynir Üretimi	-	-	-
7	Bazı yabancı peynir üretimi	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Süttozu üretimi	-	-	-
10	Peynir altı suyu (PAS) üretimi+ Kurutulmuş süt ürünlerinin depolanması	-	-	-
11	Dondurma Teknolojisi	-	-	-
12	Dondurma Karışımının Hazırlanması	-	-	-
13	Karışıma uygulanan ön işlemlerin kontrolü Karışımın Dondurulması	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**serap.gunes@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

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

GIDA KİMYASI	GID112	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

 Dersin Amacı

Gıdaların yapılarında bulunan temel bileşenlerin, kimyasal yapılarının tanıtılması

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere gıdaların kimyasal yapısının öğretilmesidir.

 Dersin İçeriği

Protein, karbonhidrat ve yağların kimyasal yapı ve fonksiyonları nelerdir, gıdaların yapısında bulunan temel bileşenler nelerdir, gıdalarda bulunan mikro bileşenler ve iz elementlerin tartışılması

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Gıdalarda bulunan temel bileşenleri tanır
2.Karbonhidratların sınıflandırılması ve kimyasal yapıları hakkında bilgi sahibi olur.
3.Yağlar, yağ asitlerinin sınıflandırılması ve kimyasal yapıları hakkında bilgi sahibi olur.
4.Proteinler ve aminoasitlerin fonksiyonları ve kimyasal yapıları hakkında bilgi sahibi olmak.
5.Vitaminlerin gıdalardaki fonksiyonları hakkında bilgi sahibi olmak
6.Su aktivitesinin tanıtılması ve Gıdalarda suyun fonksiyonu hakkında bilgi sahibi olmak

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıdaların kimyasına dair öğrencilere bilgi kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

1. Demirci, M. (2010). Gıda Kimyası 292 sy. ISBN no: 975-97146-2-0
2- Saldamlı Ü., Uygun Ü. (1999). Gıda Kimyası Hacettepe Üniv. Yayınları
3-Erkmen, O. (2010) Gıda Mikrobiyolojisi, Elif yayınevi 360 sy.

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	1	2	3	1	5	4	2	2	1	1	2	1
Ö2	1	2	3	1	5	4	2	2	1	1	2	1
Ö3	1	2	3	1	5	4	2	2	1	1	2	1
Ö4	1	2	3	1	5	4	2	2	1	1	2	1
Ö5	1	2	3	1	5	4	2	2	1	1	2	1
Ö6	1	2	3	1	5	4	2	2	1	1	2	1

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Gıda Kimyasına Giriş	-	-	-
2	Gıda Kimyasında Su	-	-	-
3	Gıda Kimyasında Su	-	-	-
4	Karbonhidratlar	-	-	-
5	Karbonhidratlar	-	-	-
6	Karbonhidratlar	-	-	-
7	Yağlar	-	-	-

8	Ara Sınav	-	-	-
9	Yağlar	-	-	-
10	Yağlar	-	-	-
11	Proteinler	-	-	-
12	Proteinler	-	-	-
13	Vitamin ve Mineraller	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	ezgi.gunay@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Secmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
HİJYEN VE SANİTASYON	GID114	Zorunlu	3	2	2	0

- Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

- Ders Yürütücüsü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

- Ders Koordinatörü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

- Dersin Amacı

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

- Dersin Hedefi

Öğrencilere hijyen ve sanitasyonun önemini kavratmak hedeflenmektedir.

- Dersin İçeriği

Kişisel Hijyen; Kişisel Temizlik Kuralları; İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları; Periyodik Sağlık Kontrolleri; İşletme Giriş ve Çıkışları; Temizlik Malzemeleri; Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon.

- Dersin Öğrenim Çıktıları

1.İşletme standartlarına uygun olarak iş kıyafetini kullanabilir
2.Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik kurallarını tanımlayabilir ve uygulayabilir
3.Mevzuatlara uygun olarak tuvaletlerde ve el yıkama alanlarında sanitasyonkurallarını tasarlayabilir
4.Mevzuatlara uygun olarak periyodik sağlık kontrollerini yaptırabilir
5.Mevzuatlara uygun olarak işletme giriş ve çıkışlarında sanitasyon kurallarını kurgular ve uygular
6.Mevzuatlara uygun olarak işletmelerde temizlik için ön hazırlıkları tasarlar ve uygular
7.Mevzuatlara uygun olarak işletmelerde elle temizlik ve dezenfeksiyon yapabilir

- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıda sanayinde hijyen ve sanitasyon konusunda yetkinliğe sahip olacaktır.

- Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Süt İşletmelerinde Sanitasyon (Prof.Dr.M.Metin)
Kayardı,S.(2005) Gıda Hijyeni ve Sanitasyon

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	3	5	3	4	5	3	4	3	4	5	2	1
Ö2	4	5	3	5	4	4	5	5	3	4	2	1
Ö3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	2	1
Ö4	3	4	5	5	4	4	5	4	3	4	2	1
Ö5	3	5	4	5	3	3	3	3	3	3	2	1
Ö6	4	5	4	3	3	4	4	3	4	4	2	1
Ö7	4	3	3	4	3	3	5	4	3	3	2	2

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Kişisel Hijyen	-	-	-

2	Kişisel Hijyen	-	-	-
3	Gıda sanayiinde kirler ve özellikleri	-	-	-
4	Temizlikte kullanılan deterjanlar	-	-	-
5	Temizleme yöntemleri	-	-	-
6	Gıda sanayiinde sanitasyon yöntemleri	-	-	-
7	Kimyasal Sanitizerler	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Hava hijyeni	-	-	-
10	Su hijyeni	-	-	-
11	Atık yönetimi ve sanitasyonu	-	-	-
12	Gıda fabrikaların kurulumunda hijyen ve sanitasyon	-	-	-
13	Haşerelerle mücadele yöntemleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

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

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	GID116	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Dersin Amacı

Standardizasyonun gereğini ve önemini ve faydalarını kavrayabilme, ulusal ve uluslar arası standardizasyon kuruluşlarını tanıyabilme, kalite ve kalite kavramlarını açıklayabilme, kalite güvencenin önemini kavrayabilme, kalite yönetim sistemini kavrayabilme, mesleki standartları açıklayabilme ve öğrendiklerini iş hayatına uygulayabilme amaçlanmıştır.

 Dersin Hedefi

Bu ders öğrencilere, kalite ve kalite yönetimi hakkında bilgi kazandırmayı hedefler.

 Dersin İçeriği

Standardizasyon, Kalite ve Kalite Kavramları, Kalite Güvence, Mesleki Standartlar

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Kalite konusunda bilinç oluşturmak

2.Gıdalar için riskler konusunda bilgi sahibi olmak
3.ISO Kalite sistemleri hakkında bilgi sahibi olmak
4.HACCP Sistemi, Kritik Kontrol noktaları konusunda yeterli bigi sahibi olmak
5.Standartların uygulanış yöntemleri konusunda bilgi sahibi olmak.

- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Kalite ve kalite yönetim sistemleri hakkında bilgi kazandırma

- Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi, Dr. Türker Baş, Murat Oymak, Seçkin Yayıncılık, Mayıs 2007, Ankara. Toplam Kalite Yönetimi, Kuram, İlkeler, Uygulamalar, Prof. Dr. Hasan Şimşek, Seçkin Yayıncılık, Ekim 2009, Ankara. Kalite Yönetimi, Doç Dr. Muhittin Şimşek, Marmara Üniversitesi Yayınları, 1996, İstanbul. Toplam Kalite Yönetimi ve ISO 9000 Kalite Güvence Sistemi, Prof. Dr. Besim Akın, Prof. Dr. Canan Çetin, Vedat Erol, Beta Basın Yayım Dağıtım A.Ş.,Eylül 1998, İstanbul.http://www.tse.org.tr/ Gıda Güvenliği ve kalite Yönetim Sistemleri, Şeminur Topal, 1996 Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek, Teslime Mahmutoğlu, AÖF Kalite Güvencesi ve Standartları

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	1	5	2	3	3	5	3	2	1	2	2	
Ö2	1	5	2	3	3	5	3	2	1	2	2	
Ö3	1	5	2	3	3	5	3	2	1	2	2	
Ö4	1	5	2	3	3	5	3	2	1	2	2	
Ö5	1	5	2	3	3	5	3	2	1	3	2	

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Kalite ve gıdalarda kalite kavramı	-	-	-
2	Kalite kontrol ilkeleri	-	-	-
3	Standardizasyon ve standart	-	-	-
4	Standardizasyonun tarihsel gelişimi	-	-	-
5	Üretim ve servis standartlarının önemi	-	-	-
6	İş güvenliği standartları	-	-	-
7	Çevresel standardizasyon	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Standardizasyonun yararlı etkileri	-	-	-
10	Türk Standartları Enstitüsünün görevleri	-	-	-
11	Belgelendirme ve akreditasyon kavramları	-	-	-
12	Kalite yönetimi	-	-	-
13	Kalite sistemleri	-	-	-

14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**demet.ektiren@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İŞLETME YÖNETİMİ II	GID118	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Dersin Amacı

Dersin amacı yönetimle ilgili temel kavramları tanımlamak, yöneticilik becerileri ve yetkinliklerini açıklamak, ve yönetim düşüncesinin gelişimini ve yönetim fonksiyonlarını irdelemektir.

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere işletme yönetimi metodlarının aktarılmasıdır.

 Dersin İçeriği

Yönetim ve yöneticilikle ilgili temel kavramlar, çağdaş yöneticilerin sahip olması gereken nitelikler ve beceriler, Klasik yönetim düşüncesi, Neo-klasik yönetim düşüncesi ve Modern yönetim düşüncesi, Çevreye uyum yaklaşımları ve Zaman yönetimi, Planlama ve Örgütleme işlevi, Yöneltme, Eşgüdümleme işlevi ve Denetim işlevi, Yeni yönetim teknikleri hakkında bilgi verilir.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Yönetim ve yöneticilikle ilgili temel kuramsal bilgilere sahip olma
2.Yöneticilik rolleri, becerileri ve yetkinliklerini irdeleme ve analiz edebilme
3.Geçmişten günümüze yönetim düşüncesinin geçirdiği süreci kavrayabilme ve sorgulayabilme
4.Etkin ve verimli bir yönetim için gerekli olan temel ve yardımcı yönetim işlevlerini kavrayabilme
5.Planlama ve örgütlemenin tanımı, amaçları ve sürecini açıklayabilme
6.Yöneltme ve emir-komutanın tanımı, amaçları ve etkin bir yöneltme sisteminin koşullarını açıklayabilme
7.Eşgüdümleme ve denetimin tanımı, amaçları, süreci ve yönetici eğitim tekniklerini açıklayabilme
8.Yeni yönetim tekniklerini kavrayabilme

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Yönetim bilimi ve yöneticilikle ilgili yetkinlik kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

İsmail Efil, İşletme Yönetimi: Yönetim Düşüncesi Fonksiyonları ve Yeni Yönetim Teknikleri, Aktüel, Bursa, 2004.

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	4	1	1	1	1	4	1	1	2	1	1	1
Ö2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö4	4	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1
Ö5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö8	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Yönetim ve yöneticilikle ilgili temel kavramlar, çağdaş yöneticilerin sahip olması gereken nitelikler ve beceriler	-	-	-

2	Klasik yönetim düşüncesi Neo-klasik yönetim düşüncesi	-	-	-
3	Modern yönetim düşüncesi	-	-	-
4	Çevreye uyum yaklaşımları	-	-	-
5	Zaman yönetimi	-	-	-
6	Planlama işlevi	-	-	-
7	Örgütleme işlevi	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Yöneltme işlevi	-	-	-
10	Eşgüdümleme işlevi	-	-	-
11	Denetim işlevi	-	-	-
12	Yönetici eğitimi işlevi	-	-	-
13	Yeni yönetim teknikleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	erkan.topel@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	GID201	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Dersin Amacı

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS Standartlarına uygun olarak yağlı tohumlardan yağ üretimi, rafinasyon, margarin ve zeytinyağı üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere yağ teknolojisi ve yağ üretim metodları hakkında bilgi kazandırmaktır.

 Dersin İçeriği

Yağlı Tohumlara Uygulanan Ön İşlemler,Yağlık tohumların belirlenip tanınması,Yağ Ekstraksiyonu Yağın presleme ile ekstrakte edilmesi,Yağ Ekstraksiyonu,Yağın çözücü ile ekstrakte edilmesi,Müsilaj-Asitlik Giderme Yağlarda pH'nın(asitlik) düzenlenmesi,Asitlik Giderme (Nötralizasyon) – Ağartma Yağlarda pH'nın (asitlik) düzenlenmesi,Koku Giderme (Deoderizasyon) Yağlarda oluşan kötü kokunun uzaklaştırılması,Vinterizasyon, Yağlarda bulanıklığın giderilmesi,Margarin Üretiminde Kullanılan Hammaddeler,Margarin üretiminin yapılması, Emülsiyonlaştırma,Margarin üretiminin yapılması,Soğutma ve İşleme Dinlendirme ve Paketleme Margarinin olgunlaştırılması,Zeytin Ön İşlemleri - Faz Ayırma Zeytinlerin sınıflandırılması,Tortu ve Karasuyun Ayrılması Zeytinyağı üretimi yağın filtrasyonu yağın filtre edilmesi ve paketlenmesi

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Yağ elde edilen gıda maddelerini ayırt edebilme
2.Yağların ekstraksiyonu işlemini kavrayabilme
3.Yağlarda nötralizasyon uygulaması hakkında bilgiye sahip olma
4.Yağlarda duyusal analiz yapabilme
5.Yağlarda kimyasal analiz yapabilme
6.Yağların Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu tespit edebilme
7.Yağ üretimi ile ilgili çalışmalar yapabilme
8.Yağların fiziksel ve kimyasal özelliklerini inceleyebilme
9.Yağ üretiminde kullanılabilecek uygun gıda maddelerini seçebilme
10.Yağların paketlenmesi ile ilgili gerekli işlemleri uygulayabilme

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Yağ teknolojisi ile ilgili yetkinlik kazandırma

- Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Yemeklik Yağ Teknolojileri, Başoğlu, F., 201.

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
Ö3	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1
Ö4	1	3	5	4	1	1	1	3	1	1	1	1
Ö5	1	3	5	3	1	1	1	5	1	1	1	1
Ö6	1	4	1	1	1	1	1	1	3	1	4	1
Ö7	4	1	1	4	3	3	1	1	3	1	1	1
Ö8	4	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö9	5	1	1	3	2	2	1	1	1	1	3	1
Ö10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Bitkisel yağın tanımı	-	-	-
2	Beslenmemizdeki yemeklik yağların önemi	-	-	-
3	Yağların kimyasal yapısı	-	-	-
4	Yağ asitlerinin özellikleri	-	-	-
5	Ticari öneme sahip yağlar	-	-	-
6	Yağlı tohum borsa kriterleri, Yağlı tohumların depolanması	-	-	-
7	Ham yağ elde etme yöntemleri	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Ham yağın rafinasyonu	-	-	-
10	Ham yağın rafinasyonu, Çeşitli yağların üretim teknolojileri	-	-	-
11	Yağların bozulması ve önleme çareleri	-	-	-
12	Sıvı yağların katı hale getirilmesi	-	-	-
13	Margarin üretim teknolojisi	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	erkan.topel@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
TAHIL TEKNOLOJİSİ	GID203	Zorunlu	5	3	2	2

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Dersin Amacı

Tahıl çeşitleri, tahılın muhafazası, un üretim aşamaları konularında bilgi sahibi olunması

 Dersin Hedefi

Dersin hedefi; tahıl ve un teknolojisi hakkında öğrenciyi bilgili hale getirmektir.

 Dersin İçeriği

Tahıllar, tahılların korunması, un üretimi, labaratuar kriterleri konularını içerir.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Ekonomik değeri yüksek Tahıl çeşitlerini öğrenme
2.Tahılların korunması ve uygun muhafaza şartlarını öğrenme
3.Farklı buğday türlerinden istenilen un özellikleri elde etmek amacıyla paçalı öğrenme
4.Buğday ve unlara uygulanan laboratuar analizleri hakkında bilgi edinme
5.Un üretimi hakkında genel bilgi verilmesi

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Tahıl ve un teknolojisi üzerine çalışma yetkinliği kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Dersi veren Öğretim görevlisinin ders notları

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	5	1	1	4	1	5	1	1	2	1	1	1
Ö2	1	5	5	4	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö3	5	1	1	4	1	2	5	1	1	1	1	1
Ö4	1	3	1	4	2	1	5	5	1	4	1	1
Ö5	3	5	1	5	5	1	5	1	1	2	1	1

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Tahıl Teknolojisine Giriş, Tahıl çeşitleri	-	-	-
2	Buğdayın anatomisi.Tahıl zararlıları ve hastalıklar	-	-	-
3	Buğdayın kimyasal bileşimi	-	-	-
4	Buğdayın oluşum aşamaları	-	-	-
5	Tahılların ve buğdayın besleyici değeri	-	-	-
6	Buğdayın kalite kriterleri. Buğdayın fiziksel ,kimyasal ve teknolojik değeri	-	-	-
7	Tahılların depolanması.Depolama şartları ve depolamayı	-	-	-

	etkileyen faktörler			
8	Ara SInav	-	-	-
9	Buğdayın öğütülmesinde uygulanan ön işlemler Buğdayın temizlenmesi-eleme	-	-	-
10	Buğdayın öğütülmesinde uygulanan ön işlemler. Paçal ve kabuk soyma	-	-	-
11	Buğdayın öğütülmesinde uygulanan ön işlemler.Tavlama	-	-	-
12	Buğdayın öğütülmesinde uygulanan ön işlemler.İrmik eldesi	-	-	-
13	Buğdayın öğütülmesinde uygulanan ön işlemler. Un eldesi	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**demet.ektiren@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	GID205	Zorunlu	5	3	2	2

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Dersin Amacı

Meyve ve sebzelerin bileşimi, muhafaza yöntemleri ve bazı meyve-sebze ürünlerinin üretim yöntemlerinin öğrenilmesi

 Dersin Hedefi

Meyve sebze üretimi ve teknolojisi konusunda bilgili öğrenciler yetiştirmek

 Dersin İçeriği

Meyve-sebzelerin kimyasal bileşimi, Meyve ve sebzelerin muhafaza yöntemleri ve uygulanan ön işlemler, Konserve üretim teknolojisi, Salça üretim teknolojisi, Reçel ve marmelat üretim teknolojisi hakkında bilgi verilir..

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Meyve ve sebzelerin bileşimlerinin öğrenilmesi
2.Meyve ve sebzelerin muhafaza yöntemlerinin öğrenilmesi
3.Konserve, salça ve reçel üretim teknolojilerinin öğrenilmesi

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Meyve sebze teknolojisi ve ürünleri üzerine çalışma yetkinliği kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Meyve Ve Sebze İşleme Teknolojisi, Prof.Dr.Bekir Cemeroğlu

Salça Üretim Teknolojisi, Milli Eğitim Bakanlığı İkmep Modülü
Gıda Kimyası, Prof.Dr.İlbilge Saldamlı
Meyve Ve Sebze Teknolojisi Iı; Öğr. Gör. Dr. Engin Yaralı

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	2	2	1	3	1	3	3	1	4	1	4	3
Ö1	3	2	1	2	2	2	2	1	4	1	3	3
Ö2	3	3	1	2	2	2	3	1	4	1	3	3
Ö3	3	2	1	4	3	3	3	1	4	1	3	3

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Meyve Ve Sebzelerin Bileşimi	-	-	-
2	Meyve Ve Sebzelerin Bileşimi	-	-	-
3	Meyve Ve Sebzelerin Dayandırılma Yöntemleri	-	-	-
4	Meyve Ve Sebzelerin Dayandırılma Yöntemleri	-	-	-
5	Konserve Üretim Teknolojisi	-	-	-
6	Konserve Üretim Teknolojisi	-	-	-
7	Konserve Üretim Teknolojisi	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Salça Üretim Teknolojisi	-	-	-
10	Salça Üretim Teknolojisi	-	-	-
11	Salça Üretim Teknolojisi	-	-	-
12	Reçel Üretim Teknolojisi	-	-	-
13	Meyve suyu üretim teknolojisi	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**serap.gunes@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ	GID207	Zorunlu	3	2	2	0

- Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

- Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

- Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

- Dersin Amacı

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun cam malzeme ile ambalajlama,plastik ve

plastik esaslı ambalaj materyalleri ile ambalajlama,teneke ambalaj materyali ile ambalajlama ve kağıt ve karton malzeme ile ambalajlama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere ambalajlama teknolojisi hakkında bilgi kazandırmaktır.

 Dersin İçeriği

Tanım ve sınırlamalar ,ambalajdan beklenen işlevler, Kağıt esaslı ambalaj materyalleri; sargılık kağıtlar, karton kutular, Oluklu mukavva ve oluklu mukavva kutular,Madeni esaslı ambalaj materyalleri; Teneke kutular,tanım ve teknik özellikleri,teneke üretiminde gelişmeler,Alüminyum ambalajlar,kullanım alanları,alüminyum kutuda korozyon,Cam ambalaj kapları,Plastik ambalajlar,Çok katlı kombinasyonlar,Tahta ambalajlar,Hayvansal ve bitkisel ürünlerin ambalajlanması,Özel gıdaların ambalajlanması,Koruyucu gazları gıda ambalajlanmasında kullanılması

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Cam malzeme ile ambalajlama
2.Plastik ve plastik esaslı ambalaj materyalleri ile ambalajlama
3.Teneke ambalaj materyali ile ambalajlama
4.Kağıt ve karton malzeme ile ambalajlama
5.Tahta ambalajlar
6.Koruyucu gazların ambalajlamada kullanımı

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Ambalajlama teknolojisi ile ilgili bilgi kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

1. Gıda Maddelerinin Ambalajlanması;Prof.Dr.Ahmet Yücel/Uüziraat Fakültesi-Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü
2. Gıdaların Ambalajlanması;Prof.Dr.Mustafa Üçüncü/Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği Bölümü

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	2	4	1	3	4	5	4	2	2	2	3	2
Ö2	2	4	1	3	4	5	4	2	2	2	3	2
Ö3	2	4	1	3	4	5	4	2	2	2	3	2
Ö4	2	4	1	3	4	5	4	2	2	2	3	2
Ö5	2	4	1	3	5	4	4	3	2	3	5	2
Ö6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ambalajlama tanımı	-	-	-
2	Kağıt esaslı ambalaj materyalleri;sargılık kağıtlar,karton kutular	-	-	-
3	Oluklu mukavva ve oluklu mukavva kutular	-	-	-
4	Madeni esaslı ambalaj materyalleri; Teneke kutular,tanım ve teknik özellikleri,teneke üretiminde gelişmeler	-	-	-
5	Alüminyum ambalajlar,kullanım alanları,alüminyum kutuda korozyon	-	-	-
6	Cam ambalaj kapları	-	-	-

7	Plastik ambalajlar	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Çok katlı kombinasyonlar	-	-	-
10	Tahta ambalajlar	-	-	-
11	Hayvansal ürünlerin ambalajlanması	-	-	-
12	Bitkisel ürünlerin ambalajlanması	-	-	-
13	Özel gıdaların ambalajlanması	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	erkan.topel@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
GIDA KATKI MADDELERİ	GID209	Zorunlu	5	3	2	2

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

 Dersin Amacı

Bu ders ile öğrencilere;mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek,duyusal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak,beslenme değerini arttırmak için katkı maddeleri kullanmak ve işlem yardımcı maddeleri kullanmak yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere katkı maddelerinin öğretilmesidir.

 Dersin İçeriği

Katkı maddeleri ile ilgili tanım ve genel bilgiler verildikten sonra katkı maddeleri fonksiyonlarına göre sınıflandırılır ve her bir grup içinde yer alan katkı maddeleri hakkında bilgiler verilir.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek
2.Duyusal özellilleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak
3.Beslenme değerini arttırmak için katkı maddeleri kullanmak
4.İşlem yardımcı maddeleri kullanmak

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıda katkı maddeleriyle ilgili öğrencilere bilgi kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

1.Gıda Katkı Maddeleri Ve İngrediyenler;Prof.Dr.İlbilge Saldamlı/Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği Bölümü
2.Gıda Katkı Maddeleri;Prof.Dr.Tomris Altuğ/Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği Bölümü

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	3	5	3	2	3	4	4	2	5	2	4	1
Ö2	2	5	4	3	5	5	4	2	5	2	2	1
Ö3	2	5	4	3	5	5	4	2	5	2	2	1
Ö4	2	5	4	3	4	5	4	2	4	2	2	1

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları

1	Gıda katkı maddelerinin tanımı ve önemi.	-	-	-
2	Antioksidanlar	-	-	-
3	Antimikrobiyal katkı maddeleri	-	-	-
4	Asitliği düzenleyiciler	-	-	-
5	Emülgatörler	-	-	-
6	Stabilizörler	-	-	-
7	Renklendiriciler	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Lezzet maddeleri	-	-	-
10	Tatlandırıcılar	-	-	-
11	Zenginleştirici ajanlar	-	-	-
12	Topaklanmayı önleyiciler	-	-	-
13	Un işleme ajanları	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	ezgi.gunay@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
GIDA ANALİZLERİ	GID211	Zorunlu	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Dersin Amacı

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak, peynir analizlerini yapmak/değerlendirmek, Yoğurt analizlerini yapmak değerlendirmek, krema analizlerini yapmak değerlendirmek, tereyağı analizlerini yapmak değerlendirmek ve Dondurma analizlerini yapmak değerlendirmek yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

 Dersin Hedefi

Dersin hedefi; öğrencileri gıda analizi yapabilecek yetkin hale getirmektir.

 Dersin İçeriği

Bu derste Ülkemizde ağırlıklı olarak üretilen süt ürünlerinin duyusal ve fiziksel analizlerini yapılması öğretilmektedir;

1. Süt laboratuvarında aranan genel özellikler
2. Süt laboratuvarında bulunması gerekli bazı malzeme ve ekipmanlar
3. Laboratuvarda dikkat edilecek noktalar ve kazalarda ilk yardım
4. Süt ve mamüllerinden numune alma
5. Çiğ sütlerin teknolojik işleme uygunluğunun belirlenmesi

a. Duyusal testler
b. Kirlilik testi
c. Asitlik testi
d. Sütte indirgeme tepkimeleri

6. Hastalıklı memeden elde edilen sütlerin belirlenmesi

7. Hile yapılan sütlerin belirlenmesi
a. Sütün yağını çekmek veya su ilave etmek suretiyle yapılan hilelerin tespiti
b. Süte nötralize edici madde ilave etmek suretiyle yapılan hilelerin tespiti
c. Süte koruyucu madde ilavesinin tespiti
d. Sütte antibiyotik ve inhibitör madde aranması
8. Sütün ana bileşenlerinin belirlenmesi
a. Süt yağı miktarı tayini
b. Sütte azotlu madde miktarı tayini
c. Sütte laktoz miktarı tayini
d. Sütte kalsiyum tayini
9. İçme sütü analiz yöntemleri
a. Pastörizasyon kontrolü
b. Sterilizasyon kontrolü
c. Homojenizasyon kontrolü
d. İçme sütlerinde asitlik tayini
e. İçme sütlerinde yoğunluk tayini
f. Toplam kurumadde tayini
g. Gerber yöntemiyle yağ tayini
h. Toplam protein tayini
ı. Kül tayini
10. Yoğurt analiz yöntemleri
11. Krema analiz yöntemleri
12. Tereyağı analiz yöntemleri
13. Peynir analiz yöntemleri
14. Süt tozu analiz yöntemleri
15. Dondurma analiz yöntemleri

- Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Süt ürünlerinin analizlerini yapabilme/değerlendirebilme

- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıda analizleri yapma becerisi kazandırma

- Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Süt ve Mamülleri Analiz Yöntemleri, Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksekokulu Yayınları No: 24, Yazar: Prof. Dr. Mustafa Metin, 3. baskı.

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	2	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Peynirde Duyusal Analizler + Peynirde Fiziksel Analizler	-	-	-
2	Peynirde Fiziksel Analizler + Peynirde Kimyasal Analizler	-	-	-
3	Peynirde Kimyasal Analizler	-	-	-
4	Peynirde Kimyasal Analizler + Yoğurtta Duyusal Analizler	-	-	-
5	Yoğurtta Duyusal Analizler + Yoğurtta Fiziksel Analizler	-	-	-
6	Yoğurtta Fiziksel Analizler + Yoğurtta Kimyasal Analizler	-	-	-
7	Yoğurtta Kimyasal Analizler	-	-	-

8	Ara Sınav	-	-	-
9	Kremada Kimyasal Analizler	-	-	-
10	Tereyağında Duyusal Analizler + Tereyağında Kimyasal Analizler	-	-	-
11	Tereyağında Kimyasal Analizler	-	-	-
12	Tereyağında kimyasal analizler + Dondurmada duyusal analizler	-	-	-
13	Dondurmada Fiziksel Analizler + Dondurmada Kimyasal Analizler	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**demet.ektiren@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
YOĞURT TEKNOLOJİSİ	GID213	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Dersin Amacı

Yoğurt teknolojisinin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve süt endüstrisinde yoğurt üretiminin önemini öğretmek

 Dersin Hedefi

Yoğurt üretimi ve teknolojisi konusunda bilgili öğrenciler yetiştirmek

 Dersin İçeriği

Yoğurt üretiminde süte uygulanan ön işlemler, Yoğurt üretim basamakları, Yoğurdun depolanması sırasında oluşan bozulmalar, Dayanıklı yoğurt üretim yöntemleri hakkında bilgi verilir.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Yoğurt üretim tekniklerini öğrenilir

2.Yoğurdun süt sanayiindeki yerini ve önemini kavranır

3.Olgular arasında neden sonuç ilişkisi kurar, probleme dair objektif çıkarsamada bulunur, ileri yönelik öngörüde bulunulur

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Yoğurt teknolojisi ve ürünleri üzerine çalışma yetkinliği kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Özer, B., (2006). Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi. Sidas Medya Ltd.Şti., İzmir.

Sezgin, E., (2015). Yoğurt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Zir. Fak. Süt Teknolojisi Bölümü Ders Notları.
Goff, H. D., (2015). Yoghurt, Guelph Universitesi Ders Notları (www. foodsci. uoguelph.ca/dairy.edu)
Tamime, A. Y, Robinson, R. K., (1999). Yoghurt Science and Technology. Woodhead Publishing Ltd, Cambridge.

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4
Ö1	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4	5	5
Ö2	5	4	4	4	4	3	4	5	5	4	5	4
Ö3	5	4	5	4	4	4	3	4	5	4	4	4

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Yoğurdun tanımı, orjini, besin değeri	-	-	-
2	Çiğ sütün hazırlanması (klarifikasyon, kurumaddenin standardize edilmesi için uygulanan yöntemler: kaynatma, süttozu ilavesi, evaporasyon, peyniraltı	-	-	-
3	Yoğurt üretiminde kullanılan stabilizatörler ve tatlandırıcılar	-	-	-
4	Homojenizasyon ve ısıl işlem uygulamaları	-	-	-
5	Yoğurt üretiminde kullanılan starterlerin özellikleri	-	-	-
6	Yoğurt kültürleri seçiminde dikkat edilecek kriterler	-	-	-
7	Yoğurt starter kültürlerinin hazırlanması	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Yoğurt üretiminde inokülasyon ve inkübasyon işlemleri	-	-	-
10	Laktik asit fermentasyonunun biyokimyası	-	-	-
11	Aroma bileşiklerinin oluşumu	-	-	-
12	Yoğurdun fiziksel özelliklerine etki eden faktörler ve yoğurdun depolanması sırasında oluşan bozulmalar	-	-	-
13	Dayanıklı yoğurt üretim yöntemleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**serap.gunes@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
FONKSİYONEL GIDALAR	GID215	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. DEMET EKTİREN

 Dersin Amacı

Öğrenciler fonksiyonel gıdanın tanımını öğrenecek, fonksiyonel özelliğe sahip meyve-sebze ürünleri, arı ürünleri, tahıl ürünleri ve süt ürünleri hakkında bilgiler edinecektir.

 Dersin Hedefi

Dersin hedefi; öğrencileri fonksiyonel gıdalar hakkında bilgili hale getirmektir.

 Dersin İçeriği

Giriş, Fonksiyonel gıdaların tanımlanması ve sınıflandırılması, Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda grupları, Sağlık ve yaşam stili ile ilişkilendirilmiş fonksiyonel gıdalar, Antioksidanlar ve antioksidanlarca zengin gıdalar, Besinsel lif ve besinsel lifçe zengin gıdalar, Prebiyotikler ve Probiyotikler, Lipitler ve Lipitlerle ilişkili fonksiyonel gıdalar, Fonksiyonel bileşen olarak vitamin ve mineraller, Fonksiyonel gıdalardaki besin öğelerinin biyoyararlılıkları, Fonksiyonel gıdalar, gıda güvenliği ve toksikolojisi, Fonksiyonel gıda güvenliği ve ilgili yasal düzenlemeler, Yeni ürün tasarımları ve beklenen yasal gelişmeler.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Fonksiyonel gıdaların tanımını öğrenmek
2.Fonksiyonel besin bileşenlerini tanımlamak
3.Fonksiyonel besinlerin genel sağlık etkilerini öğrenmek
4.Fonksiyonel besinlerin biyoyararlılığını öğrenmek
5.Probiyotik ve prebiyotik kavramını öğrenmek
6.Fonksiyonel özellikleki vitamin ve mineraller hakkında bilgi sahibi olmak
7.Flavonoidler ve diğer sekonder bitkisel maddeleri tanımak
8.Fonksiyonel özelliğe sahip bitkiler hakkında bilgi sahibi olmak
9.Fonksiyonel süt ürünlerini öğrenmek
10.Fonksiyonel besinlerle ilişkili ülkemizde ve dünyadaki yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olmak

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Fonksiyonel gıdalar hakkında bilgi kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Fonksiyonel Gıdalar, Prof.Dr. Gökhan Baysoy, 2018, Ankara Nobel Tıp Kitabevi, 368 s.
ISBN :9786059215640

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	5	4	4	4	4	4	3	3	2	2	2	2
Ö1	5	4	4	4	4	4	3	3	3	2	2	2
Ö2	5	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	2
Ö3	5	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö4	5	5	4	4	4	3	3	3	3	2	2	2
Ö5	5	5	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2
Ö6	5	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3
Ö7	5	5	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2
Ö8	5	5	4	4	3	4	2	2	2	2	2	2
Ö9	5	5	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö10	5	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Fonksiyonel gıda tanımı	-	-	-
2	Fonksiyonel özellikteki probiyotik gıdalar	-	-	-
3	Fonksiyonel özellikteki prebiyotik gıdalar	-	-	-

4	Fitosteroller	-	-	-
5	Karonenoidler	-	-	-
6	Flavanoidler ve sekonder bileşikler	-	-	-
7	Biyoaktif peptitler	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Fonksiyonel meyve ve sebzeler	-	-	-
10	Fonksiyonel arı ürünleri	-	-	-
11	Fonksiyonel süt ürünleri	-	-	-
12	Fonksiyonel şekerlemeler	-	-	-
13	Fonksiyonel özelliğe sahip bitkiler ve tahıl ürünleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**demet.ektiren@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
BESLENME İLKELERİ	GID217	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Dersin Amacı

Beslenme ilkelerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere beslenme ilkeleri hakkında bilgi kazandırmaktır.

 Dersin İçeriği

Beslenme durumu ve önemi(Kurallar ve Tanımlar)
Metabolizma
Beslenme açısından enerji, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, su, mineral maddeler
Yağlar, Besleyici olmayan maddeler

Su, mineral maddeler
Vitaminler
Prebiyotik, probiyotikler
Besin grupları, besin piramidi (Et, süt,yumurta,tahıllar,meyve-sebze,yağlar)
Sağlıklı beslenme şartları, aşırı beslenme ve zayıflık
Çocukların, gençlerin beslenmesi
Gıda alerjenleri, besinlerin doğru işlenmesi ve saklanması yöntemleri
Beslenme ve spor
Yetişkinlerin ve yaşlıların beslenmesi

- Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Beslenmenin önemini ve anlamını kavrayabilme
2.Gıda bileşenlerini öğrenerek Gıda Teknolojisine uygulayabilme
3.Gıda fonksiyonlarını öğrenerek Gıda Teknolojisine uygulayabilme
4.Besin gruplarını ve hazırlama, saklama yöntemlerini öğrenerek, gıda teknolojisine uygulayabilme
5.Metabolizmayı, bazal metabolizmayı ve beslenme açısından enerjiyi öğrenerek beslenme ile aralarındaki ilişkiyi kurabilme

- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Beslenme ilkeleri ile ilgili bilgi kazandırma

- Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Öğretim elemanının ders notları

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	2	4	4	2	2	2	4	3	2	4	3	5
Ö2	1	2	2	3	3	3	5	3	2	2	4	2
Ö3	1	2	4	3	2	3	4	2	3	2	4	2
Ö4	1	2	2	3	4	3	3	1	3	4	2	2
Ö5		2	3		1	1	2	2	3	1	2	2

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Tanışma ve ders hakkında genel bilgi verme	-	-	-
2	Besleyici Amaçlı Takviye Edilen Süt Üretimi	-	-	-
3	Sağlık Nedeni İle Takviye Edilen Sütler	-	-	-
4	Rekombine Sıvı Sütler	-	-	-
5	Rekombine Peynir Üretimi	-	-	-
6	Rekombine yoğurt üretimi	-	-	-
7	İmitasyon Peynir Üretimi	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-

9	İmitasyon Yağ Üretimi	-	-	-
10	İmitasyon Yağ Üretimi	-	-	-
11	Kazein Üretimi	-	-	-
12	Kazein Üretimi	-	-	-
13	Rekonstitüe Süt üretimi	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	erkan.topel@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Secmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İÇECEK TEKNOLOJİSİ	GID219	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

 Ders Koordinatörü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

 Dersin Amacı

Bu ders ile öğrencilere mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak alkollü ve alkolsüz içecekler üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

 Dersin Hedefi

Öğrencilere içecek teknolojisi hakkında bilgi kazandırmak hedeflenmektedir.

 Dersin İçeriği

Su Önemi ve Su Teknolojisi, Şarap teknolojisi, şarabın tarihsel gelişimi, Türkiyede ve dünyada şarapçılık, Üzüm yetiştiriciliği ve bağcılık, üzüm meyvesinin bileşimi ve özellikleri, Şaraplık üzüm çeşitleri, Yerli kırmızı ve beyaz şaraplık üzüm çeşitlerimiz, Bira Teknolojisi; Biranın tarihsel gelişimi, Arpa ve yetiştiriciliği, Konyak üretimi, konyakların sınıflandırılması, konyak kalitesine etki eden faktörler, Votka üretimi, Dünyaca ünlü votkalar, Cin üretim yöntemleri ve Cin çeşitleri, Viski üretimi, Dünyaca ünlü viskiler ve özellikleri, Rakı üretimi, Türk rakısının özellikleri, Rakı fermantasyonu, Anason tarımı ve anasonun özellikleri, Alkolsüz gazlı içecekler üretimi, mineral sular ve maden suları üretim yöntemleri

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.İçecek üretim teknolojilerinin genel prensiplerini öğrenir.
2.İçecek üretimimde kullanılan hammadde ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olur.;
3.İçeceğin türüne göre hangi üretim teknolojisini uygulayacağı hakkında bilgi sahibi olur.
4.İçecek üretimindeki kalite kriterlerini öğrenir

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıda sanayinde içecek teknolojisi konusunda yetkinliğe sahip olacaktır.

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Türker,İ., 1971. Fermantasyon Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:553. Ankara
Akman, A.V., Yazıcıoğlu,T..1965. Fermantasyon Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:248. Ankara
Kılıç,O., 1990. Alkollü İçkiler Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Basımevi. Bursa
Kılıç,O., Başoğlu,F., Çopur,Ö.U., Etel,M.1987. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi.Uldağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları No:24. Bursa.
Cemeroğlu,B.1982. Meyve Suyu Üretim Teknolojisi. Teknik Basım Sanayii Matbaası. Ankara.
Cemeroğlu, B., Acar,J. 1986. Meyve Sebze İşleme Teknolojisi. Sanem Matbaacılık A.Ş. Ankara.
Schobinger, U.çeviren J. Acar.1990 Meyve ve Sebze Suyu Üretim Teknolojisi. Hacettepe Üniversitesi. ISBN:975-491-012-0
Çopur,Ö.U.2000. İçecek Bilgisi. M.E.B. Devlet Kitapları. Ankara.

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	2	2	4	3	2	2	3	2	1	2	2	1

Ö1	2	3	1	2	3	2	3	2	1	2	2	1
Ö2	3	3	2	1	4	2	3	3	1	3	2	1
Ö3	3	3	3	2	4	2	4	2	1	4	2	1
Ö4	2	2	2	3	1	3	3	2	1	3	2	1

☐ Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Meyve suyu üretim teknolojisi	-	-	-
2	Sebze suyu üretim teknolojisi	-	-	-
3	Gazlı içeceklerde karışım hazırlama	-	-	-
4	Karbondioksit ilavesi	-	-	-
5	Bira üretiminde malt eldesi	-	-	-
6	Fermantasyon ve dolum	-	-	-
7	Şarap üretiminde ön işlemler	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Cibre ve şıra fermantasyonu	-	-	-
10	Dinlendirme, durultma ve dolum	-	-	-
11	İspirto teknolojisi	-	-	-
12	Yüksek alkollü içki teknolojisi (dinlendirilen içkiler)	-	-	-
13	Likörler	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

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

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Secmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ	TAR102	Zorunlu	4	4	4	0

☐ Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

☐ Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör Yalçın DOĞAN

Ders Koordinatörü

Öğr. Gör Yalçın DOĞAN

Dersin Amacı

Bu dersin sonunda öğrenci; Dersin sınırları, hedefleri, problematikleri, kavramları ve okuma listesinin verilmesinden sonra; Geleneksel Osmanlı Toplumsal Yapısı ve bu sistemin değişim sürecini; Osmanlı Yenileşme sürecini; Bu dönemlerde Avrupa'da (Sanayi Devrimi ve Fransız İhtilali gibi) ve ortaya çıkan gelişmeleri ve sonuçları ile bunların Osmanlı Devleti'ne etkilerini; Sened-i İttifak ve Tanzimat Süreçleri; Yeni Osmanlılar, I. ve II. Meşrutiyet Dönemlerini; I.Dünya Savaşı ve Osmanlı Topraklarının Paylaşımı ve Mondros Mütarekesinin Uygulamasını, Anadolu'nun İşgali karşısında oluşan tepkileri, Müdafaa-i Hukuk Cemiyetlerinin kurulmasını, Azınlıkların faaliyetleri ve Zararlı Cemiyetleri, Kemal Paşa'nın Samsun'a Çıkışını ve Anadolu'da düzenlenen Kongrelerin (Erzurum, Sivas, Alaşehir ve Balıkesir Kongreleri gibi) Mili Mücadeledeki yeri; Mustafa Kemal Paşa önderliğindeki Anadolu'daki hareketi; Son Osmanlı Mebuslar Meclisi'nin aldığı Misak-ı Milli kararlarını, İstanbul'un İşgali; TBMM Dönemini; bu dönemde ortaya çıkan iç isyanları, İstanbul Hükümeti ile İlişkileri, Milli Mücadele Döneminin Dış Politikasının nasıl şekillendiğini, Sevr Anlaşmasını ve önemini, Milli Mücadele Dönemi Askeri Faaliyetleri (Cepheler, Savaşlar ve Antlaşmalar); Milli Mücadele Döneminde eğitim, basın ve ekonominin durumunu açıklayıp bu konularda yorum yapabilecektir.

Dersin Hedefi

Öğrencilere tarih hakkında bilgi kazandırmak hedeflenmektedir.

Dersin İçeriği

1. Osmanlı Devleti Klasik Dönem (15.-17. yüzyıllar)
• Osmanlı Devlet Anlayışı ve Toplum Yapısı
• Ekonomik Yapı ve Toprak Sistemi
• Osmanlı Devleti'nin Gerileme ve Çöküş Sürecine Etki Eden Faktörler
2. Osmanlı Devletinde Yenileşme Çabaları
• XVII. Yüzyıl Islahatlar
• XVIII. yüzyıl Islahatları
• III. Selim ve II. Mahmut Reformları
• Tanzimat Dönemi ve Islahat Fermanı
• Yeni Osmanlılar, I. ve II. Meşrutiyet Dönemi
• Avrupa Gelişmeleri, Sanayi Devrimi Ve Fransız İhtilali
3. Osmanlı İmparatorluğu'nda Son Dönem Askeri Gelişmeler
4. Dünya Savaşı Ve Osmanlı Devletinin Paylaşılması
5. Mondros Mütarekesi, Uygulaması ve Sonrası gelişmeler
6. Mütareke Sonrası, Müdafaa-i Hukuk Cemiyetleri, Kongreler dönemi ve Mustafa Kemal Paşa
7. Son Osmanlı Mebuslar Meclisi ve Misak-ı Milli
8. TBMM Dönemi ve Milli Mücadele Döneminde iç isyanlar
9. Milli Mücadele Dönemi Askeri Faaliyetleri (Cepheler, Savaşlar ve Antlaşmalar)
10. Mudanya Ateşkes Antlaşması
11. Milli Mücadele'nin Dış Politikası
12. Lozan Barış Antlaşması
13. Milli Mücadele Döneminde eğitim, basın ve ekonomi

Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Bu dersin sonunda öğrenci; Dersin sınırları, hedefleri, problematikleri, kavramları ve okuma listesinin verilmesinden sonra; Geleneksel Osmanlı Toplumsal Yapısı ve bu sistemin değişim sürecini; Osmanlı Yenileşme sürecini; Bu dönemlerde Avrupa'da (Sanayi Devrimi ve Fransız İhtilali gibi) ve ortaya çıkan gelişmeleri ve sonuçları ile bunların Osmanlı Devleti'ne etkilerini;
2.Sened-i İttifak ve Tanzimat Süreçleri; Yeni Osmanlılar, I. ve II. Meşrutiyet Dönemlerini;
3.Müdafaa-i Hukuk Cemiyetlerinin kurulmasını, Azınlıkların faaliyetleri ve Zararlı Cemiyetleri, Kemal Paşa'nın Samsun'a Çıkışını ve Anadolu'da düzenlenen Kongrelerin (Erzurum, Sivas, Alaşehir ve Balıkesir Kongreleri gibi) Mili Mücadeledeki yeri;
4.Mustafa Kemal Paşa önderliğindeki Anadolu'daki hareketi; Son Osmanlı Mebuslar Meclisi'nin aldığı Misak-ı Milli kararlarını, İstanbul'un İşgali;
5.TBMM Dönemini; bu dönemde ortaya çıkan iç isyanları, İstanbul Hükümeti ile İlişkileri, Milli Mücadele Döneminin Dış Politikasının nasıl şekillendiğini, Sevr Anlaşmasını ve önemini, Milli Mücadele Dönemi Askeri Faaliyetleri (Cepheler, Savaşlar ve Antlaşmalar) konularını açıklayıp bu konularda yorum yapabilecektir.

Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Genel kültür konusunda bilgiye sahip olacaktır.

Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

-Müderrisoğlu, Alptekin, Kurtuluş Savaşı'nın Mali Kaynakları, Ankara, 1990. -Türk İstiklal Harbi, Genel Kurmay Yayınları, Ankara, 1974. -Güngör, Erol, Türk Kültürü ve Milliyetçilik, İstanbul, 1992. -Kuran, Ercüment, Türkiye'nin Batılılaşması ve Milli Meseleler, Ankara, 1999. -Ülken, Hilmi Ziya, Türkiye'de Çağdaş Düşünce Tarihi, 1992.
Karal, Enver Ziya, Osmanlı Tarihi, c. V-VIII, Ankara, 1961. -Mustafa Kemal Atatürk, Nutuk. 3 cilt,13.baskı, İstanbul, 1973. -Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, Ankara, 1971. -Lewis, Bernard, Modern Türkiye'nin Doğuşu, çev. Metin Kıratlı, Ankara, 1991. -Mardin, Şerif, Yeni Osmanlılar Düşüncesinin Doğuşu, İstanbul, 1995.. -Mardin, Şerif, Jön Türklerin Siyasi Düşünceleri,1795-1907, İstanbul, 1973. -Berkes, Niyazi, Türkiye'de Çağdaşlaşma, Ankara, 1973.

-Akçura, Yusuf, Üç Tarzı Siyaset, İstanbul, 1995. -Ülken Hilmi Ziya, Türkiye'de Çağdaş Düşünce Tarihi, İstanbul, 1979. Gökalp, Ziya, Türkçüğün Esasları, İstanbul, 1970, Yeni Osmanlı Düşüncesinin Doğuşu, İstanbul, 1996. -Atatürk'ün Tamim, Telgraf ve Beyannameleri, Ankara, 1964. Üçok, Çoşkun, Siyasi Tarih, Ankara, 1967. -Sarıhan, Zeki, Kurtuluş Savaşı Günlüğü, 4 cilt, Ankara, 1996. Selek, Sabahaddin, Anadolu İhtilali, 1971. -Akşin, Sina, İstanbul Hükümetleri ve Milli Mücadele, II cilt, Ankara, 1992. -Apak, Rahmi, İç Ayaklanmalar (1919-1920), Ankara, 1964. -Bıyıklıoğlu, Tevfik, Atatürk Anadolu'da (1919-1921), Ankara, 1959.
-Kâzım Karabekir, İstiklâl Harbimiz, İstanbul, 1969. -Tunaya, Tarık Zafer, Türkiye'de Siyasi Partiler, I- III cilt, İstanbul, 1974. -Tunaya, Tarık Zafer, Türkiye'nin Siyasi Hayatında Batılılaşma Hareketleri, İstanbul, 1996. -Turhan Mümtaz, Kültür Değişmeleri, İstanbul, 1994. -Âli Fuat Türkgeldi, Mondros ve Mudanya Mütarekelerinin Tarihi. -Türk İstiklâl Harbi I, Mondros Mütarekesi ve Tatbikatı,Türkiye Cumhuriyeti Genelkurmay Başkanlığı'nca Askeri Tarih ve Stratejik Etüt Başkanlığı -Arşivi Belgelerine dayanılarak hazırlanmış Olan Türk İstiklâl Harbi Dizisi.-Nimet Arsan, Atatürk'ün Tamim, Telgraf ve Beyannameleri, I-IV. -Yerasimos, Stafanos, Azgelişmişlik Sürecinde Türkiye, çev. Babür Kuzucu, İstanbul, 1977. -Karpat, Kemal, Türk Demokrasi Tarihi, İstanbul, 1967. -Armaoğlu, Fahir; 20.yüzyıl Siyasi Tarihi (1970-1990), Ankara, 1991. -Bayur, Yusuf Hikmet, Türkiye Devleti'nin Dış Siyasası, Ankara, 1973. -Akşin, Abdullahat, Atatürk'ün Dış Politika İlkeleri ve Diplomasi, İstanbul, 1964-66.

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	3	3	2	1	3	4	1	1	2	1		
Ö2	3	3	2	1	3	4	1	1	2	1		
Ö3	3	3	2	1	3	4	1	1	2	1		
Ö4	3	3	2	1	3	4	1	1	2	1		
Ö5	3	3	2	1	3	4	1	1	2	1		

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Osmanlı Devleti Klasik Dönem (15.-17. yüzyıllar) • Osmanlı Devlet Anlayışı ve Toplum Yapısı • Ekonomik Yapı ve Toprak Sistemi • Osmanlı Devleti'nin Gerileme ve Çöküş Sürecine Etki Eden Faktörler amları ve okuma listesinin verilmesi. 1. Osmanlı Devleti Klasik Dönem (15.-17. yüzyıllar) • Osmanlı Devlet Anlayışı ve Toplum Yapısı	-	-	-
2	Osmanlı Devletinde Yenileşme Çabaları • XVII. Yüzyıl Islahatlar • XVIII. yüzyıl Islahatları • III. Selim ve II. Mahmut Reformları	-	-	-
3	Tanzimat Dönemi ve Islahat Fermanı • Yeni Osmanlılar, I. ve II. Meşrutiyet Dönemi • Avrupa Gelişmeleri, Sanayi Devrimi Ve Fransız İhtilali	-	-	-
4	Osmanlı İmparatorluğu'nda Son Dönem Askeri Gelişmeler	-	-	-
5	Dünya Savaşı Ve Osmanlı Devletinin Paylaşılması	-	-	-
6	Mondros Mütarekesi, Uygulaması ve Sonrası gelişmeler	-	-	-

7	Mütareke Sonrası, Müdafaa-i Hukuk Cemiyetleri, Kongreler dönemi ve Mustafa Kemal Paşa	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Son Osmanlı Mebuslar Meclisi ve Misak-ı Milli 8. TBMM Dönemi ve Milli Mücadele Döneminde iç isyanlar	-	-	-
10	Milli Mücadele Dönemi Askeri Faaliyetleri (Cepheler, Savaşlar ve Antlaşma	-	-	-
11	Mudanya Ateşkes Antlaşması Milli Mücadele'nin Dış Politikası	-	-	-
12	Lozan Barış Antlaşması	-	-	-
13	Milli Mücadele Döneminde eğitim, basın ve ekonomi	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	yalcın.dogan@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Secmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
TÜRK DİLİ	TUR102	Zorunlu	4	4	4	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör Fatih SANCAK

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör Fatih SANCAK

 Dersin Amacı

Yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özelliklerini, yazı ve yazılı anlatım ile ilgili kavramları öğretmek ve yazıda planlamayı uygulamalarla geliştirmek, yazılı anlatım tarzları ve türlerini kavratmak. Türkçeyi etkili ve doğru biçimde kullanma alışkanlığı kazandırmak.

 Dersin Hedefi

Öğrencilere türkçe hakkında bilgi kazandırmak hedeflenmektedir.

 Dersin İçeriği

1-Yazılı iletişimin özellikleri, yazılı anlatımla ilgili temel kavramlar
2-Konuyu sınırlandırma Konu, bakış açısı, ana fikir
3-Paragrafın özellikleri
4-Giriş, gelişme ve sonuç paragrafları
5-Yazılı anlatımda planlama
6-Öğretici anlatım tarzı
7-Duygulandırıcı anlatım tarzı
8-Bilimsel anlatım tarzı
9-Tartışmacı anlatım tarzı
10-Bilgilendirici türler Makale, fıkra, deneme,
11-Duygulandırıcı türler Şiir, roman, hikâye
12-İşlevsel türler Dilekçe, mektup, ilan, reklâm, haber
13-Yazım kuralları ve noktalama işaretleri
14-Dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Duygularını, düşüncelerini, bilgilerini, beklentilerini, yaşadıklarını, sözlü ve yazılı anlatabilme
2.Meslek ve bilim alan terimlerinin Türkçe karşılıklarını kullanabilme
3.Sözcük dağarcığının geliştirilmesi
4.Yazı türlerini uygulayabilme

5.Sözlü ve yazılı metinlerinin uygulanabilmesi
6.Türkçe bilim sanat ve kültür yayınlarını okuyup anlayabilme
7.Türk dünya edebiyatı ve düşünce tarihinden seçilmiş örnek metinleri karşılaştırabilme
8.Bilim, sanat ve kültür alanında Türkçe metinler üretebilme

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)
Genel kültür konusunda bilgiye sahip olacaktır.
 Öğretim yöntem ve teknikleri
Düz anlatım, tartışma
 Ölçme Değerlendirme
Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)
 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)
ERGİN Muharrem , Üniversiteler İçin Türk Dili, Bayrak Yayınları-İstanbul 2003 , KORKMAZ Z, AKALIN M, ERCİLASUN A,Yükseköğretim Öğrencileri İçin Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, YÖK Ankara 1990, YAVUZ K, YETİŞ K, BİRİNCİ N, Üniversite Türk Dili ve Kompozisyon Dersleri, Bayrak Yayınları- İstanbul 2003, PAÇACIOĞLU Burhan, Türk Dili Dersleri, Cumhuriyet Üniversitesi Yayını No:18 YÖK Ankara 1987, GÜNEŞ Sezai, Türk Dili ve Anlatım Bilgisi, D.E.Ü. İzmir 1999, İmlâ Kılavuzu Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2000.
 Ön koşul dersler ve Koşullar
Yok
 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	1	3	1	1	2	1	1	1	5	4	5	
Ö2	1	3	1	1	2	1	1	1	5	4	5	
Ö3	1	3	1	1	2	1	2	1	4	5	5	
Ö4	1	3	1	1	2	1	2	1	4	5	5	
Ö5	1	2	1	2	1	1	1	1	5	4	5	
Ö6	2	1	1	2	1	1	1	1	5	5	4	
Ö7	1	1	1	2	1	1	1	1	4	5	4	
Ö8	1	1	1	2	2	2	1	1	4	5	4	

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Dersin amaç ve hedefleri, içeriği yararlanılacak kaynaklar ve yarıyıl ders planının tanıtımı	-	-	-
2	Yazım kuralları ve uygulaması	-	-	-
3	Noktalama işaretleri ve uygulaması	-	-	-
4	Anlatım nedir? Anlatımın özellikleri	-	-	-
5	Anlatım türleri, biçimleri ve uygulaması	-	-	-

6	Türkçede genel anlatım bozuklukları ve düzeltilmesi	-	-	-
7	Kompozisyonla ilgili genel bilgiler	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulaması	-	-	-
10	Yazılı kompozisyon türleri (Duygu ağırlıklı yazılar, olay ağırlıklı yazılar)	-	-	-
11	Yazılı kompozisyon türleri (Düşünce ağırlıklı yazılar, inceleme yazıları,diğer yazılı anlatım türleri)	-	-	-
12	Sözlü kompozisyon türleri (Tartışmaya dayalı sözlü anlatım türleri)	-	-	-
13	Sözlü kompozisyon türleri(Görüşmeye dayalı sözlü anlatım türleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	fatih.sancak@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Secmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
YABANCI DİL	YBD102	Zorunlu	4	4	4	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör Menderes DEĞER

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör Menderes DEĞER

 Dersin Amacı

Öğrencilerin, gelecekteki genel iletişim amaçları ve akademik çalışmaları için gerekli olan dil bilgi ve becerilerini kazandırmak ve öğrencilerin bu dile karşı olumlu tutum geliştirmelerine yardımcı olmak amaçlanmaktadır.

 Dersin Hedefi

Öğrencilere ingilizce hakkında bilgi kazandırmak hedeflenmektedir.

 Dersin İçeriği

1. Manage simple, routine exchanges
2. “to be” Possessive adjectives,
3. Questions and negatives, countries
4. Everyday objects, countries, opposite adjectives
5. “What time is it?” Social expressions: I'm sorry. Excuse me!
6. There is/are, How many?, Prepositions of place
7. Give and receive information about travel and buy tickets
8. Agree and disagree with others, order a meal
9. Mid term exam
10. Describe events and activities
11. Express likes and Dislikes
12. Describe family and living conditions
13. Relate personal experience
14. Simple Past Tense

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Alanında yeterli olacak düzeyde ("European Language Portfolio Global Scale", Level B1) yabancı dil bilgisine sahip olur
2.Kısa net iletileri kavrar
3.Kısa, günlük metinleri kavrar
4.Basit, günlük sohbetlere katılır
5.Sade bir dille kendi ve çevresi hakkında konuşur
6.Kısa, basit notlar ve iletiler yazar

- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Genel kültür konusunda bilgiye sahip olacaktır.

- Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Inside English Grammar
Elementary Course books
English Grammar in Use

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	2	1	3	1	3	2	2	1	2	2	3	3
Ö2	2	1	3	1	3	2	2	1	2	2	3	3
Ö3	2	1	3	1	3	2	2	1	2	2	3	3
Ö4	2	1	3	1	3	2	2	1	2	2	3	3
Ö5	2	1	3	1	3	2	2	1	2	2	3	3
Ö6	2	1	3	1	3	2	2	1	2	2	3	

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	The present form of the verb 'to be' / am/is/are	-	-	-
2	Şahıs Zamirleri, İyelik Sıfatları	-	-	-
3	Aile Biryeleri, Temel sıfatlar	-	-	-
4	Sahiplik belirtme (Have got/Has got, possessive 's)	-	-	-
5	Belirteçler	-	-	-
6	Kelime çalışmaları(Sayılar, aylar, günler, mevsimler, saat dilimleri)	-	-	-

7	Kelime çalışmaları(Sayılar, aylar, günler, mevsimler, saat dilimleri)	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Sayılabilir isimlerin çoğul yapılması (Alıştırmalar)	-	-	-
10	Yer bildiren kelimeler / edatlar (içinde, üstünde, altında, yanında, karşısında, bitişiğinde, vs.))	-	-	-
11	Sayılabilir ve Sayılamaz isimler	-	-	-
12	Sayılabilir ve Sayılamaz isimler	-	-	-
13	Teklif ve öneri cümleleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	menderes.deger@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	GID208	Seçmeli	18	0	0	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Dersin Amacı

Teorik Bilgilerin Uygulama Alanlarında Tecrübeye Dönüşmesini Amaçlar

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere iş yerinde tecrübe kazandırmaktır.

 Dersin İçeriği

Ders Planlarında yer alan teorik ve uygulamalı derslerde öğrenilen kazanımları uygulamalı eğitim ile pekiştirmek ve geliştirmek.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Eğitimde kazanılan teorik bilgilerin uygulamadaki karşılığını öğrenir
2.Uygulamalarda karşılaşılabilen sorunlara dair örnekleri gözlemler ve bunlara dair çözüm üretebilme becerisini kazanır
3.İlgilenilen çalışma alanı ile ilgili olarak yasal, mesleki ve etik çerçeve hakkında sağlam bir temel edindiğini ortaya koyar.
4.Problem çözme kabiliyeti geliştirir ve bu kabiliyetini mesleği ile ilgili değişik alanlarda kullanır.
5.Mesleği ile ilgili alanlarda organizasyonel yetenekleri kullanarak işle ilgili ve kişiler arası problemleri çözer.
6.İş ve çalışma etiğine sahiptir.
7.Bilgileri düzenli toplar ve raporlar.

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıda sektöründe deneyim kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Uygulama

 Ölçme Değerlendirme

Mülakat

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

-

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	

Ö2 5 5 5 5 5 4 5 5 5 5 5
Ö3
Ö4
Ö5
Ö6
 Güncelleme Tarihi 2023

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
2	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
3	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
4	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
5	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
6	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
7	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
8	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
9	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
10	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
11	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
12	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
13	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-
14	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde yetkili eleman tarafından verilen işi yapmak	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	erkan.topel@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Secmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ	GID210	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

 Ders Koordinatörü

Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk YEŞİL

 Dersin Amacı

Endüstriyel mikroorganizmalar, rekombinant mikroorganizmalar ve genel özellikleri, fermente gıda ve içecekler, gıda katkı maddeleri, enzimler, sağlıkla ilgili ürünler, kimyasallar ve yakıtların üretiminde, bazı atıkların arıtılmasında mikroorganizmaların kullanılması konularının öğretilmesi amaçlanmaktadır.

 Dersin Hedefi

Öğrencilere mikrobiyolojinin endüstriyel kullanımı hakkında bilgi kazandırmak hedeflenmektedir.

 Dersin İçeriği

Mikrobiyal Fizyoloji; Endüstriyel Mikroorganizmalar; Fermentasyon; Fermentörler; Endüstriyel Çapta Fermentasyon; Fermentörlerde Kullanılan Besiyerleri ve Fermentasyon Yöntemleri; Fermente Gıda ve Fermente İçecekler; Gıda Katkı Maddeleri; Mikrobiyal Enzimler; Sağlıkla İlgili Ürünler; Vitaminler, Polimerler, Tarım Ürünleri ; Endüstriyel Kimyasallar ve Yakıtlar; Mikroorganizmaların Çevresel Rolleri.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.İndikatör mikroorganizmaların sayımını yapmak
2.İndikatör mikroorganizmaların sayımını değerlendirmek
3.Patojen mikroorganizma analizlerini yapmak
4.Patojen mikroorganizma analizlerini değerlendirmek
5.Süt ve ürünlerinde mikrobiyolojik analizler yapmak
6.Süt ve ürünlerinde mikrobiyolojik analizler değerlendirmek

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Gıda sanayinde endüstriyel mikrobiyoloji uygulamaları konusunda yetkinliğe sahip olacaktır.

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

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

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	5	5	5	5	1	4	3	5	3	1	4	1
Ö2	5	5	5	5	1	4	2	4	3	5	4	4
Ö3	5	5	5	5	1	4	3	5	3	1	4	1
Ö4	5	5	5	5	1	4	2	4	3	5	4	4
Ö5	5	5	5	5	1	4	3	5	3	1	4	1
Ö6	5	5	5	5	1	4	2	4	3	5	4	4

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Endüstriyel Mikrobiyolojiye giriş ve tarihçesi	-	-	-
2	Mikrobiyal Fizyoloji	-	-	-

3	Endüstriyel Mikroorganizmalar	-	-	-
4	Fermentasyon	-	-	-
5	Fermentörler, Endüstriyel Çapta Fermentasyon	-	-	-
6	Fermentörlerde Kullanılan Besiyerleri ve Fermentasyon Yöntemleri	-	-	-
7	Fermentörlerde Kullanılan Besiyerleri ve Fermentasyon Yöntemleri	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Fermente Gıda ve Fermente İçecekler	-	-	-
10	Gıda Katkı Maddeleri	-	-	-
11	Mikrobiyal Enzimler	-	-	-
12	Sağlıkla İlgili Ürünler	-	-	-
13	Vitaminler, Polimerler, Tarım Ürünleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

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

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
MESLEK ETİĞİ	GID212	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Dersin Amacı

Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

 Dersin Hedefi

Bu derste meslek etiği ile ilgili bilgi kazandırılması hedeflenir.

 Dersin İçeriği

1 Etik ve ahlak kavramlarını incelemek
2 Etik ve ahlak kavramlarını incelemek
3 Etik sistemlerini incelemek
4 Etik sistemlerini incelemek
5 Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek
6 Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek
7 Meslek etiğini incelemek
8 Ders tekrarı ve Ara Sınav
9 Meslek etiğini incelemek
10 Meslek etiğini incelemek

11 Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek
12 Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek
13 Sosyal sorumluluk kavramını incelemek
14 Sosyal sorumluluk kavramını incelemek

- Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Etik ve ahlak kavramlarını inceleyebilecektir.
2.Etik sistemlerini araştırabilecektir
3.Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri inceleyebilecektir
4.Meslek etiğini inceleyebilecektir.
5.Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını değerlendirebilecektir.
6.Sosyal sorumluluk kavramını inceleyebilecektir.

- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Meslek etiği hakkında bilgi kazandırma

- Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Ankara Üniversitesi; Açık Ders Malzemeleri, Meslek Etiği Ders Notları
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi; Meslek Etiği Ders Notları.

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	2	1	1	1	1	3	1	1	5	1	2	4
Ö2	2	1	1	1	1	3	1	1	5	1	2	3
Ö3	2	1	1	1	1	2	1	1	5	1	1	4
Ö4	1	1	1	1	1	2	1	1	5	1	1	4
Ö5	2	1	1	1	1	3	1	1	5	1	1	4
Ö6	2	1	1	1	1	3	1	1	5	1	1	4

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek	-	-	-
2	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek	-	-	-
3	Etik sistemlerini incelemek	-	-	-
4	Etik sistemlerini incelemek	-	-	-
5	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek	-	-	-
6	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek	-	-	-
7	Meslek etiğini incelemek	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Meslek etiğini incelemek	-	-	-
10	Meslek etiğini incelemek	-	-	-

11	Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek	-	-	-
12	Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek	-	-	-
13	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**serap.gunes@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
ORGANİK GIDALAR	GID214	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Dersin Amacı

Günümüzde önemi artan ve gelecekte daha önemli olacak olan organik gıdaları tanıtmak. Hayvansal ve bitkisel organik ürünlerin yetiştirilmesinden sofraya ulaşmasına kadar olan süreçte uyulması gereken basamaklar hakkında öğrencileri bilgilendirmek. Organik gıdaların üretim prosesleri, kullanılacak katkı maddeleri, ambalaj malzemeleri ve bunlarla ürünler arasındaki etkileşimler hakkında bilgiler verilmesi de hedeflenmektedir.

 Dersin Hedefi

Bu derste organik gıdalar ile ilgili bilgi kazandırılması hedeflenir.

 Dersin İçeriği

Beslemede organik gıdaların önemi, Organik bitkisel gıda yetiştiriciliği, Organik bitkisel gıdaların hasadı, taşınması ve depolanması, Organik hayvansal gıda üretimi, Organik gıda üretimi ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi verilir.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Beslemede organik gıdaların önemi hakkında bilgilenmek;
2.Organik tarım alanında kuramsal ve uygulamalı temel bilgilere sahip olabilmek.;
3.Organik hayvansal ve bitkisel gıda yetiştiriciliğini öğrenmek;
4.Organik Tarım Kanunu ve Organik Tarımın Esasları ve Uygulamasına İlişkin Yönetmelik hükümleri doğrultusunda organik tarım üretimi yapabilmek.;
5.Organik ürün alanında araştırma ve sorgulama yoluyla bilgiye ulaşabilmek ve kullanabilmek.

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Organik gıdalar hakkında bilgi kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Organik Süt
Doç. Dr. Mustafa Şengül
Öğr. Gör. Bayram Ürkek
Sidaş Yayıncılık, 2013, 86s.

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö1	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5
Ö3	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5
Ö4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4
Ö5	4	5	4	5	5	4	4	5	5	4	5	5

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Beslemede organik gıdaların önemi	-	-	-
2	Organik gıdaların uygun şartlarda işlenmesi için gerekli koşullar nelerdir?	-	-	-
3	Organik bitkisel gıda yetiştiriciliği	-	-	-
4	Organik bitkisel gıdaların hasadı	-	-	-
5	Organik bitkisel gıdaların taşınması ve depolanması	-	-	-
6	Organik bitkisel gıdalar üretmeye yönelik tesisler kurulması ve mevcut işletmeleri geliştirilmesi	-	-	-
7	Organik bitkisel gıda üretiminde kullanımına izin verilen katkı maddeleri	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Organik hayvansal gıda üretimi	-	-	-
10	Organik hayvansal gıdaların sınıflandırılması	-	-	-
11	Organik hayvansal gıdaların depolanması	-	-	-
12	Organik gıdaların pazarlanması	-	-	-
13	Organik hayvansal gıda üretiminde kullanımına izin verilen katkı maddeleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**serap.gunes@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
GİRİŞİMCİLİK	GID216	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan
Yüz yüze
 Ders Yürütücüsü
Öğr. Gör. Demet EKTİREN
 Ders Koordinatörü
Öğr. Gör. Demet EKTİREN

 Dersin Amacı

Bu ders, girişimcilik kavramları ve süreci hakkında bilgi vermeyi, girişim fırsatlarını fark etmeyi, yeni bir işletmenin fizibilitesini çıkarmayı ve pazarlama, üretim gibi girişimcilik planlarını hazırlama yeteneğini geliştirmeyi amaçlamaktadır.

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere girişimcilik hakkında bilgi kazandırmaktır.

 Dersin İçeriği

Girişimcilik ve İlgili Kavramlar, Girişimciliğin Önemi, Girişimcilik Kültürünün Geliştirilmesi.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Başarılı bir girişim kurmaya motive olma
2.İş fikri oluşturmayı öğrenme
3.Başarılı bir girişimin kurulması için genel çevre analizlerinin nasıl yapılacağını öğrenme
4.Pazar araştırması yapmayı ve pazarlama planı hazırlamayı öğrenme
5.Üretim araştırması yapmayı ve üretim planı hazırlamayı öğrenme

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Girişimcilik konusunda bilgi kazandırma

Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Orhan KÜÇÜK, Girişimcilik ve Küçük işletme Yönetimi, Seçkin Yayıncılık, 2. Baskı, Ankara, 2005; David LESTER, Global Markalar Nasıl Başladılar: 20 İyi Fikir Nasıl Mükemmel Küresel İş Piyasası Haline Geldi, Dinozor Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, 2009

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	3	3	3	3	2	3	2	5	2	4	5	4
Ö1	3	3	3	3	2	3	2	5			5	5
Ö2	3	3	2	2	2	3		5			4	4
Ö3	3	3	4	3	3	3	3	5			4	4
Ö4	2	2	2			2		5			4	4
Ö5	2	2	2			2		5			4	4

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Girişimcilik Ve İlgili Kavramlar	-	-	-
2	Girişimciliğin Önemi	-	-	-
3	Girişimcilik Kültürünün Geliştirilmesi	-	-	-
4	Girişimcilik Türleri	-	-	-
5	Girişimci Türleri	-	-	-
6	Başarılı Girişimcilerin Özelikleri	-	-	-
7	Girişimcilikteki Başarı Ve Başarısızlık Faktörleri - Dünya Ve Türkiye Örnekleri	-	-	-

8	Ara Sınav	-	-	-
9	Fizibilite Etüdündeki Araştırmalar (Genel Çerçeve)	-	-	-
10	Pazar Araştırması	-	-	-
11	Pazarlama Planının Hazırlanması	-	-	-
12	Pazarlama Planının Yazımı Ve Sunumu	-	-	-
13	Üretim Araştırması	-	-	-
14	Final Sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	demet.ektiren@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
ÇEVRE KORUMA	GID218	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. EZGİ SOYAK

 Dersin Amacı

Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere çevre hakkında farkındalık kazandırmaktır.

 Dersin İçeriği

Ekoloji,ekosistem,atıklar,geri dönüşüm,hava kirliliği,su kirliliği,toprak kirliliği,gürültü kirliliği,atık azaltılması,çevre mevzuatları,iş güvenliği,enerji kaynakları,enerji çevre ilişkisi.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Çevre,ekoloji,ekosistem,atık,geri dönüşüm,arıtma gibi temel kavramları öğrenir.
2.Sektörlerin sebep olduğu çevre kirliliği üzerine bilgiler edinir.
3.Hava kirliliğinin sebepleri sonuçları ve önlenmesi üzerine bilgiler öğrenir.
4.Su kirliliğinin sebepleri sonuçları ve önlenmesi üzerine bilgiler öğrenir.
5.Toprak kirliliğinin sebepleri sonuçları ve önlenmesi üzerine bilgiler öğrenir.
6.Gürültü kirliliğinin sebepleri sonuçları ve önlenmesi üzerine bilgiler öğrenir.
7.Enerji çeşitlerini öğrenir,enerji çevre ilişkisini kurar.
8.Atıklar,atıkaların depolanması ,bertaraf edilmesi konularında bilgi sahibi olur.
9.Çevre mevzuatı hakkında genel bilgiler edinir.
10.Çevreye karşı farkındalığı artmış bir bireyin düşünce yapısına sahip olma yolunda adımlar atılmış olunur.

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Çevre korumaya dair öğrencilere bilgi kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Megep,2006 Çevre Koruma Modülü,

ISO 14001 ve ISO 45001 Standardı

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	4	2	1	2	1	2	1	1	2	1	2	1
Ö2	3	3	1	1	1	1	3	1	3	1	3	1
Ö3	2	3	1	1	1	1	1	1	4	1	3	1
Ö4	2	2	1	1	1	1	1	1	4	1	3	1
Ö5	2	3	1	1	1	1	1	1	4	1	3	1
Ö6	2	2	1	1	1	1	1	1	4	1	3	1
Ö7	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1
Ö8	2	2	1	1	1	2	1	3	3	1	4	1
Ö9	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1
Ö10	3	1	1	1	1	1	1	1	4	1	3	1

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Çevre ile ilgili genel kavramlar (ekoloji,atık,ekosistem ,geri dönüşüm)	-	-	-
2	Hava kirliliği	-	-	-
3	Hava kirliliği	-	-	-
4	Su kirliliği	-	-	-
5	Su kirliliği	-	-	-
6	Toprak kirliliği	-	-	-
7	Toprak kirliliği	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Gürültü kirliliği	-	-	-
10	Enerji ve enerji çeşitleri.	-	-	-
11	Enerji-çevre ilişkisi	-	-	-
12	Çevre mevzuatı	-	-	-
13	Kurumsal sosyal sorumluluk kavramı	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	ezgi.gunay@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
PROJE HAZIRLAMA	GID220	Seçmeli	3	2	2	0

- Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

- Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. HATİCE ERTEM

- Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. HATİCE ERTEM

- Dersin Amacı

Kalite Standartları ve yönetim sistemlerinin tanıtılması

- Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere proje hazırlama hakkında bilgi kazandırmaktır.

- Dersin İçeriği

Kalitenin tanımı, riskler, Tehlike analizi Iso ve Hacpp sistemleri

- Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Kalite konusunda bilinç oluşması
2.Gıdalar için riskler konusunda bilgi sahibi olmak
3.ISO Kalite sistemleri hakkında bilgi sahibi olmak
4.HACCP Sistemi, Kritik Kontrol noktaları konusunda yeterli bigi sahibi olmak

- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Proje hazırlamaya dair öğrencilere bilgi kazandırma

- Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Dersi veren hocanın notları

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	1	5	2	3	3	5	3	2	1	2	2	
Ö2	1	5	2	3	3	5	3	2	1	2	2	
Ö3	1	5	2	3	3	5	3	2	1	2	2	
Ö4	1	5	2	3	3	5	3	2	1	2	2	

- Güncelleme Tarihi 2023

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Kalite kavramı	-	-	-
2	Kalite kavramı, standardizasyon ve standart	-	-	-
3	Standart ve Standardizasyon	-	-	-
4	Üretim ve servis sektör standartlarının önemi	-	-	-
5	Yönetim kalitesi ve standartlar	-	-	-
6	Yönetim ve standatlar	-	-	-
7	Çevresel standartlar	-	-	-
8	Ara sınav	-	-	-
9	Kalite yönetim sistem modelleri	-	-	-
10	Stratejik yönetimler	-	-	-
11	Yönetime katılma	-	-	-
12	Yönetim sistemi süreci	-	-	-
13	Yönetim sisteminin kaynakları	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	hatice.ertem@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJSİ	GID222	Seçmeli	3	2	2	0

- Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

- Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. SERAP GÜNEŞ

 Dersin Amacı

Farklı yörelere ait ürünlerin üretimi, ürünlerin özelliklerinde yörenin etkisini öğretebilmek

 Dersin Hedefi

Bu derste yöresel ürünler ile ilgili bilgi kazandırılması hedeflenir.

 Dersin İçeriği

Marmara Bölgesine ait yöresel ürünler, Karadeniz Bölgesine ait yöresel ürünler, Akdeniz Bölgesine ait yöresel ürünler, Güneydoğu Anadolu Bölgesine ait yöresel ürünler, Ege Bölgesine ait yöresel ürünler, Doğu Anadolu Bölgesine ait yöresel ürünler, İç Anadolu Bölgesine ait yöresel ürünler hakkında bilgi verilecektir.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirebilme;
2.Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretebilme;
3.Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olabilme;
4.Yöresel ürünlerin korunma altına alınmasının öneminin kavranması;
5.Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanma yeteneğinde olabilme

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Yöresel ürünler hakkında bilgi kazandırma

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Gökçe, N., Mil B., Yüncü H.R., Önçel S., Bekar A., Kabacık M., Özdoğan O.N., Işık N., (2016). Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375, Eskişehir.
Şengül S., Türkay O. (2017). Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, Detay Yayıncılık, Ankara.

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	5	3			2	3	3			5	5	4
Ö1		5		4		3	2					4
Ö2				5					4		4	5
Ö3	5					3	2	2	4	2	3	3
Ö4	5				3	4	5	3		3	5	2
Ö5	5				3	4	5	3		3	5	2

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Yöresel Mutfak ve Yöresel Ürün Kavramları, Yöresel ürünlerin sürdürülebilirliği	-	-	-
2	Coğrafi İşaret Kavramı ve Uygulamaları	-	-	-
3	Marmara Bölgesi yöresel ürünleri	-	-	-
4	Marmara Bölgesi yöresel ürünleri	-	-	-
5	Karadeniz Bölgesi yöresel ürünleri	-	-	-
6	Akdeniz Bölgesi yöresel ürünleri	-	-	-

7	Akdeniz Bölgesi yöresel ürünleri	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Güneydoğu Anadolu Bölgesi yöresel ürünleri	-	-	-
10	Ege Bölgesi yöresel ürünleri	-	-	-
11	Doğu Anadolu Bölgesi yöresel ürünleri	-	-	-
12	Doğu Anadolu Bölgesi yöresel ürünleri	-	-	-
13	İç Anadolu Bölgesi yöresel ürünleri	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	**serap.gunes@dicle**.edu.tr.

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	GID224	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan
Yüz yüze
 Ders Yürütücüsü
Öğr. Gör. ERKAN TOPEL
 Ders Koordinatörü
Öğr. Gör. ERKAN TOPEL
 Dersin Amacı
Toplu yemek hizmeti verilen işletmelerde, yemek menüsü hazırlama, yemeklerin gıda güvenliği uygulamalarına göre hazırlanması, sevk edilmesi ve servisini yönetebilme, personel ve iş yeri hijyenini sağlamayı öğrenme ve uygulayıp uygulatabilme becerisini kazanmak.
 Dersin Hedefi
Bu dersin hedefi öğrencilere hazır yemek sistemleri hakkında bilgi kazandırmaktır.
 Dersin İçeriği
Toplu yemek sektörünü tanımak
Yemek fabrikalarında organizasyon ve görev dağılımları
Yemek fabrikalarında kullanılan alet ve ekipmanları tanımak ve işlevlerini öğrenmek
Gıda depolama ve depoların etkin kullanımı
Mal kabul işlemleri ve numune alma
Ekipman ve personel hijyenini öğrenmek
Güvenli gıda hazırlama tekniklerini öğrenmek
Gıda zehirlenmelerine neden olan mikroorganizmaları öğrenmek
Yemeklerin gıda güvenliği kurallarına göre sevk edilmesi ve servisi
Yemek menüsü planlama
Maliyet hesapları
Müşteri şikayeti örneklerinin incelenmesi
Yemek fabrikalarında HACCP uygulamaları
 Dersin Öğrenim Çıktıları
1.Hazır yemek sektörünü tanıyarak gelişmeleri takip edebilme
2.Yemek üretim ve servisinde hijyen kurallarını uygulayabilme
3.Yemeklerden mikrobiyolojik analizler için numune alabilme
4.Yemek sektöründe kullanılan alet ve ekipmanları tanıyarak kullanabilme
5.Reçete hazırlayabilme,maliyet çıkartabilme
6.Depo stoklarını takip edebilme ve sipariş planlayabilme
 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)
Hazır yemek sistemleri ile ilgili bilgi kazandırma
 Öğretim yöntem ve teknikleri
Düz anlatım, tartışma
 Ölçme Değerlendirme
Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

GIDA VE PERSONEL HİJYENİ Prof. Dr. S. Bulduk
MUTFAK TEKNOLOJİSİ KİTABI C.Türkan
Yiyecek İçecek İşletmelerinde
Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü Dr. A. Dağ

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	1			1	3	4	3	2	3	3	2	4
Ö2		1	2	2	3	2	3	1	2	3	4	2
Ö3		1	1	2	2	2	3	1	1	1	2	2
Ö4		1	1	3	2	2	2	1	4	1	2	3
Ö5		1	2	3	3	1	2	2	2	1	3	3
Ö6		1	2	3		3	2	2	2	2	3	3

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Toplu yemek sektörünü tanımak	-	-	-
2	Yemek fabrikalarında organizasyon ve görev dağılımları	-	-	-
3	Yemek fabrikalarında kullanılan alet ve ekipmanları tanımak ve işlevlerini öğrenmek	-	-	-
4	Gıda depolama ve depoların etkin kullanımı	-	-	-
5	Mal kabul işlemleri ve numune alma	-	-	-
6	Ekipman ve personel hijyenini öğrenmek	-	-	-
7	Güvenli gıda hazırlama tekniklerini öğrenmek	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Gıda zehirlenmelerine neden olan mikroorganizmaları	-	-	-
10	Yemeklerin gıda güvenliği kurallarına göre sevk edilmesi ve servisi	-	-	-
11	Yemek menüsü planlama	-	-	-
12	Maliyet hesapları	-	-	-
13	Müşteri şikayeti örneklerinin incelenmesi	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	erkan.topel@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
EKMEK TEKNOLOJİSİ	GID226	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. Demet EKTİREN

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. Demet EKTİREN

 Dersin Amacı

Bu ders ile öğrencinin; ekmek üretimi için temel ve yardımcı bileşenleri hazırlama, ekmeklik hamuru yoğurma, hamuru fermente ederek ekmeği pişirme, ekmek çeşitlerini üretme yeterliklerini kazanması amaçlanmaktadır..

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere ekmek üretimi hakkında bilgi kazandırmaktır.

 Dersin İçeriği

Bu ders; ekmek hammadde ve yardımcı maddelerinin özellikleri, ekmek hamuru, fermantasyon, şekil verme, pişirme, ambalajlama, makine ve ekipmanların kullanımı, temizlik ve bakımı, ilgili ayar ve kontroller, çeşitli ekmek üretimleri, Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Çeşitleri Tebliği konularını içermektedir.

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Ekmek üretiminde güncel bilgileri takip edebilme

2.Türk Gıda Kodeksine uygun ekmek üretimi bilgisine sahip olabilme

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Ekmek üretimi konusunda bilgi ve beceri kazandırma

Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Baysal, A., (2002). Beslenme. Hacettepe Üniversitesi Yayınları A/61, Hatipoğlu Kitabevi, Ankara.
Elgün, A., Ertugay, Z., (2002). Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 718, Erzurum.
Elgün, A., Türker, S., Bilgiçli, N., (2012). Tahıl Ürünleri Teknolojisi, Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Yayınları, Konya.

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	3	5	1	5	5	2	2	1	4	1	2	3
Ö2	3	5	1	5	5	3	4	1	4	1	1	3

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Ekmeğin tanımı ve ekmek üretiminde kullanılan hammaddeler	-	-	-
2	Ekmek üretiminde kullanılan hammaddeler(devam)	-	-	-
3	Ekmeklik unun kimyasal bileşimi	-	-	-
4	Ekmek üretimi	-	-	-
5	Ekmek üretimi (devam)	-	-	-
6	Ekşi hamur tekniği	-	-	-

7	Tatlı maya tekniği	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Hamur hataları	-	-	-
10	Ekmek hataları	-	-	-
11	Ekmekte meydana gelen mikrobiyolojik bozulmalar	-	-	-
12	Bayatlama	-	-	-
1	Ekmeğin tanımı ve ekmek üretiminde kullanılan hammaddeler	-	-	-
14	Final Sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	demet.ektiren@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Seçmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
UNLU MAMÜLLER VE TATLILAR	GID228	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör. ERKAN TOPEL

 Dersin Amacı

Öğrencilere, undan hazırlanan, fırıncılık ve pastane ürünleri ile çeşitli tatlıların yapımı, sunumu konusunda bilgi ve beceri kazandırmaktır.

 Dersin Hedefi

Bu dersin hedefi öğrencilere unlu mamüller ve tatlılar hakkında bilgi kazandırmaktır.

 Dersin İçeriği

Unların tanımı, çeşitleri ve özellikleri anlatılan konu ile ilgili uygulamalar Unlu mamül üretiminde ullanılan temel araç ve gereçler anlatılan konu ile ilgili uygulamalar unlu mamül üretiminin genel prensipleri ve temel aşamaları anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
Özleştirilerek hazırlanan hamur uygulamaları anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
Mayalı hamur uygulamaları, Ekmek çeşitleri anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
Yaprak hamur uygulamaları anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
Kıyılarak yapılan hamur uygulamaları anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
Çırpılarak yapılan hamur uygulamaları anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
Tatlıların tanım, çeşit ve özellikleri anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
Sütlü tatlılar anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
Şerbetli Türk tatlıları anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
Meyve tatlıları anlatılan konu ile ilgili uygulamalar
Tatlı süsleme ve dekarosyanu, tatlıların sunumu anlatılan konu ile ilgili uygulamalar

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Tahıl çeşitleri, un üretimi, unlu mamuller hakkında bilgi sahibi olması;
2.Unlu mamullerin üretiminde kullanılan temel araç ve gereçleri öğrenmesi;

3.Unlu mamul üretiminin temel aşamalarını öğrenmesi

- Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Unlu mamüller ve tatlılar ile ilgili bilgi kazandırma

- Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

- Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

- Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Açıklamalı Yemek Kitabı Cilt 4 (Hamur İşleri, Börekler, Pastalar, Kekler, Tart ve Tartalötler). Cemaliye Tüter. İnkılap Kitabevi
Altın Kitap Kurabiyeler. Rana Gürtuna. Alfa Yayıncılık
Pratik Mutfak Rehberi - Lezzet Saati. Bülent Özükan. Boyut Yayın Grubu
Tatlılar,Pasta ve Kurabiyeler. Nil Peri Gökçe. Sis Yayınları
Tatlılar. Ceren Büke. Boyut Yayın Grubu
Tart ve Turta. Carla Bardi. Çekmece Yayınları

- Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Ö1	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	5
Ö2	4	5	4	4	5	4	3	4	3	5	3	5
Ö3	4	5	4	3	3	4	4	5	2	5	4	5

- Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Un tanımı	-	-	-
2	Unların tanımı, çeşitleri ve özellikleri	-	-	-
3	Unlu mamül üretiminin genel prensipleri ve temel aşamaları	-	-	-
4	Özleştirilerek hazırlanan hamur uygulamaları	-	-	-
5	Mayalı hamur uygulamaları, Ekmek çeşitleri	-	-	-
6	Yaprak hamur uygulamaları	-	-	-
7	Kıyılarak yapılan hamur uygulamaları	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Çırpılarak yapılan hamur uygulamaları	-	-	-
10	Tatlıların tanım, çeşit ve özellikleri	-	-	-
11	Sütlü tatlılar	-	-	-
12	Şerbetli Türk tatlıları	-	-	-
13	Meyve tatlıları	-	-	-

14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	erkan.topel@dicle.edu.tr

DERS İZLENCESİ

Dersin Adı:	Dersin Kodu	Zorunlu/ Secmeli	AKTS Kredi	Ulusal Kredi	T	U
KANATLI TEKNOLOJİSİ	GID230	Seçmeli	3	2	2	0

 Yüz yüze/Uzaktan

Yüz yüze

 Ders Yürütücüsü

Öğr. Gör Ahmet ÇELİK

 Ders Koordinatörü

Öğr. Gör Ahmet ÇELİK

 Dersin Amacı

Kanatlı ürünleri teknolojisi konusunda teorik ve uygulama bilgilerini vermek.

 Dersin Hedefi

Kanatlı bilimi ve teknolojisi hakkında öğrencilere bilgi kazandırmaktır.

 Dersin İçeriği

Kanatlı teknolojisinin önemi, Kanatlı etlerin işlenmesi, Kanatlı etlerin soğutulması ve dondurulması

 Dersin Öğrenim Çıktıları

1.Halk sağlığı açısından tavuk kesimhanelerinin önemini kavramak;
2.Kanatlı kesim tekniğini bilmek;
3.Kanatlı karkaslarında kalite standartlarını kontrol etmek;
4.Kanatlı işleme teknolojisi ile ilgili gelişmeleri izlemek;
5.Depolama derecelerini kontrol etmek;

 Dersin mesleğe katkısı (bilgi, beceri ve yetkinlik)

Kanatlı eti ürünleri alanında çalışabilecek yetkinliğe sahip olmak

 Öğretim yöntem ve teknikleri

Düz anlatım, tartışma

 Ölçme Değerlendirme

Ara sınav(%40) ve yarıyıl sonu sınavı (%60)

 Kaynaklar (Yazılı, görsel vs.)

Yücel,A.Et ve Su ürünleri Teknolojisi.U.Ü.Ziraat Fak.Ders Notları,Bursa,2005.

 Ön koşul dersler ve Koşullar

Yok

 Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Tüm	5	5	4	5	4	4	4	1	5	4	4	1
Ö1	5	5	4	5	4	4	4	1	5	4	4	1
Ö2	5	5	4	5	4	4	4	1	5	4	4	1
Ö3	5	5	4	5	4	4	4	1	5	4	4	1
Ö4	5	5	4	5	4	4	4	1	5	4	4	1

 Güncelleme Tarihi 2024

Haftalık İşlenen Konular (14 Hafta)

Hafta	Başlık	E-Doküman	Video	Kısa Ses Dosyaları
1	Kanatlı teknolojisinin önemi	-	-	-
2	Kanatlı etlerin işlenmesi	-	-	-
3	Kanatlı etlerin işlenmesi	-	-	-
4	Kanatlı etlerin soğutulması ve dondurulması	-	-	-

5	Kanatlı etlerin soğutulması ve dondurulması	-	-	-
6	Kanatlı etlerin depolanması	-	-	-
7	Kanatlı etlerin kalitelerine göre derecelendirilmesi	-	-	-
8	Ara Sınav	-	-	-
9	Kanatlı etlerin kalitelerine göre derecelendirilmesi	-	-	-
10	Kanatlı ürünleri teknolojisinin önemi	-	-	-
11	Tavuk salam üretimi	-	-	-
12	Tavuk etsuyu üretimi	-	-	-
13	Hindi Eti üretim Teknolojisi	-	-	-
14	Final sınavı	-	-	-

Dersin Gün ve Saati	Program web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Program web sayfasında ilan edilecektir.
İletişim Bilgileri	ahmet.celik@dicle.edu.tr

I.2 Öğretim Elemanların Özgeçmişleri



ÖMER FARUK YEŞİL

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ

2022-2024 yılları arasında özgeçmiş

E-Posta Adresi	:	faruk@dicle.edu.tr
Telefon (İş)	:	4122411000-
Telefon (Cep)	:	5057660673
Adres	:	FETİH MAHALLESİ, DİCLE ÜNİVERSİTESİ, DİYARBAKIR TARIM MESLEK YÜKSEK OKULU, GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ, SUR/DİYARBAKIR

Yönetilen Tezler:

Yüksek Lisans

2024 DEMİR ALİ, (2024). Diyarbakır'da Tüketime Sunulan Çiğ Köftelerin Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma, Dicle Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Biyoloji Ana Bilim Dalı (Devam Ediyor)

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler: 2022-2024

1. GÜRSOY NECLA, YEŞİL ÖMER FARUK, YILDIZ ABDUNNASIR (2022). Bazı Tarımsal Atıkların, Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kum.'un Gelişmesi ve Verimi Üzerine Etkisi. International Journal of Pure and Applied Sciences, 8(1), 43-52., Doi: 10.29132/ijpas.966323 (Yayın No: 7726705)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler : 2022-2024

1. DEMİR ALİ, YEŞİL ÖMER FARUK (2023). A Study on Microbiological Investigation of Raw Meatballs Served For Consumption in Diyarbakir. 6. International Antalya Scientific Research and Innovative Studies Congress December 2-4, 2023 Antalya, Turkiye, 134-140. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8769712)
2. YEŞİL ÖMER FARUK (2022). Diyarbakır'da Tüketime Sunulan Olgunlaştırılmamış Beyaz Peynirlerin Mikrobiyal Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. 2nd International Congress on Scientific Advances, 133-138. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8009330)

ÜNİVERSİTE DIŞI

DENEYİM 2000-2006

Diğer
Milli Eğitim Müdürlüğü
Öğretmen
2007-2010 Diğer
Milli Eğitim Müdürlüğü
Hijyen ve Gıda Kontrol Denetim Komisyonu Üyesi

ÇALIŞTIĞI KURUMLAR

16.10.2000 -03.03.2007 (Milli Eğitim Bakanlığı-Milli Eğitim Müdürlüğü- Öğretmen)
03.03.2007-15.10.2010 Diyarbakır İl Milli Eğitim Müdürlüğü-Hijyen ve Gıda Kontrol Denetim Komisyonu Üyesi
16.10.2010-devam ediyor (Dicle Üniversitesi Diyarbakır Tarım Meslek Yüksekokulu-Dr. Öğr. Üyesi)

- Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar: Yok
- Aldığı ödüller: Yok

EZGİ SOYAK

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ



E-Posta Adresi : ezgiiigunay@gmail.com

Telefon (İş) : 0412241100-

Telefon (Cep) : 5433120035

Adres : Dicle Üniversitesi Tarım MYO,Gıda İşleme Bölümü 21280 Sur/DİYARBAKIR

Öğrenim Bilgisi

Doktora — İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/ 2019

Yüksek Lisans — MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/ 2015

Tez adı: ANTAKYA KAHVESİNİN AROMA PROFİLİ ÜZERİNE DEPOLAMANIN ETKİSİ (2019) Tez Danışmanı:(YAHYA KEMAL AVŞAR)

Lisans — MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR./
2011
25/Mayıs/2015

Akademik Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ — DİCLE ÜNİVERSİTESİ/DİYARBAKIR TARIM MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR.
2020

ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ — İSTANBUL GEDİK ÜNİVERSİTESİ/GÜZEL SANATLAR VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
2018

Projelerde Yaptığı Görevler:

Türk Kahvesinde Depolama Süresince Aroma Profilindeki Değişime Bağlı Bayatlamanın Nanolifli

1. Sensör ile Tespiti, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:EZGİ SOYAK, , 20/05/2022 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

İdari Görevler

Program Başkanı — DİCLE ÜNİVERSİTESİ/DİYARBAKIR TARIM MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR.
2020

Ödüller

1. Gıda Mühendisliği Bölüm Derecesi, MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ, 2015

Sertifika

DİCLE ÜNİVERSİTESİ, EĞİTİCİ EĞİTİMİ PROGRAMI SERTİFİKASI, DİCLE ÜNİVERSİTESİ SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ, Sertifika, 20.09.2021 -24.09.2021 (Ulusal)

ERKAN TOPEL

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

E-Posta AdresiTelefon (: erkan.topel@dicle.edu.tr

Telefon (Cep) Adres : 0412241100-

: 5415007528

: Dicle Üniversitesi Lojmanlar B1 Blok Daire No:11 Sur/DİYARBAKIR

Öğrenim Bilgisi

Lisans	ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ
1987	BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR./
1994	

Akademik Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

DİCLE ÜNİVERSİTESİ /DİYARBAKIR TARIM MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME	
2013	BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

UZMAN
1987-1994 null

İdari Görevler

Program Başkanı	DİCLE ÜNİVERSİTESİ/DİYARBAKIR TARIM MESLEK YÜKSEKOKULU 2016

Üniversite Dışı Deneyim

1996-	**Uzman**	Uludağ Üniversitesi Teknik Bilimler M.Y.O, , (Diğer)

I.3 Teçhizat

Önlisans eğitiminde kullanılan başlıca eğitim ve laboratuvar teçhizatını açıklayınız.
Eğitim için binamızda yeterli sınıf, laboratuvar ve araç gereçler bulunmaktadır. Gıda Teknolojisi Programı için kullanılan üç sınıf, bir amfi, bir bilgisayar laboratuvarı, bir Uygulama Mutfağı, iki adet ise bölüm laboratuvarı bulunmaktadır.
Laboratuvar içerisinde bulunan cihazlar listelenmiştir

CİHAZ BİLGİLERİ						
BÖLÜM	**LABORATUVAR**	**CİHAZ ADI**	**MARKA**	**MODEL**	**ÖZELLİKLER**	**AÇIKLAMA**
Gıda İşleme	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	Mikroskop	Olympus	CX23LEDRFS1-5H86653201508	1-10 µm büyüklüğünde bakteri, maya ve küf incelenebilir.	Mikroorganizmaları incelemede kullanılmaktadır.
Gıda İşleme	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	Hassas Terazi	WTC	WTC 2000-484762	± 0,01 gr besiyeri tartımı yapabilir.	Dehidre Besiyeri Ölçümü için kullanılmaktadır.
Gıda İşleme	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	pH Metre	Hanna	HI11310	pH: ± 0,01 hassasiyetinde ölçüm yapabilir.	Besiyeri ph ölçümü için kullanılmaktadır.
Gıda İşleme	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	Isıtıcılı Manyetik Karıştırıcı	Daihan	4,00503E+12	Aynı anda üç adet besiyeri hazırlamada kullanılabilir.	Dehidre Besiyerinin erimesini sağlamada kullanılmaktadır.
Gıda İşleme	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	Buzdolabı	Vestel	BZP-L3302	4 °C ve -18 °C gıda numunesi, besiyeri depolalanabilir.	Besiyeri, supplement ve gıda numunelerinin muhafazası için kullanılmaktadır.
Gıda İşleme	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	İnkübatör	Hera	HERATHERM IGS60 -41970393	Gıda analizinde koloni oluşması için 4-75 °C ayarlanabilmelidir.	Gıda analizinde maya ve küf koloni kuluçka süresince kullanılmaktadır.
Gıda İşleme	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	İnkübatör	Hera	HERATHERM IGS60 -41970394	Gıda analizinde koloni oluşması için 4-75 °C ayarlanabilmelidir.	Gıda analizinde bakteri koloni kuluçka süresince kullanılmaktadır.
Gıda İşleme	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	Otoklav	Zealway	GI54TW MODEL-A5165017	121 °C ve 1 atmosfer basınca çıkabilmelidir.	Besiyerinin sterilizasyonunda kullanılmaktadır.
Gıda İşleme	Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı	Elektrikli-Gazlı Fırın	Vestel	6,72343E+17	250 °C kuru sıcak havaya ve 100 dakikaya ayarlanabilmelidir.	Besiyerinin benmari usülü eritilmesinde ve cam-metal malzemelerin sterilizasyonunda kullanılmaktadır.
Gıda İşleme	Süt ve Ürünleri Teknolojisi Laboratuvarı	Derin Dondurucu	Beko	SD400 DUAL-150118731508140344	- 18 °C de stabil çalışmalıdır.	Dondurma, tereyağı ve peynir yapımında gıdaların muhafazasında kullanılmaktadır..
Gıda İşleme	Süt ve Ürünleri Teknolojisi Laboratuvarı	Dondurma Makinesi	Uğur	L162DUZ-230101002000000000001507170001	5 litre dondurma miksini hazırlayabilmelidir.	Miksin dondurmaya dönüşümünde kristalizasyonu önlemekte kullanılmaktadır.
Gıda İşleme	Süt ve Ürünleri Teknolojisi Laboratuvarı	Elektrikli Ani Su Isıtıcısı	Arzum	154104237	3 kademeli olarak suyu ısıtabilmelidir.	Temizlik bezi, cam ve metal malzemelerin dezenfeksiyonunda kullanılmaktadır.
Gıda İşleme	Süt ve Ürünleri Teknolojisi Laboratuvarı	Kornet Dondurma Külahı-Waffle Makinesi	Remta	W12-00408	Kornet külah yapımına aparatı ile uygun olmalıdır	Kornet külahı yapımında kalıbı ile beraber kullanılmaktadır.

I.4 Diğer Bilgiler

Kurum bu bölümü ÖDR'de yer almasını uygun göreceği bilgiler için kullanabilir.

EK II – KURUM PROFİLİ

II.1 Üniversiteye İlişkin Bilgiler

Değerlendirme takımı, programı yürüten bölüm yanında, onun bağlı bulunduğu meslek yüksekokulu ve üniversite hakkında bazı genel bilgilere de gereksinim duyacaktır. Bu bilgiler ÖDR'ye ek, ayrı bir belge olarak Ek II – Kurum Profili başlığı altında hazırlanmalıdır. Ek II belgesi birden fazla program akreditasyonu için başvuru yapılmış olsa bile, tüm programlar için ortak olmalıdır.

Üniversiteye ilişkin bilgiler	
Üniversite Adı	:Dicle Üniversitesi
Web adresi	: http://www.dicle.edu.tr/
Adres	: Kıtılbıl, Dicle Ünv. Kampüsü, 21280 Diyarbakır
Yönetim statüsü (devlet, vakıf)	:Devlet
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	:1973
Üniversite yönetimi ile ilgili bilgiler	
Rektör Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	: Prof. Dr. Mehmet KARAKOÇ- Dicle Üniversitesi Dahili Tıp Bilimleri Bölümü/Fiziksel Tıp ve Rehabilitasyon Anabilim Dalı
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:Prof. Dr. Ahmet TANYILDIZ- Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:Prof. Dr. Ezeli AZARKAN- Hukuk Fakültesi- Milletlerarası Hukuk Bölümü
Rektör Yrd. Adı Soyadı (alan/meslek/disiplin)	:Prof. Dr. Kadir TURAN- Mühendislik Fakültesi- Makine Mühendisliği Bölümü
Genel sekreter Adı Soyadı (akademik unvanı /idari)	: M.Sıddık TEKSİN- Genel Sekreter V.
Akreditasyon bilgileri	
Üniversitenin akredite fakülte sayısı (Kuruluşların adı)	: 2 (Tıp Fakültesi, İlahiyat Fakültesi)
Üniversitenin akredite meslek yüksekokulu sayısı (Kuruluşların adı)	: 0
Üniversitenin akredite program sayısı (Kuruluşların adı)	: 0
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
Üniversitenin misyonu	: İnsani değerlere, kültüre, sanata ve doğaya duyarlı, sürekli iyileştirme odaklı katılımcı yönetim anlayışıyla Dicle Üniversitesi eğitim-öğretimde, bilimsel araştırmada ve sağlık hizmetlerinde sürükleyici köklü bir kurumdur.
Üniversitenin vizyonu	: Dicle Üniversitesi, yürüttüğü eğitim-öğretim faaliyetleriyle; gerçekleştirdiği bilimsel araştırma ve projelerle uluslararası düzeyde bilim ve değer üreten bir üniversite olarak dünyanın en iyi üniversiteleri arasında yer alacaktır.
Üniversitenin değerleri	: Renk, din, ırk, milliyet, cinsiyet ve düşünce farklılığı gözetmemek Bilimsel etik kurallar Akademik özgürlük Nezaket, hoşgörü, sevgi ve saygı temelli sağlıklı iletişim Öğrenci ve toplum temelli çağdaş tıp eğitimi Hastalar, çalışanlar, öğrenciler ve diğer paydaşların memnuniyeti Performansa dayalı insan kaynakları değerlendirmesi Sosyal sorumluluk ve çevreye duyarlılık Nitelikli sağlık hizmeti Kaliteli çalışma hayatı Şeffaf ve katılımcı bir yönetim anlayışı İnsan hakları ve hukukun üstünlüğü
Üniversitenin etik ilkeleri	: Dicle Üniversitesi bilim etiği anlayışının temelinde; doğruluk, nesnellik, yansızlık, bilimsel kuşkuculuk, eleştirel bakış, yeni kavramlara açık olmak, bilimsel araştırma disiplinini korumak, özgün ve yaratıcı düşünce gibi temel ilkeler yer alır.
Üniversitenin sloganı	:Mezopotamyanın Işığı

İdari Destek Birimleri

Programların eğitim amaçlarına ulaşması için gerekli olan (kütüphane, bilgi işlem, öğrenci işleri, sağlık, kültür, kongre, spor, yemekhane, yurt, vb.) destek birimleri hakkında bilgi veriniz.

II.2 Meslek Yüksekokuluna İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Meslek Yüksekokul (MYO) ve yönetimi ile ilgili bilgiler	
MYO Adı	:Diyarbakır Tarım Meslek Yüksekokulu
Web adresi	: http://www.dicle.edu.tr/birimler/diyarbakir-tarim-meslek-yuksekokulu
İletişim adresi	: Diyarbakır Tarım Meslek Yüksekokulu, Dicle Üniversitesi Kampüsü 21280 Diyarbakır
Müdür Adı Soyadı (unvanı)	:Prof. Dr. Davut KARAASLAN
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:Dr. Öğr. Üyesi Musa BÜYÜK
Görev dağılımı	:Mali işler
Müdür Yrd. Adı Soyadı (unvanı)	:Öğr. Gör. Derya ISSI EKİNCİ
Görev dağılımı	:Öğrenci İşleri
Misyon, vizyon, değerler, etik ilkeler, sloganı	
MYO misyonu	: Tarımsal ve gıda alanında mevcut ve gelişen sanayi ve ticaret sektörlerinin ihtiyaç duyduğu uluslararası standartlarda bilgi ve beceriye sahip, çözümleyici, üstün nitelikli, bilim ve teknolojiyi kullanan, yerel yönetimler, halk, aileler ve öğrencilerle işbirliği içerisinde, etkili ve etken bir şekilde çalışan, düşünen ve yorumlama kabiliyetine sahip olan ara teknik ve meslek elemanı yetiştirmek için çağdaş eğitim ortamını sağlamaktır.
MYO vizyonu	: Tarım ve gıdaya dayalı, üretim ve sanayi alanlarında çağdaş, mesleki eğitimin gerektirdiği bilgi ve becerileri sunabilen ve danışmanlık hizmetleri verebilen yüksek standartlarda elemanlar yetiştirmek esas amacımızdır. Ulusal ve uluslararası platformlarda aranılır nitelikte mesleki ve teknik ara elemanlar yetiştiren; yenilikçi, paylaşımcı, ticaret ve sanayi ile sürekli işbirliği içerisinde bulunan öncü bir eğitim kurumu olmak ise diğer esas vizyonlarımız arasındadır.

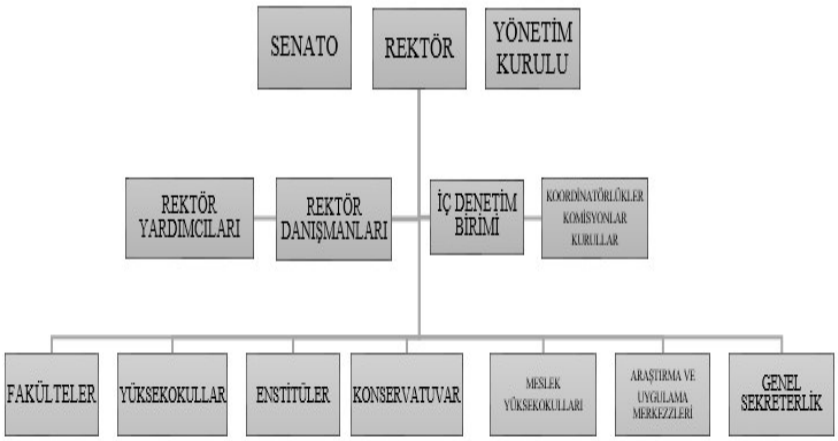
Meslek Yüksekokulundaki Programlar

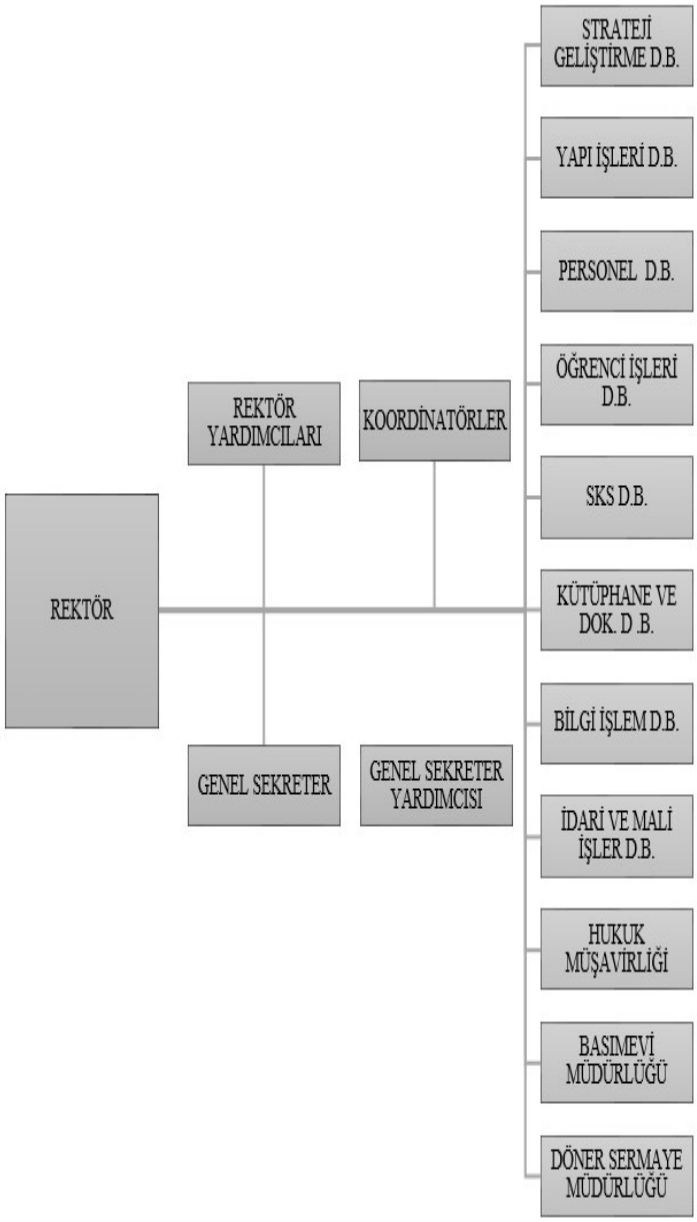
Programın Adı[1]	Türü [2]		Değerlendirme için Başvuruda Bulunmuş [3]		Mevcut, ancak Değerlendirme için Başvurmamış[4]	
	Normal Öğretim	İkinci Öğretim	Akreditasyonu		Akreditasyonu	
			Var	Yok	Var	Yok
1.Organik Tarım Programı	X		X			
2.Tohumculuk Programı	X				X	
3.Bahçe Tarımı Programı	X				X	
4. Süt ve Besi Hayvancılığı Programı	X				X	
5. Gıda Teknolojisi Programı	X		X			
6. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı	X				X	

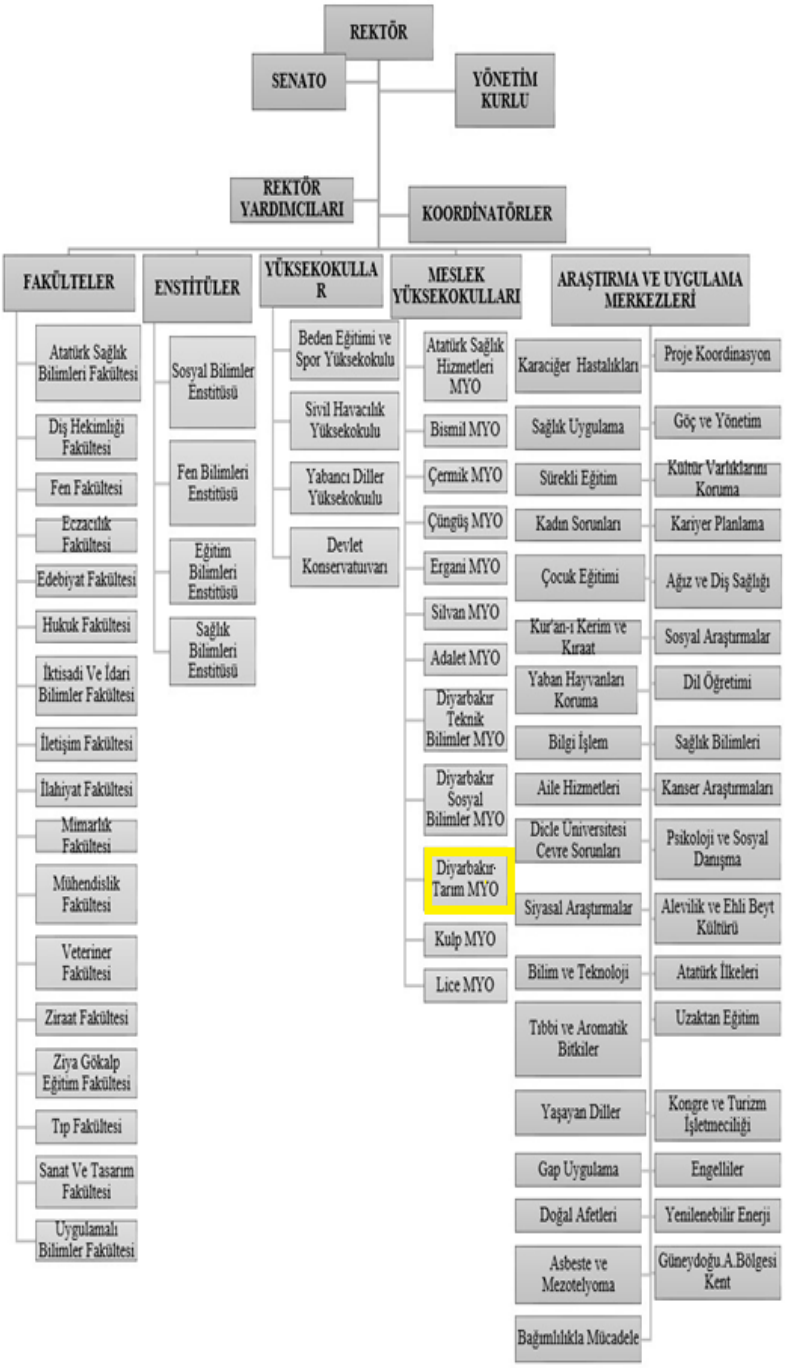
Tablo II.1 Organizasyon Şeması

Organizasyon şeması

Meslek yüksekokulunun üniversitedeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı **Tablo II.1 Organizasyon Şeması** olarak adlandırınız. Şemada meslek yüksekokulunun bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu Rektör Yardımcısı ve MYO koordinatörü gibi).


SENATO
REKTÖR
YÖNETİM KURULU
REKTÖR YARDIMCILARI
REKTÖR DANIŞMANLARI
İÇ DENETİM BİRİMİ
KOORDİNATÖRLÜKLER KOMİSYONLAR KURULLAR
FAKÜLTELER
YÜKSEKOKULLAR
ENSTİTÜLER
KONSERVATUVAR
MESLEK YÜKSEKOKULLARI
ARAŞTIRMA VE UYGULAMA MERKEZLERİ
GENEL SEKRETERLİK


REKTÖR
REKTÖR YARDIMCILARI
KOORDİNATÖRLER
GENEL SEKRETER
GENEL SEKRETER YARDIMCISI
STRATEJİ GELİŞTİRME D.B.
YAPI İŞLERİ D.B.
PERSONEL D.B.
ÖĞRENCİ İŞLERİ D.B.
SKS D.B.
KÜTÜPHANE VE DOK. D .B.
BİLGİ İŞLEM D.B.
İDARİ VE MALİ İŞLER D.B.
HUKUK MÜŞAVİRLİĞİ
BASIMEVİ MÜDÜRLÜĞÜ
DÖNER SERMAYE MÜDÜRLÜĞÜ


REKTÖR
SENATO
YÖNETİM KURULU
REKTÖR YARDIMCILARI
KOORDİNATÖRLER
FAKÜLTELER
ENSTİTÜLER
YÜKSEKOKULLAR
MESLEK YÜKSEKOKULLARI
ARAŞTIRMA VE UYGULAMA MERKEZLERİ
Atatürk Sağlık Bilimleri Fakültesi
Diş Hekimliği Fakültesi
Fen Fakültesi
Eczacılık Fakültesi
Edebiyat Fakültesi
Hukuk Fakültesi
İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi
İletişim Fakültesi
İlahiyat Fakültesi
Mimarlık Fakültesi
Mühendislik Fakültesi
Veteriner Fakültesi
Ziraat Fakültesi
Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi
Tıp Fakültesi
Sanat Ve Tasarım Fakültesi
Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Fen Bilimleri Enstitüsü
Eğitim Bilimleri Enstitüsü
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu
Sivil Havacılık Yüksekokulu
Yabancı Diller Yüksekokulu
Devlet Konservatuvarı
Atatürk Sağlık Hizmetleri MYO
Bismil MYO
Çermik MYO
Çüngüş MYO
Ergani MYO
Silvan MYO
Adalet MYO
Diyarbakır Teknik Bilimler MYO
Diyarbakır Sosyal Bilimler MYO
Diyarbakır-Tarım MYO
Kulp MYO
Lice MYO
Karaciğer Hastalıkları
Sağlık Uygulama
Sürekli Eğitim
Kadın Sorunları
Çocuk Eğitimi
Kur'an-ı Kerim ve Kıraat
Yaban Hayvanları Koruma
Bilgi İşlem
Aile Hizmetleri
Dicle Üniversitesi Çevre Sorunları
Siyasal Araştırmalar
Bilim ve Teknoloji
Tıbbi ve Aromatik Bitkiler
Yaşayan Diller
Gap Uygulama
Doğal Afetleri
Asbeste ve Mezotelyoma
Bağımlılıkla Mücadele
Proje Koordinasyon
Göç ve Yönetim
Kültür Varlıklarını Koruma
Kariyer Planlama
Ağız ve Diş Sağlığı
Sosyal Araştırmalar
Dil Öğretimi
Sağlık Bilimleri
Kanser Araştırmaları
Psikoloji ve Sosyal Danışma
Alevilik ve Ehli Beyt Kültürü
Atatürk İlkeleri
Uzaktan Eğitim
Kongre ve Turizm İşletmeciliği
Engelliler
Yenilenebilir Enerji
Güneydoğu.A.Bölgesi Kent

Yöneticilere İlişkin Bilgiler

DAVUT KARAASLAN

PROFESÖR



E-Posta Adresi	:	davut.karaaslan@dicle.edu.tr
Telefon (İş)	:	4122411000-
Telefon (Cep)	:	5070529010
Adres	:	DİCLE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ TARLA BİTKİLERİ BÖLÜMÜ, 21280 SUR/DİYARBAKIR

Öğrenim Bilgisi

Doktora 1994 1/1997	ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/ Tez adı: Güneydoğu Anadolu Bölgesi Koşullarına Uygun Kolza Çeşitleri ve Azot Uygulamalarının Saptanması Üzerine Araştırmalar (1997) Tez Danışmanı:(MENŞURE ÖZGÜVEN)
Yüksek Lisans 1992 1994	ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/ Tez adı: Salvia Populasyonlarında Farklı Azot Uygulamalarında Drog Verimi ve Kemotaksonomik Araştırmalar (1994) Tez Danışmanı:(MENŞURE ÖZGÜVEN)
Lisans 1986 1990	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/TARLA BİTKİLERİ BÖLÜMÜ/

Akademik Görevler

PROFESÖR 08.02.2013	DİCLE ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/TARLA BİTKİLERİ BÖLÜMÜ/TARLA BİTKİLERİ ANABİLİM DALI
DOÇENT 03.02.2012	DİCLE ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/TARLA BİTKİLERİ BÖLÜMÜ/TARLA BİTKİLERİ ANABİLİM DALI
YARDIMCI DOÇENT 1997-2002	DİCLE ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/TARLA BİTKİLERİ BÖLÜMÜ/TARLA BİTKİLERİ ANABİLİM DALI
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 1994-1997	DİCLE ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/TARLA BİTKİLERİ BÖLÜMÜ/TARLA BİTKİLERİ ANABİLİM DALI

Yönetilen Tezler:

Yüksek Lisans

2021

1. YİĞİT YARIŞ ELA, (2021). Diyarbakır koşullarında bazı yerfıstığı çeşitlerinin (Arachis hypogaea L.) adaptasyon kabiliyetleri ve verim potansiyellerinin belirlenmesi, Dicle Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

2019

2. KARACA ŞEYMA, (2019). Bazı kışlık kolza çeşitlerinde farklı gelişme dönemlerinde yapılan sulamaların verim ve tarımsal özellikler üzerine etkisi, Dicle Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)
3. İÇEN AHMET, (2019). Farklı azot dozlarının aspir (Carthamus tinctorius L.) çeşitlerinde verim ve kalite özellikleri üzerine etkisi, Dicle Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

2018

4. DENİZ NURSEL, (2018). Diyarbakır koşullarında farklı kabuk rengine sahip susam(Sesamum indicum L.) çeşit ve popülasyonlarında verim ve kalite özelliklerinin belirlenmesi, Dicle Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)
5. ÖGETÜRK MUHAMMET TUNCAY, (2018). Aspir (Carthamus tinctorius L.) bitkisinde farklı sıra arası ve sıra üzeri mesafelerin verim ve verim unsurları üzerine etkisi, Dicle Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü-

2017 >Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

6. TOPRAK TÜLAY, (2017). Türkiye'nin farklı bölgelerinden toplanan susam (Sesamum indicum L.) genotiplerinin verim ve verim özelliklerinin belirlenmesi, Dicle Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

Doktora

2022

7. ANDIRMAN MEHTAP, (2022). Diyarbakır ekolojik koşullarında farklı azot ve fosfor dozlarının bazı aspir (Carthamus tinctorius L.) çeşitlerinde verim ve verim özellikleri üzerine etkisi, Dicle Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

2018

8. YAŞAR MUSTAFA, (2018). Pamukta türler arası (Gossypium hirsutum L. ve Gossypium barbadense L.) melezleme ile verim ve lif teknolojik özelliklerinin genetik analizi, Dicle Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. TAGEM Projesi, DİĞER, Yönetici, 2007 (Devam Ediyor))
2. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Koşullarında Aspir İçin En Uygun Ekim Zamanının Belirlenmesi, Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Araştırmacı:ABDULKERİM HATİPOĞLU, Araştırmacı:DAVUT KARAASLAN, Yürütücü:ŞERİF KAHRAMAN, , 01/01/2010 - 31/12/2012 (ULUSAL)
3. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Koşullarına Uygun Sonbaharda Ekilen Kışlık ve Yazlık Kolza Çeşitlerinin Saptanması, Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Araştırmacı:KARAASLAN DAVUT,Araştırmacı:kahraman şerif,Araştırmacı:YAŞAR MUSTAFA,Araştırmacı:HATİPOĞLU ABDULKERİM, , 05/12/2007 - 04/12/2012 (ULUSAL)
4. TAGEM, DİĞER, Yönetici, 2009 (Devam Ediyor))
5. TAGEM Projesi, DİĞER, Yönetici, 2009 (Devam Ediyor))
6. Güneydoğu Anadolu Bölgesi nde Kolza Brassica napus L Çeşitlerinde Azot Miktarı ve Bitki Yoğunluğunun Tohum Verimi ve Yağ Oranına Etkis, TÜBİTAK PROJESİ, Yürütücü:ÖZGÜVEN MENŞURE,Araştırmacı:KARAASLAN DAVUT,Araştırmacı:İNAN MEMET,Araştırmacı:İBRİKÇİ HAYRİYE,Araştırmacı:KIRICI
7. SALİHA,Araştırmacı:BÜYÜK GÖKHAN,Araştırmacı:KIRPIK MUZAFFER, , 01/01/1999 - 01/01/2001 (ULUSAL)
8. TÜBİTAK Projesi TOGTAG TARP 2102, TÜBİTAK PROJESİ, Yönetici, 2001-NaN
9. (ULUSAL) TÜBİTAK Projesi TARP 1778, TÜBİTAK PROJESİ, Araştırmacı, 1998-NaN
10. (ULUSAL)

    TAGEM Projesi, DİĞER, Yönetici, 2008-NaN)

    DPT 95 K 120330, DİĞER, Araştırmacı, 1997-NaN)

İdari Görevler

MYO/Yüksekokul Müdürü

28.04.2022

DİCLE ÜNİVERSİTESİ/DİYARBAKIR TARIM MESLEK YÜKSEKOKULU



MUSA BÜYÜK
DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ

E-Posta Adresi	:	musa.buyuk@dicle.edu.tr
Telefon (İş)	:	0412241100-7788
Telefon (Cep)	:	05367454626
Adres	:	Dicle Üniversitesi Diyarbakır Tarım Meslek Yüksekokulu Kampüs Sur/DİYARBAKIR

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2002 23/Temmuz/2008	ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/BİTKİ KORUMA (DR) Tez adı: Güneydoğu Anadolu bölgesi pamuk ekim alanlarındaki avcı böceklerden Orius spp. (Hemiptera: Anthocorıdae)'nin popülasyon gelişiminin belirlenmesi, en yaygın türün biyolojik özellikleri ve bazı pestisitlerin bunlara etkileri (2008) Tez Danışmanı:(DOÇ. DR. CENGİZ KAZAK)
Yüksek Lisans 1995 16/Ekim/1998	HARRAN ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/BİTKİ KORUMA (YL) (TEZLİ)
Lisans 1982 7/Temmuz/1986	EGE ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ/BİTKİ KORUMA BÖLÜMÜ/BİTKİ KORUMA PR.

Akademik Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2010	DİCLE ÜNİVERSİTESİ/DİYARBAKIR TARIM MESLEK YÜKSEKOKULU/BİTKİSEL VE HAYVANSAL ÜRETİM BÖLÜMÜ/ORGANİK TARIM ANABİLİM DALI)

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Güneydoğu Anadolu Bölgesi?nde Pamukta Tütün Beyazsineği (Bemisia tabaci Genn.) (Homoptera, Aleyrodidae)?nin Yayılış Alanları, Bulaşma Oranı ve Doğal Düşmanlarının Belirlenmesi Üzerinde Araştırmalar, Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Araştırmacı:MUSA BÜYÜK, Yürütücü:SEDAT EREN, , 01/01/2001 - 31/12/2002 (ULUSAL)
2. Diyarbakır İli Kavun-Karpuz Ekim Alanlarında Zararlı Yaprakbiti Türlerinin Popülasyon Dalgalanmaları Üzerinde Araştırmalar, Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Yürütücü:MUSA BÜYÜK, , 01/01/1997 - 31/12/1998 (ULUSAL)
3. Diyarbakır Tarım Meslek Yüksekokulu Organik Tarım ve Bitki Koruma Laboratuvarının Alt Yapısının Oluşturulması ve Geliştirilmesi Projesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:MUSA BÜYÜK, Araştırmacı:MEDET KORKUNÇ, Araştırmacı:ZÜBEYİR TÜRK, , 21/05/2015 - 22/06/2018 (ULUSAL)

4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Mercimekte Tebeşirleşmeye Neden Olan Etmen/Etmenler ve Mücadele Olanaklarının Belirlenmesi., Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Yürütücü:vedat Karaca, Araştırmacı:MUSA BÜYÜK, Araştırmacı:ÇETİN MUTLU, Araştırmacı:SEDAT EREN, Araştırmacı:MEHMET DUMAN, Araştırmacı:CUMALİ ÖZASLAN, Araştırmacı:YUNUS BAYRAM, Araştırmacı:Behzat BARAN, Araştırmacı:Celalettin Gozuacik, , 01/01/2010 - 31/03/2015 (ULUSAL)

DERYA ISSI EKİNCİ



ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

2019-2024 yılları arasında özgeçmiş

E-Posta Adresi	:	derya.issi@dicle.edu.tr
Telefon (İş)	:	4122411000-
Telefon (Cep)	:	5337680780
Adres	:	Dicle Üniversitesi Tarım meslek yüksekokulu 2.kat 220 nolu oda Sur/DİYARBAKIR

Akademik Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 15.04.2019	DİCLE ÜNİVERSİTESİ/DİYARBAKIR TARIM MESLEK YÜKSEKOKULU/BİTKİSEL VE HAYVANSAL ÜRETİM BÖLÜMÜ/BAHÇE TARIMI PR.

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Diyarbakır İli ve İlçelerinde İyi Tarım Uygulamalarının Yaygınlaştırılmasına Yönelik Eğitim ve Uygulama Projesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:ZÜBEYİR TÜRK, Araştırmacı:SONGÜL GÜRSOY, Araştırmacı:MUSA BÜYÜK, Araştırmacı:MEDET KORKUNÇ, Araştırmacı:DERYA ISSI EKİNCİ, , 18/03/2019 - 17/03/2020 (ULUSAL)

İdari Görevler

MÜDÜR YARDIMCISI 20.05.2022	DİCLE ÜNİVERSİTESİ/DİYARBAKIR TARIM MESLEK YÜKSEKOKULU/BİTKİSEL VE HAYVANSAL ÜRETİM BÖLÜMÜ/BAHÇE TARIMI PR.
Program Başkanı 2020	DİCLE ÜNİVERSİTESİ/DİYARBAKIR TARIM MESLEK YÜKSEKOKULU/BİTKİSEL VE HAYVANSAL ÜRETİM BÖLÜMÜ/BAHÇE TARIMI PR.

Dersler *

	Öğrenim Dili	Ders Saati
2022-2023		
Önlisans		
MEYVE ÜRÜNLERİ MUHAFAZASI	Türkçe	2
BUDAMA TEKNİKLERİ	Türkçe	2

SUBTROPİK İKLİM MEYVELERİ	Türkçe	2
MEYVE YETİŞTİRME TEKNİĞİ	Türkçe	2
TARIM TARİHİ VE DEONTOLOJİSİ	Türkçe	6

2019-2020

Önlisans

Meyvecilik ve Bağcılık	Türkçe	4
Ilıman İklim Meyveleri	Türkçe	2

Bahçe Bitkilerine Giriş	Türkçe	2
Genel Bağcılık	Türkçe	4
Genel Meyvecilik	Türkçe	4

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. İyi Tarım Uygulamaları, Bölüm adı:(İyi Tarım Uygulamalarında Bitki Koruma Sorunları ve Çözüm Önerileri) (2021)., TÜRK ZÜBEYİR, GÜRSOY SONGÜL, BÜYÜK MUSA, ISSI EKİNCİ DERYA, KORKUNÇ MEDET, Dicle Üniversitesi Basım Evi, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 224, ISBN:978-625-00-9896-7, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7252294)
2. İYİ TARIM UYGULAMALARI, Bölüm adı:(ZİRAAT) (2021)., TÜRK ZÜBEYİR, GÜRSOY SONGÜL, BÜYÜK MUSA, ISSI EKİNCİ DERYA, KORKUNÇ MEDET, DİCLE ÜNİVERSİTESİ BASIM EVİ, Basım sayısı:1,
Sayfa Sayısı 231, ISBN:978-625-00-9896-7, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7176128)

Sertifika

İLK YARDIM BELGESİ, İLK YARDIM BELGESİ, DİCLE ÜNİVERSİTESİ /SAĞLIK BAKANLIĞI, Sertifika, 02.03.2022 (Ulusal)

EĞİTİCİ EĞİTİMİ BELGESİ, EĞİTİCİ EĞİTİMİ, DİCLE ÜNİVERSİTESİ DUZEM, Sertifika, 27.02.2023 - 03.03.2023 (Ulusal)

Akademik Destek Veren Programlara İlişkin Bilgiler

Değerlendirilen programlara akademik destek veren tüm bölümler/programlar (MYO içi ve dışı) ile bilgileri kullanarak, **Tablo II.2a** ve **Tablo II.2b**'yi doldurunuz. *Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*

Tablo II.2a Programın destek verdiği birimler ([2023-24 (1)])

Programın Adı(2)	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ			
	Adet(3)	HY(4)	Adet	HY	Adet	HY	Adet	HY
Süt ve Ürünleri Teknolojisi	3	53					3	53
Organik Tarım	1	2					1	2

(1) Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.
(2) Destek verilen bölümler, değerlendirilen programdaki öğretim elemanlarının diğer bölümlerde verdiği dersler.
(3) Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.
(4) Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.

Tablo II.2b Programın destek aldığı birimler ([2023-24 (1)])

Programın Adı (2)	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ			
	Adet (3)	HY (4)	Adet	HY	Adet	HY	Adet	HY
Süt ve Ürünleri Teknolojisi	2	26					2	26
Süt Ve Besi Hayvancılığı	1	4					1	4
Rektörlük	2	8					2	8

(1) Bu tabloyu, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.
(2) Programın destek aldığı bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.
(3) Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.
(4) Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.

II.3 Personel Sayıları

Meslek yüksekokulundaki tüm personelin (tam zamanlı, yarı-zamanlı, ek görevli) ve öğrencilerin sayısını hem meslek yüksekokulu için, hem değerlendirilen her program için, **Tablo II.3**'ü kullanarak, ayrı ayrı tablolar olarak veriniz. *Kurum ziyareti başlangıcında bu tabloların güncellenmiş birer sürümleri takım üyelerine sunulmalıdır.*

Tablo II.3. Tarım MYO Personel Sayısı ([2023-24 (1)])

	Adet (2)			Toplam	Haftalık Toplam Saat(3)
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları	20			20	578
Toplam					
Teknisyenler/Uzmanlar					
Diğer idari görevliler	6			6	-
Diğer (4)					

(1) Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.
(2) TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli
(3) Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati
(4) Farklı bir kategori söz konuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.

Tablo II.3. Gıda Teknolojisi Personel Sayısı ([2023-24 (1)])

	Adet (2)			Toplam	Haftalık Toplam Saat(3)
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları	3			3	114
Toplam					
Teknisyenler/Uzmanlar					
Diğer idari görevliler					
Diğer (4)					

(1) Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.
(2) TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli
(3) Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati
(4) Farklı bir kategori söz konuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.

II.4 Yarı Zamanlı ve Ek Görevli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi

Meslek yüksekokulunda görevlendirilen yarı zamanlı ve ek görevli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi için uygulanan politikaları yazınız.

Meslek yüksekokulumuzda yarı zamanlı ve ek görevli öğretim elemanları bulunmamaktadır.

II.5 Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri

Tüm meslek yüksekokulu ve değerlendirilecek her program için son üç yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistiklerini **Tablo II.4**'de veriniz.

Tablo II-4 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Tüm Meslek Yüksekokulu İçin

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[Geçerli yıl]	-	371	831	1202	36
[1 önceki yıl]	-	321	727	1048	136
[2 önceki yıl]	-	314	588	902	144

Program: Gıda Teknolojisi

Akademik Yıl	Hazırlık	Sınıf		Toplam Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
		1.	2.		
[İçinde bulunulan akademik yıl]	-	64	132	196	30
[1 önceki yıl]	-	54	105	161	37
[2 önceki yıl]	-	30	122	152	40

II.6 Kredi Tanımı

Normal olarak, bir kredi, haftalık bir ders saatinde ya da 2 pratik uygulama saatinde yapılan çalışmaların eğitim yüküne karşılık gelmektedir. Bir akademik yıl, yarıyıl sonu sınavları hariç en az 28 haftadan oluşmaktadır.

AKTS kredisi ise öğrencilerin bir dersle ilgili tüm etkinlikler için harcamaları beklenen toplam zamana endekslenmiş kredidir. Genellikle 30 saatlik bir öğrenci yükü, 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Programlarda farklı kredi tanımları kullanılmamaktadır.

II.7 Kabul, Yatay Geçiş, Çift Anadal, Yandal ve Mezuniyet Koşulları

Öğrenci Kabulü

Dicle Üniversitesine bağlı fakülte, yüksekokul ve diğer öğretim kurumlarına kayıt yaptırmak için lise veya lise dengi meslek okulu mezunu olmak (yabancı ülke liselerinden alınan diplomaların denkliğinin Milli Eğitim Bakanlığı'nca onaylanmış olması gerekir), ÖSYM sınavları sonucunda o öğretim yılında Dicle Üniversitesi fakülte/yüksekokullarına kayıt hakkı kazanmış olmak gerekir.

Yatay ve Dikey Geçiş

Dicle Üniversitesi fakülte ve yüksekokullarına yapılacak yatay geçişler; 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik, dikey geçişler ise 19/2/2002 tarihli ve 24676 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Meslek Yüksekokulları ve Açıköğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre yürütülür. Yatay ve dikey geçişler, fakülte ve yüksekokul kurullarınca belirlenecek kontenjanlarla sınırlı olup intibak işlemleri ilgili yönetim kurullarınca yapılır

Çift Anadal

Dicle Üniversitesi fakülte ve yüksekokullarına yapılacak yatay geçişler; 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, **Çift Anadal**, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik, dikey geçişler ise 19/2/2002 tarihli ve 24676 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Meslek Yüksekokulları ve Açıköğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre yürütülür.

Yandal

Dicle Üniversitesi fakülte ve yüksekokullarına yapılacak yatay geçişler; 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik, dikey geçişler ise 19/2/2002 tarihli ve 24676 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Meslek Yüksekokulları ve Açıköğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre yürütülür.

Mezuniyet Koşulları

Mezuniyet için öğrencinin tüm zorunlu dersleri dahil olmak üzere 120 AKTS'lik dersleri başarmış olması şartı aranmaktadır.

MEDEK MESLEKİ EĞİTİM DEĞERLENDİRME VE AKREDİTASYON DERNEĞİ

Diyarbakır Tarım MYO
(Gıda İşleme Bölümü-Gıda Teknolojisi Programı)
Akreditasyon Başvurusu İçin
Belirlenen Eksiklikler Tablosu

EKSİKLİK	Adet	Açıklama
Akademik Personel	Program Asgari Norm Kadrosu doludur.	Yeni personele ihtiyaç yoktur.
İdari Personel	-	-
Fiziki İhtiyaçlar	(x Laboratuvar; x derslik vb)	-
Diğer İhtiyaçlar Kül Fırını	1 Adet	Gıdaların temel analiz işleminde kullanılır.
Diğer İhtiyaçlar Ekstraksiyon Sistemleri	1 Adet	Gıdaların analize hazırlama işleminde kullanılacaktır.
Diğer İhtiyaçlar Titrasyon Düzenekleri	1 Adet	Gıdaların temel analizlerinde kullanılacaktır.
Diğer İhtiyaçlar Santrifüj Cihazı	1 Adet	Analiz ön işlemlerinde kullanılacaktır.
Diğer İhtiyaçlar Çeker ocak	1 Adet	Kimyasalların hazırlanma aşamasında kullanılacaktır.
Diğer İhtiyaçlar Öğütücü Cihazı	1 Adet	Gıda örneklerinin analize hazırlama aşamasında kullanılacaktır.
Diğer İhtiyaçlar Vorteks	1 Adet	Tüpteki çözeltilerin homojenizasyon işleminde kullanılacaktır.
Diğer İhtiyaçlar Etüv	1 Adet	Cam ve metal malzemelerin sterilizasyon işleminde ve gıda örneklerinin kuru madde tayininde kullanılacaktır.
Diğer İhtiyaçlar Hamur yoğurma makinesi	1 Adet	Tahıl Teknolojisi, Unlu Mamuller ve Tatlılar, Ekmek Teknolojisi ve Pastacılık Dersinde kullanılacaktır.
Diğer İhtiyaçlar Kıyma makinesi	1 Adet	Et ve Ürünleri Teknolojisi Dersinde pastırma, sucuk vb. yapımında kullanılacaktır.

Diğer İhtiyaçlar Süt analizi cihazı	1 Adet	Sütün bileşimlerini ölçmede kullanılır.
Diğer İhtiyaçlar Desikatör	1 Adet	Analizi yapılacak gıdaların neminin alımması için kullanılacaktır.
Diğer İhtiyaçlar Stomacher Cihazı	1 Adet	Gıda analiz işleminde homojenizasyon için kullanılacaktır.
Diğer İhtiyaçlar Çalkalamalı Su Banyosu	1 Adet	Besiyerlerinde ağarın erimesi için kullanılacak.
Diğer İhtiyaçlar Dijital pH Metre	1 Adet	Analizi yapılacak tüm gıda numunelerinin pH ölçümünde kullanılacaktır.