



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

AİT101 Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	AİT101	Atatürk İlkeleri ve İnk. Tarihi	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Prof.Dr. Nuri KÖSTÜKLÜ	Yok

Dersin Amacı :

Türk Devriminin ruhunu ve hedeflerini kavrayarak geliştirecek yeni nesiller yetiştirmektir. Böylece, Mustafa Kemal Atatürk'ün söylediği gibi; "Devrimin amacını kavramış olanlar sürekli olarak onu koruma gücüne sahip olacaklardır". Devrimin amacının kavranabilmesi için, Milli Mücadele, Atatürk Devrimleri ve Atatürkçü Düşünce Sistemi ile Türkiye Cumhuriyeti Tarihi hakkında doğru bilgiler vermek, Cumhuriyetin sürekli olması, yeni kurumlar oluşturması, Atatürkçü Düşünce Sisteminin yaygınlaştırılıp geliştirilmesi ve ulusumuzun çağdaşlaşması için, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi dersleri, vazgeçilmez öneme sahiptir. Bu bağlamda dersin hedef ve gayesi için şunlar söylenebilir: a) Milli Mücadele'nin oluşturduğu şartlar, Türk Milli Mücadelesinin safhaları, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, Atatürk İlke ve İnkılapları ile Atatürkçü Düşünce Sistemi hakkında doğru bilgiler vermek. b) Atatürk İlkeleri ve İnkılaplarının doğru anlaşılmasını sağlayarak gençlerde bu inkılap ve ilkeleri savunmak ve geliştirmek için bilinç oluşturmak. c) Devleti, milleti ve ülkesiyle Türkiye Cumhuriyeti'nin bölünmez bir bütün olduğunu yeni nesillere öğretmek ve bu ideal içinde Türk gençliğinin bütünleşmesini sağlamak. d) Türkiye Cumhuriyeti ile Atatürk İlke ve İnkılaplarına, Atatürkçü düşünceye yönelik tehditler hakkında doğru bilgiler vermek.

Ders İçerikleri :

Atatürk İlkeleri ve İnkılapları çerçevesinde Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş dönemi öncesi şartlar ve Yeni Türk Devleti'nin kuruluşu ile ilgili temel bilgiler Türk siyasi hayatında ve kültüründe demokrasinin gelişim aşamaları Milli Mücadele'nin hazırlık aşaması ve Mustafa Kemal Atatürk'ün Milli Mücadele'nin hazırlık aşamasındaki çalışmaları ve Milli Egemenlik çalışmaları

Dersin Kaynakları

Kaynakları	1 1) Komisyon, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II, Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara, 2011. 2) Nuri Köstüklü, Atatürk ve Türkiye Cumhuriyeti Tarihi Araştırmaları I, Çizgi Kitabevi, Konya, 2018. 3) Osman Akandere, Yaşar Semiz, Atatürk Devrimleri ve Atatürkçü Düşünce Sistemi ile Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, Eğitim Yayınevi, Konya, 2018. 4) Kemal H. Karpat, Türk Demokrası Tarihi, Timaş Yayınları, İstanbul, 2013. 5) Niyazi Berkes, Türkiye'de Çağdaşlaşma, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2019. 6) Cezmi Erarslan (Editör), Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2018. Komisyon, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II
------------	--

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	1) İnkılabın Tanımı, Unsurları ve Aşamaları, Benzer Kavramlar, Atatürk'ün İnkılap Hakkındaki görüşleri		
2	2) Osmanlı Devletinin Yapısı, Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Hareketleri, Batılı Tarzda Yapılan Yenilikler		
3	3) Birinci Meşrutiyet ve Kanun-ı Esasi, II. Meşrutiyet, II. Meşrutiyet Dönemi Fikir Akımları		
4	4) XX. yüzyılın Başlarında Osmanlı Devleti, Birinci Dünya Savaşı öncesi gelişmeler (Trablusgarp ve Balkan Savaşları)		
5	5) Birinci Dünya Savaşı Öncesi Avrupa'da Gelişmeler, I. Dünya Savaşı ve Osmanlı Devleti'nin I. Dünya Savaşına Girişi, Savaşta Cepheleler		
6	6) Birinci Dünya Savaşı'nın sona ermesi ve imzalanan barış antlaşmaları, Osmanlı Devleti'ni paylaşma projeleri, Mondros Mütarekesi		
7	7) Mondros Ateskes Antlaşması'na Göre İşgallerin Başlaması ve yayılması		
8	8) Osmanlı Devleti'nden Toprak İstekleri, Paris Barış Konferansı ve İzmir'in İşgali, İzmir'in İşgaline Tepkiler		
9	9) Milli Mücadele'de Cemiyetler, İşgallere Karşı Türk milletinin tepkisi ve Milli Cemiyetler, Milli Cemiyetlerin Ortak Özellikleri		
10	10) Azınlıkların İhaneti ve Milli Varlığa Düşman Teşekküller, Rum-Ermeni-Musevi Cemiyetleri		
11	11) Mustafa Kemal Paşa'nın IX. Ordu Müfettişliği ve Samsun'a Çıkışı, Milli Teşkilatlanma ve Genelgeler (Havza, Amasya Genelgeleri)		
12	12) Erzurum Kongresi, Bölgesel Kongreler, Batı Anadolu Kongreleri		
13	13) Sivas Kongresi ve Sonuçları, İstanbul-Anadolu İlişkileri (Amasya Görüşmeleri)		
14	14) Heyet-i Temsiliye'nin Ankara'ya Gelişi, Son Osmanlı Meclis-i Mebusanı ve İstanbul'un İşgali, Meclis-i Mebusan'ın dağıtılması		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2.
Ö02	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi bilim dalındaki temel kavram ve teorileri bilir ve alanın coğrafya, edebiyat, sosyoloji, bilim tarihi ve felsefe gibi bilim dalları arasında bağ kurar.
Ö03	Tarih okur-yazarı olarak Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ile ilgili karşılaştığı konularda verileri anlamlandırabilir, eleştirel bir şekilde değerlendirebilir, net bir şekilde yazılı ve sözlü biçimde sunabilir.
Ö04	Bilgi ve iletişim teknolojileri konusunda yeterli bilgi ve beceriye sahip olduğunu bu teknolojileri öğretim ortamında etkin bir şekilde kullanarak gösterebilir.
Ö05	Öğrencilerin gelişim özelliklerini, bireysel farklılıklarını; konu alanının özelliklerini ve kazanımlarını dikkate alarak en uygun öğretim stratejisi, yöntem ve tekniklerini uygulayabilir
Ö06	Etkin bir öğretim planı (kısa ve uzun vadeli) hazırlama becerisine sahiptir.
Ö07	Derslerindeki konulara uygun etkin öğretim ilke ve yöntemlerini tasarlar ve uygular.
Ö08	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi derslerinde probleme dayalı öğretim yaklaşımını kullanır ve değerlendirir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabile ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, ulusal mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz araçlarıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15	15
Toplam İş Yüğü			77
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

İSGGÜV1 İş Sağlığı ve Güvenliği					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	İSGGÜV1	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Prof.Dr. Ali KAHRAMAN	Yok	

Dersin Amacı :
Öğrencilerin iş güvenliği, işçi sağlığı ve iş hukuku alanında bilgilerini artırmak , iş yerlerinde veya çalışma ortamlarındaki dikkat edilmesi gereken kuralları öğretmek bilinci hale getirmek.

Ders İçerikleri :
İş sağlığı ve güvenliği konuları açısından incelenmesi

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	1 İlgili makale ve dokümanlar İlgili makaleler ve proje çalışmaları Ara Sınav; Final

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 60
Sosyal Bilimler	: 40	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İş güvenliğinin tanımı ve tarihçesi		
2	Devletin, işverenin ve işçinin görevleri, Hukuk kavramı ve çeşitleri		
3	İş kazası kavramı, oluş sebepleri ve iş kazası çeşitleri		
4	Meslek Hastalıkları kavramı, çeşitleri ve korunma yolları		
5	Ergonomi (İşçi ve işyeri yeri koşullarının işçi sağlığına etkisi)		
6	Çalışma alanlarında elektriksiz aletlerle çalışmalarda iş güvenliği		
7	Çalışma alanlarında elektrikli aletlerde çalışmalarda iş güvenliği		
8	Ara Sınav		
9	İş güvenliğinde Koruyucular (Makine ve Kişisel Koruyucular)		
10	Bakım ve onarım işlerinde iş güvenliği kuralları		
11	Çalışma hayatında etik kuralları		
12	Kaldırma ve taşıma araçlarında iş güvenliği		
13	Yangın, Patlama, ve doğal afetlerde güvenlik önlemleri		
14	İlk yardım ve ilkyardım kuralları		
15	Final Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	İş güvenliği ve işçi sağlığı kavramlarını tanımlayabilir ve analiz edebilir.
Ö02	Meslek Hastalıkları ve korunma yollarını analiz edebilir
Ö03	Kaldırma ve taşıma makinalarında iş güvenliği kurallarını analiz edebilir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileceği ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz süreciyle veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%35
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	1	%15
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	3	9	27
Ödevler	2	12	24
Sunum/Seminer Hazırlama	1	9	9
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			90
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	4
Ö02	5
Ö03	4



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT1242 Matematik					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MUUMT1242	Matematik	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr.Gör. Nihat ÇANKAYA	Yok	

Dersin Amacı :

Genel matematik bilgisini kullanarak iş yaşantılarında karşılaşılan problemlere somut ve hızlı çözüm üretmek, her türlü karar ve çözüm aşamasında farklı açılardan değerlendirme yaparak en iyi sonuca ulaşmak, en düşük maliyetle en karlı seçimi yapabilmesini sağlamak ve matematiksel işlemleri kullanımını yaygınlaştırmaktır

Ders İçerikleri :

Matematiğin,teknik program için önemini kavratarak,öğrencinin kendi program için özellikle iyi bilmesi gereken konuların altını çizip,bu konularla ilgili mesleki uygulamalar yapmak .

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Temel Matematik, Yrd. Doç. Dr. Gökhan ÇUVALCIOĞLU , 3. baskı
Sinan Cevik] Engin Bozac., Genel Matematik 1]MYO'lar .cin Matematik ve Cozumleri, Nobel Yay.nevi, Ekim 2009 Mahmut Kartal] Zafer Kartal] Yalc.n Karagoz, Temel Matematik Cilt 1, Nobel Yay.nevi, Kas.m 2009 Huseyin HAL.LOV, Alemdar HASANO.LU, Mehmet CAN , Yuksek Matematik Tek De.i.kenli Fonksiyonlar Analizi, Literatur Yay.nlar., 2002 Matematik Ders Notlar. Matematik Dunyas. Dergisi

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	100	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:		Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel kavramlar, sayılar ve dört işlem		
2	Üslü sayılar, üslü denklemler		
3	Tamsayılar, Rasyonel Sayılar, Ondalık Sayılar ve Taban Aritmetiği		
4	Köklü sayılar, köklü denklemler		
5	Birinci dereceden denklemler		
6	İkinci dereceden denklemler		
7	Asal sayı, asal çarpanlara ayırma, ebob-ekok,optimizasyon		
8	Arasınnav		
9	Özdeşlikler ve Binom açılımı		
10	Çarpanlara ayırma		
11	Oran-Orantı		
12	Aritmetik ve Geometrik ortalama		
13	Fonksiyonlar ve dört işlem		
14	Doğrusal fonksiyonların grafiği		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Elde edilen sonuçları yorumlayabilme
Ö02	Alanıyla ilgili temel problemleri standart matematiksel teknikler kullanarak çözebilme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%35
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	1	%15
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	30	1	30
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	5
Ö02	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT1252 Tahıl İşleme Teknolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MUUMT1252	Tahıl İşleme Teknolojisi	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Öznur EYMİR	Yok	

Dersin Amacı :

Tahılların fiziksel ve kimyasal özelliklerini, temel tanım ve kavramları, kalite kriterlerini, farklı tahıl ürünlerinin üretiminde kullanılan proses aşamalarını öğrenmek ve üretimde karşılaşılabileceği problemlere çözüm önerebilme yeteneği kazandırmaktır.

Ders İçerikleri :

Endüstriyel açıdan önemli tahılların yapısı ve özellikleri

Dersin Kaynakları

Kaynakları
Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Adem ELGÜN
Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Adem ELGÜN Ders Notları

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 15	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 15	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tahıllar		
2	Tahılın tarihçesi		
3	Buğdayın fiziksel yapısı		
4	Buğdayın kimyasal yapısı		
5	Tahılın kimyası		
6	Su, Karbonhidratlar		
7	Proteinler, Yağlar, Enzimler		
8	Mineral maddeler, Vitaminler, Renk maddeleri		
9	Tahılların depolanması		
10	Tahılların depolama metotları		
11	Tahıl depolamada yardımcı donanımlar		
12	Tahılların standardizasyonu		
13	Tahıllarda kalite özellikleri		
14	Buğdayın kalite kontrolü		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

MUUMT1282 Gıda Bilimi ve Teknolojisi
MUUMT2352 Tahıl Ürünleri Teknolojisi-I

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Tahıl teknolojisinin önemini, temel kavramları ve tahılın fiziksel özelliklerini açıklar
Ö02	Tahıl kimyası (karbonhidrat, protein, yağ ve diğer bileşenler) ile ilgili kavramları açıklar ve tahıl teknolojisi ile ilişkilendirir ve tahıl ürünlerinin üretiminde bu bilgiyi değerlendirir
Ö03	Tahılın depolanması ile ilgili teorik bilgileri kullanır ve son ürün kalitesi ile ilişkilendirir
Ö04	Tahılda kalite parametrelerini açıklar ve tahıl ürünleri üretimi ile ilişkilendirir
Ö05	Buğdayın öğütülmesinde yer alan aşamalarındaki (temizleme-tavlama-öğütme) terim ve alet-ekipmanları öğrenir, un fabrikasındaki üretimle ilişkilendirir ve değerlendirir
Ö06	Tahıl ürünlerinin üretimini öğrenir ve endüstriyel üretimle ilişkilendirir ve yorumlar

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz araçlarıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	11	11
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	11	11
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5
Ö03	5
Ö04	4
Ö05	4
Ö06	4



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT1262 Hijyen ve Sanitasyon					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MUUMT1262	Hijyen ve Sanitasyon	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr.Gör. Hakan VATANSEV	Yok	

Dersin Amacı :

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

Ders İçerikleri :

.

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Prof.Dr.Sıdıka BULDUK ?Gıda ve Personel Hijyeni Kayardı,S., 2005, Gıda Hijyeni ve Sanitasyon
.	.
.	.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kişisel Hijyen	.	.
2	Kişisel Hijyen	.	.
3	Kişisel Hijyen	.	.
4	Kişisel Temizlik Kuralları	.	.
5	Kişisel Temizlik Kuralları İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları	.	.
6	İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları	.	.
7	Periyodik Sağlık Kontrolleri	.	.
8	İşletme Giriş ve Çıkışları	.	.
9	Temizlik Malzemeleri	.	.
10	Temizlik Malzemeleri	.	.
11	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	.	.
12	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	.	.
13	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	.	.
14	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon	.	.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenci sanitasyon ve hijyen terimlerini kavrar.
Ö02	Kişisel hijyen kurallarını bilir.
Ö03	İşletmelerde uygulanması gereken sanitasyon kurallarını bilir.
Ö04	Çalışanların periyodik sağlık kontrollerini bilir ve takip edebilir.
Ö05	İşletme dizaynının sanitasyon açısından önemini bilir.
Ö06	Mikrobiyal kontaminasyon hakkında bilgi sahibidir.
Ö07	Temizlik malzemelerini ve dezenfektanları bilir.
Ö08	İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon için gerekli işlemleri uygulayabilir.
Ö09	Kritik kontrol noktalarını tanımlayabilir.
Ö10	Uluslararası hijyen kurallarını bilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	5	3	15
Sunum/Seminer Hazırlama	3	4	12
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	5	2	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			67
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	4
Ö02	5
Ö03	4
Ö04	5
Ö05	4
Ö06	5
Ö07	4
Ö08	4
Ö09	4
Ö10	4



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT1272 Genel Kimya					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MUUMT1272	Genel Kimya	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr.Gör. Hakan VATANSEV	Yok	

Dersin Amacı :

Genel kimyanın temel kavramları (Madde, maddenin özellikleri ve sınıflandırılması, atom ve atom modelleri, periyodik tablo, kimyasal bağlar, gazlar, sıvılar ve katılar) hakkında bilgi vermek, öğrencilerin kimyanın temel kavramları konusunda soru çözüme ve düşünme yeteneklerini geliştirmeyi amaçlamaktadır.

Ders İçerikleri :

.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Temel Üniversite Kimyası, Yazarlar: Yüksel Sarıkaya, Ender Erdik , Yayın Yeri: Gazi Yayıncılık
Genel Kimya, Yazarlar: Sabri Alpaydın, Abdullah Şimşek Yayın Yeri: Nobel yayıncılık
.
.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 60	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 40	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tepkime Denklemleri	.	.
2	Kimya ve Madde, Birim Sistemleri, Anlamlı Sayılar	.	.
3	Atomun Yapısı	.	.
4	Periyodik Tablo	.	.
5	Atom kütleleri	.	.
6	Mol Kavramı	.	.
7	Kimyasal Bağlar	.	.
8	Moleküller arası etkileşimler	.	.
9	Hibritleşme	.	.
10	Rezonans	.	.
11	Kimyasal Formüller	.	.
12	Gazlar	.	.
13	Gaz kuramları	.	.
14	Gazların sıvılaştırılması	.	.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Madde, maddenin özelliklerinin tanınması ve ölçümü hakkında bilgi sahibi olarak kimya biliminin amacını öğrenir
Ö02	Kimyasal Bileşikler ve Çeşitleri, Formülleri, Mol Kavramı ve Kimyasal Bileşiklerin Bileşimi hakkında bilgi edinir
Ö03	Atom yapısı ve atom modellerini öğrenir
Ö04	Periyodik Tablo, Elektron Dağılımları ve Elementlerin Sınıflandırılması hakkında bilgi edinir
Ö05	Kimyasal bağlar ve bağların sınıflandırılmasını öğrenir
Ö06	Gazlar ve gaz yasalarını tanımlar
Ö07	Redoks reaksiyonları hakkında genel bilgi sahibi olur
Ö08	Mol kavramı ve mol hesaplamalarını öğrenir
Ö09	Kimyasal hesaplamaları öğrenir
Ö10	Elementlerin özellikleri hakkında bilgi sahibi olur
Ö11	Moleküller arası etkileşimleri açıklar

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabile ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	5	2	10
Sunum/Seminer Hazırlama	4	2	8
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	1	3	3
Laboratuvar	0	0	0
Proje	2	9	18
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			69
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	4
Ö02	4
Ö03	4
Ö04	5
Ö05	5
Ö06	5
Ö07	4
Ö08	3
Ö09	4
Ö10	4
Ö11	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT1282 Gıda Bilimi ve Teknolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MUUMT1282	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Hasan İbrahim KOZAN	Yok	

Dersin Amacı :

Gıda ile ilgili temel bilimler ve gıda teknolojileri ile ilgili temel konuların öğretilmesi amaçlanmıştır.

Ders İçerikleri :

Bu ders; Gıda bilimi ve teknolojisinin önemi,Beslenme ile ilgili temel kavramlar,Besin grupları,Besin öğeleri 1 (Karbonhidrat, yağ, protein) ,Besin öğeleri 2 (Vitamin, mineral, su) ,Besin işleme ve temel muhafaza yöntemleri,Genel Tekrar,ARA SINAV,Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi,Et ve Et Ürünleri Teknolojisi,Tahıl (hububat) Teknolojisi,Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi,Yağ Teknolojisi,Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi,İçecek Teknolojisi,Genel Sınav; konularını içermektedir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları	İgün, A., Ertugay, Z. Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Erzurum
.	.
.	.
.	.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 25	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 50	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 25

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş		
2	Gıdaların Bileşimi Su, Karbonhidratlar		Composition of food, water, carbohydrates
3	Proteinler, Lipitler, Vitaminler		
4	Mineral maddeler, Enzimler, Renk Maddeleri, Çeşni Maddeleri, Katkı maddeleri		
5	Tahıl Teknolojisi		
6	Tahıl Teknolojisi		
7	Bitkisel Yağ Teknolojisi		
8	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi		
9	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi		
10	Meyve-Sebze İşleme ve Değerlendirme Teknolojisi		
11	Fermentasyon Teknolojisi		
12	Çay İşleme Teknolojisi		
13	Şeker Teknolojisi		
14	Genel Tekrar		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıdaların bileşimi hakkında genel bilgilere sahip olur
Ö02	Çeşitli gıdaların üretimindeki teknolojik bilgileri öğrenme ve yorumlama yeteneği kazanır.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	15	15
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15	15
Toplam İş Yüğü			114
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT1292 Laboratuvar Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MUUMT1292	Laboratuvar Teknikleri	4	3	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Öznuur Eymir Öğr. Gör. Dr. Hasan İbrahim KOZAN	Yok	

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metodlarına uygun olarak laboratuvar ortamı sağlama, analiz öncesi ve sonrası işlemleri yapmak, ayırma işlemlerini yapmak, çözelti hazırlamak ve laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulamak yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders İçerikleri :

Laboratuvar ortamı sağlama, analiz öncesi ve sonrası işlemler, ayırma işlemleri, çözelti hazırlama, laboratuvar temel analiz teknikleri.

Dersin Kaynakları

Kaynakları Demirci, M. 1999. Gıda Kimyası. Trakya Üniversitesi Yayın, Tekirdağ,

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 25	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 30	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 25

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kişisel Güvenlik Önlemleri, Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri		
2	Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri		
3	Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri		
4	Kimyasal Maddelerle Güvenli Çalışma, Analiz Öncesi Hazırlıklar		
5	Analiz Öncesi Hazırlıklar		
6	Analiz Sonrası İşlemler, Süzme		
7	Süzme, Çöktürme		
8	Santrifüjleme, Yüzde Çözelti		
9	Yüzde Çözelti		
10	Molar Çözelti		
11	Molar Çözelti, Normal Çözelti, ppm ve ppb Çözeltiler		
12	Duyusal Analizler		
13	Gravimetrik Analizler, Titrimetrik Analizler		
14	Titrimetrik Analizler		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Laboratuvar ortamı güvenli çalışma ortamı sağlamak
Ö02	Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapmak
Ö03	Ayırma işlemlerini yapmak
Ö04	Çözelti hazırlamak
Ö05	Laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulamak

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav	1	%40	Ders Süresi	14	2	28
Kısa Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödev	0	%0	Ödevler	0	0	0
Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	1	20	20
Proje	0	%0	Uygulama	14	2	28
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60	Laboratuvar	14	2	28
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20	20
			Toplam İş Yüğü			152
			AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	
	P90
Tüm	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT1302 Değirmen Makinaları- I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MUUMT1302	Değirmen Makinaları- I	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Prof.Dr. LOKMAN GEMİ	Yok	

Dersin Amacı :

Un Fabrikalarının (Değirmenlerin) Temizleme Ünitelerinde Kullanılan Makinaların; Proses Kullanımları, Çalışma Prensipleri ve Bakım/Onarım hakkında ayrıntılı bilgi edinmelerini sağlamak.

Ders İçerikleri :

Temizleme bölümünde kullanılan Mıknatıs, Çöp Sasörü, Hava Kanalı, Kabuk Soyucu, Multi Tarar, Triyör, Ünlü Yıkama, Taş Ayırıcı, Renk Ayırıcı, Cebri Tav Makinesi, Filtre, Düşük Basıncılı Fan, Randıman Kantarı, Elevatör, Vidalı Helezon, Zincirli Konveyör gibi makinelerin proste kullanımları ile ilgili genel bilgi verilecektir. Aynı zamanda mu makinelerin Çalışma Prensipler ve Bakım/Onarımları ile ilgili bilgileri kapsamaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

GIDA TEKNOLOJİSİ UN VE İRMİK ÜRETİMİ -MEGEP Tahl İşleme Teknolojisi - Adem Elgün, Zeki Ertugay Ders Notları ve Sunumlar

Ders Yapısı					
Matematik ve Temel Bilimler	:	10	Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	20	Fen Bilimleri	:	30
Mühendislik Tasarımı	:	20	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	20

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilmek ve sonuçları yorumlayabilmek yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilmek ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	2	2	4
Sınıf Dışı Ç. Süresi	8	8	64
Ödevler	1	14	14
Sunum/Seminer Hazırlama	1	3	3
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	2	8	16
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			103
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT1312 Bilişim Teknolojileri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MUUMT1312	Bilişim Teknolojileri	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Nuri Paşa Özer	Yok	

Dersin Amacı :

Temel bilgisayar bilgisi verilerek ve uygulama yaptırılarak öğrencilerin bilgisayarı daha etkin kullanmasını sağlamaktır. Word, Power Point, Excel gibi programların eğitimi.

Ders İçerikleri :

Temel bilgisayar bileşenleri. Word, Power Point, Excel programları.

Dersin Kaynakları

Kaynakları	KOÇ, Ayşegül (2016). Temel Bilgi Teknolojileri. Kodlab Yayıncılık. YILMAZEL, Özgür (2012). TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ I. ANADOLU ÜNİVERSİTESİ YAYINI 20 20 60
------------	--

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 80	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 20	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel Bilgiler		Bilgi Kitap
2	Bilgisayar donanımı bileşenleri		Bilgi Kitap
3	Dahili birimler(Anakart,cpu,bellek vs), Haricibirimler(Klavye,yazıcı,fare,tarayıcı)		Bilgi Kitap
4	Bilgisayar Yazılımı		Bilgi Kitap
5	Windows işletim sistemi		Bilgi Kitap
6	Windows 10		Bilgi Kitap
7	Virüsler, İnternet ve Dosya sıkıştırma programları		Bilgi Kitap
8	Kelime işlem programı WORD		Bilgi Kitap
9	Ara Sınav		Bilgi Kitap
10	Word de menüler ve komutlar		Bilgi Kitap
11	Uygulamalar, Metin işlemleri, çizim, tablolar, Wordart,Sayfa düzeni		Bilgi Kitap
12	Powerpoint'e giriş, Powerpoint dosya menüsü		Bilgi Kitap
13	Powerpoint'te menüler ve komutlar		Bilgi Kitap
14	Excel'e giriş ve Excel dosya menüsü		Bilgi Kitap
15	Excel'de menüler ve komutlar		Bilgi Kitap
16	Final Sınavı		Bilgi Kitap

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Temel Bilgisayar Bilgilerini, Donanım ve Yazılımını Tanıma,
Ö02	İnternet klavye kısa yolları, İnternet Teknolojileri, İnternet Bağlantısı için Gerekenler, Arama Motorları ve Etkin Arama Yollarını Etkin Kullanma
Ö03	İşletim İstemlerini, Hakkında Bilgi Edinme ve Kullanma,
Ö04	Word-Kelime İşlem Programlarını Kullanma,
Ö05	Powerpoint-Sunu Programlarını Kullanma
Ö06	Excel- Elektronik tablolama veya hesaplama programını Kullanma

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilmek ve sonuçları yorumlayabilmek yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilmek ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%35
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	1	%15
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	2	4	8
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	5	5
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	14	1	14
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	5	5
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	4
Ö02	4
Ö03	4
Ö04	5
Ö05	5
Ö06	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT1322 Girişimcilik Kültürü					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	MUUMT1322	Girişimcilik Kültürü	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Öğr.Gör. murat özcan	Öğr.Gör. ZEKERİYA BİLİCİ	Yok	

Dersin Amacı :

Günümüz koşulları içinde bir rekabet avantajı yaratan girişimcilik ve küçük işletme yönetimi konularının tartışılması ve öğrencilerde yeni bir bakış açısı oluşturulması.

Ders İçerikleri :

Girişimcilik ve küçük işletmelerin yönetimi ile ilgili temel kavram ve konuların tanıtılması.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Ders sunumları ve notları

Rıdvan Yurtseven, Girişimcilik, Detay Yayıncılık, 2007. Orhan Küçük, Girişimcilik ve Küçük İşletme Yönetimi, Seçkin Kitabevi, 2010.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 5	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 95	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Girişimci ve Girişimcilik Kavramları		
2	Girişimcinin Özellikleri		
3	Girişimci Kişiliğinin Oluşumu		
4	Dünyada ve Türkiye'de Girişimcilik		
5	Yenilik ve Yaratıcılık		
6	Girişimciliğin Teşviki,		
7	Küçük İşletme Kavramı, Özellikleri /Küçük İşletmelerin Türleri, Avantaj ve Dezavantajları		
8	Ara Sınav		
9	Yeni Bir İşe Başlamak / Mevcut Bir İşletmeyi Satın Almak. İşletme Yerinin Seçimi, Kuruluş Sorunları		
10	Küçük İşletmelerde Tedarik, Üretim, Pazarlama Fonksiyonları , Küçük İşletmelerde Finans ve Yönetim Fonksiyonları		
11	Küçük İşletmelerde Başarı ve Başarısızlık Nedenleri		
12	Küçük İşletmelere Yardımcı Kuruluşlar		
13	Kadın Girişimciler		
14	Final Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenciler girişimcilikle ilgili temel kavramları ve küçük işletmelerde yaşanan yönetsel sorunları bilir.
Ö02	Öğrenciler küçük işletmelerin kurumsallaşma süreçlerini bilir.
Ö03	Öğrenciler bir işletmenin nasıl kurulacağını bilir.
Ö04	Öğrenciler girişimci yönlerini keşfetme becerisi kazanır.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav	1	%40	Ders Süresi	12	1	12
Kısa Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödev	0	%0	Ödevler	0	0	0
Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	1	1	1
Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
			Toplam İş Yüğü			14
			AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	4
Ö02	5
Ö03	4
Ö04	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

Türk Dili					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TDL101	Türk Dili	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr.Gör. ERDİNÇ EGE	Yok

Dersin Amacı :

Türk Dili Dersinin amacı; yüksek öğretim öğrencilerine, Yüksek Öğretim Kanununda ifadesini bulduğu şekliyle ana dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; dil-düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü anlatım aracı olarak Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek, öğretimde birleştirici ve bütünleştirici bir dili hâkim kılmak, onları edebiyatımızın güzel ve değerli örnekleriyle tanıştırmak suretiyle ana dili bilincini pekiştirmektir.

Ders İçerikleri :

Dil ve Diller: Dil Millet İlişkisi, Dil Kültür İlişkisi Yeryüzündeki Diller ve Türk Dilinin Dünya Dilleri arasındaki Yeri; Kaynakları bakımından Dil Aileleri Türk Yazı Dilinin tarihi gelişimi; Eski Türkçe, Orta Türkçe, Divanî Lügat-it Türk, Atabetü'l- Hakayık, Harezmi Türkçesi, Eski Türkiye Türkçesi (Eski Anadolu Türkçesi) ; Yeni Türkçe Dönemi, Modern Türkçe Dönemi, Batı, Güney Batı Türkçesi) , Türkiye Türkçesi, Doğu (Kuzey) Doğu Türkçesi). Ses Bilgisi (FONETİK) , Ses ve sesin oluşumu, büyük ve küçük ünlü uyumu, Türkçedeki başlıca ses olayları; Türkçe'nin ses özellikleri, Türkçe'nin hece yapısı, cümle vurgusu. Şekil Bilgisi (MORFOLOJİ- BİÇİM BİLGİSİ) , şekil bakımından kelimeler, kökler, gövdeler, ekler (yapım ekleri, çekim ekleri) , anlatım ve vazifeleri bakımından kelimeler; isimler, sıfatlar, zamirler, fiiller, fiil çekimi, şekil ve zaman ekleri, fiilimsiler, edatlar, fiilden türeyenler ve isimden türeyenler, anlam bilimi; kelime anlamı, kelimenin anlam çerçevesi,

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Prof. Dr. Mehdi Ergüzel, Prof. Dr. Güler Gülemin, Prof. Dr. Erdoğan Boz, Prof. Dr. Ertuğrul Yaman, Üniversiteler İçin Türk Dili, Savaş Yayınları, Ankara, 2011
Prof. Dr. Zeynep Korkmaz, Prof. Dr. Mehmet Akalın, Prof. Dr. Ahmet Ercilasun, Prof. Dr. Hamza Zulfikar, Prof. Dr. İsmail Parlatur, Üniversiteler İçin Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Yargı Yayınevi, Ankara 2003
Dr. Ali Yakıcı, Mustafa Yücel, Savaş Yelok, Mehmet Doğan, Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Gazi Kitabevi, Ankara, 2008.
Muharrem Ergin, Üniversiteler İçin Türk Dili, Dergah Yayınları ,1988.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	DİL VE DİLİN ÖZELLİKLERİ		
2	DİL-DÜŞÜNCE İLİŞKİSİ		
3	DİL-KÜLTÜR İLİŞKİSİ		
4	DİLEKÇE YAZIMI		
5	YERYÜZÜNDEKİ DİLLER		
6	TÜRK DİLİNİN TARİHİ DÖNEMLERİ VE GELİŞMESİ-I		
7	TÜRK DİLİNİN TARİHİ DÖNEMLERİ VE GELİŞMESİ-II		
8	TÜRK DİLİNİN BUGÜNKÜ DURUMU VE YAYILMA ALANLARI		
9	DİL BİLGİSİ VE BÖLÜMLERİ, SES BİLGİSİ		
10	ŞEKİL BİLGİSİ-1		
11	ŞEKİL BİLGİSİ-2		
12	YAZIM KURALLARI		
13	YAZIM KURALLARI UYGULAMASI		
14	NOKTALAMA İŞARETLERİ		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yerini öğrenme becerileri.
Ö02	Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kuralların öğrenilmesi.
Ö03	Dil-Kültür ilişkisi kültür elemanları içinde dilin öneminin kavranması.
Ö04	Yazılı ve sözlü Kompozisyonla ilgili genel bilgiler, kompozisyon yazmada kullanılacak plan ve uygulamalarının öğrenilmesi
Ö05	Yazılı ve sözlü kompozisyon konularının günlük hayata yansıma şekillerinin öğrenilmesi ve bunların sosyal hayatta kullanılması
Ö06	Türkçe ve edebiyat sevgisi kazandırılarak okuma alışkanlığı ve devamlılığı elde etmek.
Ö07	Bu dersler sonunda öğrencinin kendisini toplum hayatında yazılı ve sözlü olarak rahat bir şekilde ifade etmesini sağlamak.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz araçlarıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malmazemelerle ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	4	4
Toplam İş Yüğü			50
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

YBD101 Yabancı Dil					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	YBD101	Yabancı Dil	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Aslı Gürer	Yok	

Dersin Amacı :

İngilizce dersinin amacı öğrencilerin İngilizce dil bilgisini aktive edip iletirmek ve öğrencilerin kendi amaçları doğrultusunda bu bilgileri kullanmaları için gerekli özgüven ve becerileri geliştirmelerini sağlamaktır. Günlük konuşmalarda gerekli olacak dilbilgisi ve kelime bilgisini kazandırmayı amaçlamaktadır ders.

Ders İçerikleri :

Dilbilgisi konuları, orta düzeyde dinleme, konuşma, okuma, yazma çalışmaları

Dersin Kaynakları

Kaynakları
http://www.breakingnewsenglish.com/news_levels.html
<https://eslibrary.com/>
Reader at work. Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara.
günlük konuşmalar için gerekli hedef dil bilgisinin kazandırılması

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Döktümanlar
1	seviye belirleme testi		seviye belirleme soruları
2	kişisel bilgi alma, paylaşma, tanışma üzerine diyalog dinleme çalışması		kişisel bilgi sorma, söyleme
3	Dilbilgisi: şimdi zaman, geniş zamanKonuşma: aile ve çevre hakkında konuşma		şimdi zaman ve geniş zamanda tümce kurma ve gramer alıştırmaları
4	Dilbilgisi: Geçmiş zamanlarOkuma: orta düzey okuma metinleri		dilbilgisi alıştırmaları
5	Dilbilgisi: gelecek zamanKonuşma: gelecek planları yapma		dilbilgisi alıştırmaları
6	Dilbilgisi: kipler Dinleme: orta düzey dinleme metni		dilbilgisi alıştırmaları, çevrimiçi dinleme metinleri ve ses dosyası
7	Dilbilgisi: Karşılaştırma Cümleleri Yazma: ürün karşılaştırması yapma		dilbilgisi alıştırmaları ve okuma metni
8	Dilbilgisi: Şartlı cümleler Listening: hedef yapının geçtiği şarkı sözleri dinleme		dilbilgisi alıştırmaları
9	Dilbilgisi: artikellerOkuma: orta düzey okuma metinleri		dilbilgisi alıştırmaları
10	Okuma: orta düzey okuma metinleri		okuma metni
11	Dinleme: Güncel haberler dinleme metinleri		gerekli kelimeler
12	Konuşma: Hafta sonu planı yapma		yanı kontrollü konuşma metinleri ve gerekli kelimeler
13	Konuşma: alışveriş yapma		yanı kontrollü konuşma aktivitesi şablonu
14	Okuma: orta düzey okuma metni		gerekli kelimeler

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	orta düzey İngilizce metinleri kavrar
Ö02	orta düzey dinleme metinlerini kavrar
Ö03	günlük hayat konuşmalarında öğrenciler kendilerini hedef dilde ifade eder
Ö04	orta düzeyde hedef dilde metinler yazar
Ö05	dilbilgisi konularını kavrar

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz araçlarıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve maddelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	5	2	10
Sunum/Seminer Hazırlama	5	2	10
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü			52
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

İSGGÜV2 İş Sağlığı ve Güvenliği					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	İSGGÜV2	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Prof.Dr. Ali KAHRAMAN	Yok	

Dersin Amacı :
Öğrencilerin iş güvenliği, işçi sağlığı ve iş hukuku alanında bilgilerini artırmak , iş yerlerinde veya çalışma ortamlarındaki dikkat edilmesi gereken kuralları öğretmek bilinci hale getirmek.

Ders İçerikleri :
İş sağlığı ve güvenliği konuları açısından incelenmesi

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	1 İlgili makale ve dokümanlar İlgili makaleler ve proje çalışmaları Ara Sınav; Final

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 60
Sosyal Bilimler	: 40	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İş güvenliğinin tanımı ve tarihçesi		
2	Devletin, işverenin ve işçinin görevleri, Hukuk kavramı ve çeşitleri		
3	İş kazası kavramı, oluş sebepleri ve iş kazası çeşitleri		
4	Meslek Hastalıkları kavramı, çeşitleri ve korunma yolları		
5	Ergonomi (İşçi ve işyeri yeri koşullarının işçi sağlığına etkisi)		
6	Çalışma alanlarında elektriksiz aletlerle çalışmalarda iş güvenliği		
7	Çalışma alanlarında elektrikli aletlerde çalışmalarda iş güvenliği		
8	Ara Sınav		
9	İş güvenliğinde Koruyucular (Makine ve Kişisel Koruyucular)		
10	Bakım ve onarım işlerinde iş güvenliği kuralları		
11	Çalışma hayatında etik kuralları		
12	Kaldırma ve taşıma araçlarında iş güvenliği		
13	Yangın, Patlama, ve doğal afetlerde güvenlik önlemleri		
14	İlk yardım ve ilkyardım kuralları		
15	Final Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	İş güvenliği ve işçi sağlığı kavramlarını tanımlayabilir ve analiz edebilir.
Ö02	Meslek Hastalıkları ve korunma yollarını analiz edebilir
Ö03	Kaldırma ve taşıma makinalarında iş güvenliği kurallarını analiz edebilir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileceği ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz süreciyle veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%35
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	1	%15
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	3	9	27
Ödevler	2	12	24
Sunum/Seminer Hazırlama	1	9	9
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			90
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	4
Ö02	5
Ö03	4



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

KRP102 Kariyer Planlama					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	KRP102	Kariyer Planlama	1	1	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Doç.Dr. Lokman GEMİ	Yok

Dersin Amacı :

Dersinin amacı, iş dünyasının hızla değişen ekonomik, sosyal, kültürel, etik ve yasal koşullarında gerçek hayat problemleri ile uyumlu çağdaş kariyer planlama yöntemlerini tanıtmak ve öğrencilerin kendi yaşamlarına uyarılama becerisi kazandırmaktır. Kariyer Planlama, çalışanların değerleri ve ihtiyaçları ile iş deneyimleri ve fırsatları arasında en uygun ilişkiyi kurmayı amaçlayan bir sorun çözme ve karar alma sürecidir. Çalışanların daha mutlu ve işlerinde daha verimli olmalarını sağlar. Geleceğini tahmin edebilen, kendisini neyin beklediğini bilen, amacını ona göre belirleyen, yüksek motivasyona sahip, kendini işine adanayan çalışanlar yaratır. Bireysel uygulama yapılacak bir derstir. Kariyer planlama ve iş araştırmalarına stratejik bir yaklaşım sağlar.

Ders İçerikleri :

Kariyer tanımı, kariyer Planlaması ve Yönetimi içeren dersin başlıca konuları aşağıda verildiği gibidir. Kariyer Planlama ve Kariyer Gelişimi, modelleri. Kariyer safhaları : Kişisel tercihlerini bilmek. Dünyaki kariyer eğilimleri. Kariyer kuramları. Özgeçmiş, kapak yazısı ve teşekkür mektubu hazırlama yöntemleri İş dünyasının yeni mezunlardan beklentileri, Etkileyici bir iş görüşmesi nasıl yapılır? Mülakat teknikleri ile ilgili bilgiler. Özgeçmişin nasıl doldurulacağını öğrenmek. İnternet aracılığıyla iş başvurusunda bulunmayı ve şirketlerin web sayfalarındaki iş başvuru formlarının nasıl doldurulacağını öğrenmek.

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Dave Ellis, Doug Toft, Ed Stupka ,Dave Ellis Doug Toft , Ed Stupka, Stan Lankowitz (2003) , Career planning, Third Edition, Amazon.com. Serpil Aytac, (2006) Kariyer planlaması,Yönetimi, Geliştirilmesi ve sorunları, Ezgi yayınevi, Bursa Dave Ellis, Doug Toft, Ed Stupka ,Dave Ellis Doug Toft , Ed Stupka, Stan Lankowitz (2003) , Career planning, Third Edition, Amazon.com . Senum ve ders notları Örnek özgeçmiş ve iş başvuru dilekçeleri Vize/ final
-------------------	--

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	40
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	20
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	10

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kariyer tanımı, kariyer Planlaması ve Yönetimi nedir?		Ders notları ve Sunum
2	Kariyer Planlama ve Kariyer Gelişimi, modelleri.		Ders notları ve Sunum
3	Kariyer safhaları : Kişisel tercihlerini bilmek		Ders notları ve Sunum
4	Dünyaki kariyer eğilimleri		Ders notları ve Sunum
5	Kariyer kuramları		Ders notları ve Sunum
6	Özgeçmiş, kapak yazısı ve teşekkür mektubu hazırlama yöntemleri		Ders notları ve Sunum
7	İş dünyasının yeni mezunlardan beklentileri		Ders notları ve Sunum
8	Etkileyici bir iş görüşmesi nasıl yapılır? Mülakat teknikleri ile ilgili bilgiler		Ders notları ve Sunum
9	Özgeçmişin nasıl doldurulacağını öğrenmek. İnternet aracılığıyla iş başvurusunda bulunmayı ve şirketlerin web sayfalarındaki iş başvuru formlarının nasıl doldurulacağını öğrenmek.		Ders notları ve Sunum
10	İş dünyasından profesyonel bir ziyaretçinin derse katılımının sağlanması ve iş görüşmelerinin aktarılması		Ders notları ve Sunum
11	İşe yerleşme ve Örgütsel kariyer planlamasının birey ve organizasyon açısından kariyer yönetimi,		Ders notları ve Sunum
12	İnsan kaynakları yönetiminde kariyer planlamasının yeri, çalışanların, yöneticilerin ve İK uzmanlarının kariyer yönetimindeki rolleri		Ders notları ve Sunum
13	Kariyer planlama sorunları, özel durumlar: ileri yaştaki çalışanlar, her iki ebeveynin de çalıştığı aileler, kariyer platosu, becerilerin eskimesi, sınırsız kariyer.		Ders notları ve Sunum
14	Ev ve iş-yaşam dengesinin kurulması		Ders notları ve Sunum

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ders sonunda öğrenciler, Bireysel kariyer planlamayı öğrenirler.;
Ö02	Bireysel ve örgütsel kariyer planlaması nasıl yapılır?
Ö03	Bireysel kariyer planlamasının aşamaları nelerdir?
Ö04	Kariyer safhaları ve yaşam safhaları arasında nasıl bir ilişki vardır?
Ö05	İş seçiminde nelere dikkat etmek gerekir?
Ö06	İş görüşmelerinde dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir?
Ö07	Kişilik le meslek ve iş seçimi arasında nasıl bir ilişki vardır?
Ö08	İşletmenin çalışanlar üzerinde odaklanması için ne gibi kariyer yönetimi unsurları kullanılabilir?
Ö09	Örgütsel kariyer geliştirmek amacıyla hangi programları kullanılabilirler?
Ö10	Kendi bireysel Kariyer planlamasını yaparak doğru işi seçmek ve gelecekte mutlu çalışan olmak konularında gerekli bilgi ve becerilere sahip olabilirler;

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz araçlarıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	2	14	28
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT2352 Tahıl Ürünleri Teknolojisi-I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MUUMT2352	Tahıl Ürünleri Teknolojisi-I	4	4	3
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Öznur EYMİR	Yok	

Dersin Amacı :

Tahılın tarihi ve önemi, tahıl tanesinin yapısı, tahılların fiziksel ve kimyasal özellikleri, temel tanım ve kavramlar, kalite kriterleri, tahılın depolanması, buğdayda kalite takdiri ve standardizasyon hakkında bilgi vermeyi amaçlar.

Ders İçerikleri :

Tahılın tarihi ve önemi, Tahılların fiziksel özellikleri, Tahılların kimyasal içeriği, Buğday tanesinin oluşumu, Tahılların Karbonhidrat içeriği ve önemi, Tahılların Su içeriği ve önemi, Tahılların Protein içeriği ve önemi, Tahılların Mineral madde içeriği ve önemi, Tahılların Vitamin içeriği ve önemi, Tahıl enzimleri ve önemi, Tahılların Lipid içeriği ve önemi, Tahıllarda Kalite ve Standardizasyon, Tahılların temizlenmesi ve depolanması

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

Hububat Ürünleri Teknolojisi

Özkaya, H., Özkaya, B. 2005. Öğütme Teknolojisi, Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları. Tahıl İşleme Teknolojisi, Prof.Dr. Adem ELGÜN, Prof.Dr. Zeki ERTUGAY

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 15	Fen Bilimleri	: 25
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş		
2	Ekmek yapımında kullanılan hammaddeler		
3	Ekmek yapım teknolojisi		
4	Ekmek yapım teknolojisi		
5	Makarna yapım teknolojisi		
6	Makarna yapım teknolojisi		
7	Bisküvi yapımında kullanılan hammaddeler		
8	Bisküvi yapım teknolojisi		
9	Kraker üretimi		
10	Gofret Üretimi		
11	Kek üretimi		
12	Bisküvi üretim teknolojisinde görülen problemler		
13	Milföy üretimi		
14	Genel tekrar		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

MUUMT1252 Tahıl İşleme Teknolojisi

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Buğday tanesinin yapısını, kalitesini ve standardizasyonu öğrenir.
Ö02	Ekmek, kek, bisküvi, kraker, makarna, bulgur üretim ve ekstrüde ürünler teknolojisini öğrenir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilmek ve sonuçları yorumlayabilmek yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilmek ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	3	14	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	12	12
Uygulama	1	14	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
Toplam İş Yüğü			90
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	4
Ö02	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT2362 Öğütme Teknolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MUUMT2362	Öğütme Teknolojisi	3	3	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Öznur EYMİR	Yok	

Dersin Amacı :

Un değirmenciliğinin önemi, hammadde temini, kalite kontrolü, öğütme işlemleri, öğütmenin kontrolü ve sanitasyon hakkında öğrencilere profesyonel bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.

Ders İçerikleri :

"1. Un Değirmeninin Organizasyonu, 2. Buğday Temini ve Kalite Takdiri 3. Buğday Depolama 4. Un Değirmenlerinde Kullanılan Öğütme Elemanları 5. Öğütme ve Kontrol 6. Un Paçalı ve Depolanması"

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Öğütme teknolojisi Hazım Özkaya Berrin Özkaya
Elgün, A., 2017. Öğütme Teknolojisi II Ders Notları. Elgün A., Ertugay Z., 2000. Tahıl İşleme Teknolojisi Ders Notu. Konya"

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 20	Fen Bilimleri	: 10
Mühendislik Tasarımı	: 20	Sağlık Bilimleri	: 0
Sosyal Bilimler	: 0	Alan Bilgisi	: 40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tahıl kimyası		
2	Öğütmenin tarihsel gelişimi		
3	Değirmenlerde buğdayın depolanması		
4	Buğdayın temizlenmesi		
5	Temizleme diyagramı		
6	Tavlama işlemi		
7	Buğday tavlama metotları		
8	Buğdayın öğütülmesi		
9	Öğütme işlemi ve valsler		
10	Öğütme diyagramı		
11	Un değirmenciliği		
12	İrmik değirmenciliği		
13	Yumuşak buğday değirmenciliği		
14	Spesifik değirmencilik uygulamaları		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Un değirmenciliği teknolojisini öğrenir.
Ö02	Lüks Un değirmenciliği, ihtisas değirmenciliği, çok amaçlı değirmencilik konularını öğrenir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	6	6
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	1	14	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6	6
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT2372 Tahıl Ürünleri Depolama ve Silolama					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MUUMT2372	Tahıl Ürünleri Depolama ve Silolama	3	3	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr.Gör. ZEKERİYA BİLİCİ	Yok	

Dersin Amacı :

Tahıl depolama sistemleri hakkında bilgi edinmek

Ders İçerikleri :

Tahıl çeşitleri, tahılların fiziksel ve kimyasal yapısı, depolama koşulları, tahıl depolama sistemleri konularını içerir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Anonim, 2011. Tahılları Depolama Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları 52 sayfa, Ankara. Elgün, A., Ertugay, Z., 1997, Tahıl İşleme Teknolojisi, Ders Notu, 376 sayfa Konya.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 10	Fen Bilimleri	: 15
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 15	Alan Bilgisi	: 50

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilmek ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilmek ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	11	11
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	11	11
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT2382 Gıda Katkı Maddeleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MUUMT2382	Gıda Katkı Maddeleri	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Hasan İbrahim KOZAN	Yok	

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, gıda üretiminde kullanılan katkı maddelerinin özellikleri, toksikolojisi, kullanım alanları ve amaçları hakkında öğrencilere bilgi kazandırmaktır. Öğrenciler, gıda katkı maddelerinin güvenli ve etkin kullanımını öğrenerek gıda güvenliği ve kalite yönetimi süreçlerine katkı sağlayacak bilgi ve beceriler edinecektir.

Ders İçerikleri :

Ders, gıda katkı maddelerinin kullanım amaçları, toksikolojik değerlendirmeleri, özellikleri ve üründe meydana getirdiği değişiklikler gibi konuları kapsamaktadır. Antioksidanlar, emülgatörler, koruyucular, renklendiriciler, tatlandırıcılar gibi katkı maddeleri incelenecek, yasal düzenlemeler ve güncel uygulamalar hakkında bilgi verilecektir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Definition and Purpose of Use of Food Additives, . Legal Regulations Regarding Food Additives Toxicological Assessments Regarding Food Additives Basic Principles in the Use of Food Additives Antioxidants Acidity Regulators Emulsifiers Gums Preservatives Flavor Agents and Flavor Enhancers Colorants Chelate Agents Sweeteners Anti-caking Agents Enzymes
Nabavi, S. M., Nabavi, S. F., Loizzo, M. R., Tundis, R., Devi, K. P., & Silva, A. S. (Eds.). (2020). Food Additives and Human Health. Bentham Science Publishers.
Definition and Purpose of Use of Food Additives, . Legal Regulations Regarding Food Additives Toxicological Assessments Regarding Food Additives Basic Principles in the Use of Food Additives Antioxidants Acidity Regulators Emulsifiers Gums Preservatives Flavor Agents and Flavor Enhancers Colorants Chelate Agents Sweeteners Anti-caking Agents Enzymes
1
vize + final

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 50	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 50	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıda Katkı Maddelerinin Tanımı ve Kullanım Amaçları, . Gıda Katkı Maddeleri İle İlgili Yasal Düzenlemeler	-	-
2	Gıda Katkı Maddeleri İle İlgili Toksikolojik Değerlendirmeler	-	-
3	Gıda Katkı Maddelerinin Kullanımlarındaki Temel İlkeler	-	-
4	Antioksidanlar	-	-
5	Asitliği düzenleyiciler	-	-
6	Emülgatörler	-	-
7	Gamlar	-	-
8	Koruyucular	-	-
9	Lezzet Maddeleri ve lezzet artırıcılar	-	-
10	Renklendiriciler	-	-
11	Şelat Ajanları	-	-
12	Tatlandırıcılar	-	-
13	Topaklanmayı önleyiciler	-	-
14	Enzimler	-	-

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

MUUMT1282 Gıda Bilimi ve Teknolojisi

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Matematik, fen bilimleri ve ilgili mühendislik disiplinine özgü konularda yeterli bilgi birikimi bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri, karmaşık mühendislik problemlerinin çözümünde kullanabilme becerisi.
Ö02	Karmaşık mühendislik problemlerini, tanımlama, formüle etme ve çözüme becerisi bu amaçla uygun analiz ve modelleme yöntemlerini seçme ve uygulama becerisi.
Ö03	Karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı veya ürünü gerçekçi kısıtlar ve koşullar altında, belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi bu amaçla modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi.
Ö04	Mühendislik uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları, seçme ve kullanma becerisi bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.
Ö05	Karmaşık mühendislik problemlerinin veya disipline özgü araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi.
Ö06	Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi bireysel çalışma becerisi.
Ö07	Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi en az bir yabancı dil bilgisi etkin rapor yazma ve yazılı raporları anlama, tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi.
Ö08	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği konusunda farkındalık bilgisi erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.
Ö09	Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk ve mühendislik uygulamalarında kullanılan standartlar hakkında bilgi.
Ö10	Proje yönetimi, risk yönetimi ve değişiklik yönetimi gibi, iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi girişimcilik, yenilikçilik hakkında farkındalık sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.
Ö11	Mühendislik uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ve çağın mühendislik alanına yansıyan sorunları hakkında bilgi mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz araçlarıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve maddelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%35
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%15
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	1	14	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	24	24
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	8	8
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	8	8
Toplam İş Yüğü			54
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5
Ö03	5
Ö04	5
Ö05	5
Ö06	5
Ö07	5
Ö08	5
Ö09	5
Ö10	5
Ö11	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT2392 Staj					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MUUMT2392	Staj	2	1	5
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr.Gör. Öznur EYMİR Öğr.Gör. Zekeriya BİLİCİ Öğr.Gör. Hakan VATANSEV	Yok	

Dersin Amacı :

Yerinde uygulama ile ilgili etkinlikler, öğrencinin kurumundaki ve yerinde uygulama yaptığı yerindeki danışmanları ile birlikte planlanır ve yürütülür. Bu etkinlikler, yerinde uygulamanın yapıldığı bir iş ortamına bağlı olarak, öğrencilerin alanlarıyla ilgili yürütülen çalışmalar içerisinde yer alarak uygulama deneyimi kazanmalarına yönelik öğrenme ve uygulama etkinliklerini içerir. Öğrenci, yerinde uygulama etkinliği sonunda, NEÜ'nin "Staj Yönergesi"ne uygun olarak hazırlayacağı ve yerinde uygulama yaptığı iş yerinden onaylanmış yazılı bir raporu bağlı olduğu bölüm veya programına sunar.

Ders İçerikleri :

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Muhtelif yazılı ve dijital kaynaklar
.	.
.	.
.	.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	50	Eğitim Bilimleri	:	50
Mühendislik Bilimleri	:		Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Pratik-uygulama çalışmaları	.	.
2	Pratik-uygulama çalışmaları	.	.
3	Pratik-uygulama çalışmaları	.	.
4	Pratik-uygulama çalışmaları	.	.
5	Pratik-uygulama çalışmaları	.	.
6	Pratik-uygulama çalışmaları	.	.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenciler eğitim-öğretiminin bir parçası olarak, mesleklerini tanıyabileceklerdir.
Ö02	Öğrenciler mesleki yönelimlerini keşfedebileceklerdir.
Ö03	Öğrenciler aldıkları teorik ve uygulamalı bilgileri pekiştirebileceklerdir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilmek ve sonuçları yorumlayabilmek yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilmek ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve maddelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	30	2	60
Sınıf Dışı Ç. Süresi	5	2	10
Ödevler	4	2	8
Sunum/Seminer Hazırlama	5	2	10
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	10	2	20
Laboratuvar	10	2	20
Proje	5	1	5
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			135
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	5
Ö02	4
Ö03	4



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT2402 Değirmen Makinaları -II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MUUMT2402	Değirmen Makinaları -II	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Öznur EYMİR	Yok	

Dersin Amacı :

Un fabrikalarında öğütme ve paketleme bölümlerinde kullanılan makineler hakkında genel bilgi sahibi olmak. Makinelerin proses akış şemasında yerlerinin, çalışma prensiplerinin ve bakım onarımlarının öğrenilmesi amaçlanmaktadır.

Ders İçerikleri :

Bu derste; Un fabrikalarında Öğütme ve paketleme bölümlerinde kullanılan makineler anlatılacaktır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Öğütme teknolojisi Hazım Özkaya, Berrin Özkaya

Değirmencinin El Kitabı Yayınevi: PATANTEZ, 2011 Yayın Yeri: İSTANBUL Megep Ders Modülleri- Gıda Teknolojisi-MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 15	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 20	Fen Bilimleri	: 15
Mühendislik Tasarımı	: 20	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 30

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Öğütme makinelerinin prosesteki yeri ve akış şeması üzerinde gösterilmesi		
2	Öğütme makineleri (Vals, Elek, Elevatör, İrmik sasörü,...)		
3	Öğütme makineleri (Vals, Elek, Elevatör, İrmik sasörü,...)		
4	Öğütme makineleri (Vals, Elek, Elevatör, İrmik sasörü,...)		
5	Öğütme makineleri (Vals, Elek, Elevatör, İrmik sasörü,...)		
6	Kırma valsleri (B1, B2, B3....)		
7	Kırma valsleri (B1, B2, B3....)		
8	Redüksiyon (liso) valsleri (C1, C2, C3,...)		
9	Redüksiyon (liso) valsleri (C1, C2, C3,...)		
10	Kepek fırçaları ve 2. kalite ürünler		
11	Pnömatik taşıma sistemi		
12	Blower, toz siklonu ve filtreler		
13	Paketleme makinaları		
14	Paketleme makinaları		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

MUUMT1302 Değirmen Makinaları- I

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğütme bölümü makinelerinin proseste kullanım yeri ve kullanım amacı hakkında bilgi sahibi olmak.
Ö02	Paketleme bölümünde bulunan makineler ve sistemler hakkında bilgi sahibi olmak.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilmek ve sonuçları yorumlayabilmek yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilmek ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Toplam İş Yüğü			72
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT2423 Proses Uygulamaları -I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MUUMT2423	Proses Uygulamaları -I	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Büşra MADENCİ	Öğr.Gör. MURAT ÖZCAN	Yok	

Dersin Amacı :

Ekmek çeşitlerini ve ekmek yapım metodlarını öğrenme

Ders İçerikleri :

Buğday çeşitlerinin tanımlanması, ekmek yapım tekniklerinin gösterilmesi, uygulamalı olarak çeşitli ekmeklerin yapılması

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995
Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Döktümanlar	
1	Buğday ve çeşitleri		Sunum hazırlama	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995
2	Hububat teknolojisi		Sunum hazırlama	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995
3	Ekmekğin tanımı ve ekmek üretim teknolojisi		Sunum hazırlama	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
4	Ekmekğin besin değeri ve beslenme açısından önemi		Sunum hazırlama	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
5	Ekmek yapım aşamaları		-	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
6	Ekmek yapım aşamaları-2		-	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
7	Ekmek çeşitleri		-	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
8	Ekmek üretim hataları ve ekmek kalite kriterleri		Sunum hazırlama	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
9	Ara sınav		-	-
10	Buğday unu ve çeşni kullanarak ekmek üretimi		-	-
11	Buğday unu ve çeşni kullanarak ekmek üretimi		-	-
12	Farklı tahıl ürünleri kullanılarak ekmek üretimi		-	-
13	Farklı tahıl ürünleri kullanılarak ekmek üretimi		-	-
14	Farklı dünya mutfaklarına ait ekmeklerin üretimi		-	-
15	Farklı dünya mutfaklarına ait ekmeklerin üretimi		-	-

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ekmek yapım metodlarının ve ekmek çeşitlerinin öğrenilmesi

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabile ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malmzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	5	70
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	7	7
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	8	8
Toplam İş Yüğü			141
AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT2424 Elektrik Bilgisi ve Elektrifikasyon					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MUUMT2424	Elektrik Bilgisi ve Elektrifikasyon	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Nihat Çankaya ncankaya@erbakan.edu.tr	Yok	
Dersin Amacı : Temel kontrol yapılarının açıklanması					
Ders İçerikleri : SISO Sistemler					

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Otomatik Kontrol Prof. Dr. İbrahim YÜKSEL MATLAB

Ders Yapısı					
Matematik ve Temel Bilimler	:	50	Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	50	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1	Doğrusal sistemler	
2	Doğrusal olmayan sistemler	
3	SISO sistemler	
4	PID	
5	MATLAB Örnekler 1	
6	MATLAB Örnekler 2	
7	MIMO Sistemler	
8	Durum Uzayı Modeli	
9	MATLAB Örnekler 3	
10	MATLAB Örnekler 4	
11	KALMAN FİLTRESİ	
12	MATLAB Örnekler 5	
13	LQR	
14	MATLAB Örnekler 6	

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	SISO Sistemlerinin Analizi
Ö02	MIMO Sistemlerinin Analizi
Ö03	SISO SİSTEMLERİN TASARIMI
Ö04	MIMO SİSTEMLERİN TASARIMI

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%12,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%37,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	8	2	16
Ödevler	1	14	14
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	3
Ö01	3
Ö02	3
Ö03	3
Ö04	3



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT2433 Bulgur Teknolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MUUMT2433	Bulgur Teknolojisi	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Hasan İbrahim KOZAN	Yok	

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak bulgu teknolojisi ve bulgur üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders İçerikleri :

Tahıl teknolojisinin önemi, tahıl tanesinin yapısı, tahılların depo koşulları, buğdayın kalite standartları, buğday tanesinin işlenme aşamaları ve bu aşamada dikkat edilmesi gereken unsurlar, bulgur, irmik ve ekmek teknolojisi.

Dersin Kaynakları

Kaynakları
Güncel Makaleler
Güncel Makaleler

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	50	Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:		Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	50	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Hammaddenin kalitesine göre sınıflandırma		
2	Tahılların fiziksel ve kimyasal yapısı		
3	Tahılların depolanması		
4	Tahılların depolanması		
5	Tahılların depolanması		
6	Hammadede Temizleme		
7	Temizleme ve Yıkama İşlemleri		
8	Tahıl tavlama		
9	Kabuk Soyma ve Kıırma		
10	Parlatma, Sınıflandırma		
12	Seperatörler		
13	Ambalajlama		
14	Genel Tekrar Sınav		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

MUUMT2352 Tahıl Ürünleri Teknolojisi-I

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Tahıl tanesinin yapısını bilir.
Ö02	Tahılları kalitelerine göre ayıt edebilir.
Ö03	Ekmek, bulgur, irmik ve un üretimini ve kontrolünü bilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileceği ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%20
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	10	2	20
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			50
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5
Ö03	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT2443 Makarna Teknolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	MUUMT2443	Makarna Teknolojisi	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Öznur EYMİR	Yok	

Dersin Amacı :

Durum buğdaylarının kullanıldığı makarna üretim tekniği ve kalite anlayışı hakkında öğrencileri bilgilendirmek, üretim ve sanitasyonla ilgili problemleri tartışıp çözümllemek amaçlanmaktadır

Ders İçerikleri :

Ülkemizde ve dünyada durum buğdayının üretim verilerini ve ekonomik önemi

Dersin Kaynakları

Kaynakları

1. Wheat Chemistry, Pomeranz, Y., AACC, ISSN, USA Pasta Technology, Milotović, L., Mandelli, G., 1991, ISBN 88-85022-32-4 , LTDP, Italy Wheat Chemistry, Pomeranz, Y., AACC, ISSN, USA Pasta Technology, Milotović, L., Mandelli, G., 1991, ISBN 88-85022-32-4 , LTDP, Italy

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 15	Fen Bilimleri	: 25
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Durum buğdayı		
2	Üretimde kullanılan hammaddeler		
3	Üretimde kullanılan buğday özellikleri		
4	Makarna kalitesini etkileyen bileşenler		
5	Makarna kalitesini etkileyen bileşenler		
6	Makarna Çeşitleri		
7	Makarna Çeşitleri		
8	Makarna Üretim teknolojisi		
9	Kısa kesme Makarna Çeşitleri		
10	Uzun Makarna Çeşitleri		
11	Şehriye çeşitleri		
12	Makarna Üretiminde Dikkat edilecek hususlar		
13	Makarna paketlenme		
14	Kaliteli Makarna Özellikleri		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

MUUMT3312 Tahıl Ürünleri Teknolojisi II

MUUMT2352 Tahıl Ürünleri Teknolojisi-I

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Makarna üretim teknolojileri hakkında bilgi edinmek.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilmek ve sonuçları yorumlayabilmek yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilmek ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	8	8
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	12	12
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

Türk Dili					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TDL102	Türk Dili	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Prof.Dr. Abdurrahman Özkan	Okutman Ferhat Mustafa Fistikçoğlu Okutman Türkân Topcu	Yok	

Dersin Amacı :

Güzel konuşma ve yazma yeteneğinin kazandırılması.

Ders İçerikleri :

Dil kavramı, kompozisyon yazmada başarının yolları, kelime, cümle ve paragraf; sözlü ifade çalışmaları; kompozisyon ile ilgili genel bilgiler

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Yusuf Tepeli, Cafer Gariper, Abdurrahman Özkan vd. Türk Dili, Lisans Yayınları, İstanbul 2009; Nurettin Demir, Emine Yılmaz, Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara 2009.
Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sözlü anlatım		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
2	Yazılı Anlatım (Kompozisyon)a) Kompozisyon yazmada uyulması gereken hususlar		Ön Hazırlık: Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
3	b) Anlatım türleric) Anlatım bozuklukları		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
4	Mektup, ilân, reklam, özgeçmiş		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
5	Makale, deneme, eleştiri, fıkra		Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
6	Hatıra, gezi yazısı, biyografi, otobiyografi		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
7	Röportaj, hikaye, roman, tiyatro, masal		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
8	Rapor, tutanak		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
9	Yazı türleriyle ilgili uygulamalar		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
10	Konuşma Sanatı Ve Konuşma Türleri:a)Başarılı bir konuşma için yapılması gerekenler		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
11	b)Konuşma türleri (uygulama)		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
12	Bilimsel araştırma nasıl yapılır? (Konuyu seçme, sınırlandırma, kaynak bulma ve yazma		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
13	Metin inceleme ve seçme yazılar		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
14	Metin inceleme ve seçme yazılar		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Kompozisyonun yani düzenin insan hayatındaki yeri ve önemi. Türkçe bilincinin verilmesi. Yazı türlerinin birbirinden ayrılması. Toplum içinde konuşma etkinliğini sağlanması.Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini edinmek.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilmek ve sonuçları yorumlayabilmek yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilmek ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malmazemelerle ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			30
AKTS Kredisi			1

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

YBD102	Yabancı Dil				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	YBD102	Yabancı Dil	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Aslı Gürer	Yok	

Dersin Amacı :

İngilizce dersinin amacı öğrencilerin İngilizce dil bilgisini aktive edip iletirmek ve öğrencilerin kendi amaçları doğrultusunda bu bilgileri kullanmaları için gerekli özgüven ve becerileri geliştirmelerini sağlamaktır. Günlük konuşmalarda gerekli olacak dilbilgisi ve kelime bilgisini kazandırmayı amaçlamaktadır ders.

Ders İçerikleri :

Dilbilgisi konuları, orta düzeyde dinleme, konuşma, okuma, yazma çalışmaları

Dersin Kaynakları

Kaynakları	http://www.breakingnewsenglish.com/news_levels.html Reader at work. Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara. https://eslibrary.com/ günlük konuşmalar için gerekli hedef dil bilgisinin kazandırılması
-------------------	--

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Döktümanlar
1	seviye belirleme testi		seviye belirleme soruları
2	kişisel bilgi alma, paylaşma, tanışma üzerine diyalog dinleme çalışması		kişisel bilgi sorma, söyleme
3	Dilbilgisi: şimdi zaman, geniş zamanKonuşma: aile ve çevre hakkında konuşma		şimdi zaman ve geniş zamanda tümce kurma ve gramer alıştırmaları
4	Dilbilgisi: Geçmiş zamanlarOkuma: orta düzey okuma metinleri		dilbilgisi alıştırmaları
5	Dilbilgisi: gelecek zamanKonuşma: gelecek planları yapma		dilbilgisi alıştırmaları
6	Dilbilgisi: kipler Dinleme: orta düzey dinleme metni		dilbilgisi alıştırmaları, çevrimiçi dinleme metinleri ve ses dosyası
7	Dilbilgisi: Karşılaştırma Cümleleri Yazma: ürün karşılaştırması yapma		dilbilgisi alıştırmaları ve okuma metni
8	Dilbilgisi: Şartlı cümleler Listening: hedef yapının geçtiği şarkı sözleri dinleme		dilbilgisi alıştırmaları
9	Dilbilgisi: artikellerOkuma: orta düzey okuma metinleri		dilbilgisi alıştırmaları
10	Okuma: orta düzey okuma metinleri		okuma metni
11	Dinleme: Güncel haberler dinleme metinleri		gerekli kelimeler
12	Konuşma: Hafta sonu planı yapma		yanı kontrollü konuşma metinleri ve gerekli kelimeler
13	Konuşma: alışveriş yapma		yanı kontrollü konuşma aktivitesi şablonu
14	Okuma: orta düzey okuma metni		gerekli kelimeler

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	orta düzey İngilizce metinleri kavrar
Ö02	orta düzey dinleme metinlerini kavrar
Ö03	günlük hayat konuşmalarında öğrenciler kendilerini hedef dilde ifade eder
Ö04	orta düzeyde hedef dilde metinler yazar
Ö05	dilbilgisi konularını kavrar

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz araçlarıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve maddelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	5	2	10
Sunum/Seminer Hazırlama	5	2	10
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü			52
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

Gönüllülük Çalışmaları					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	GNLÇLŞ	Gönüllülük Çalışmaları	3	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Hakan VATANSEV hvatansev@erbakan.edu.tr	Yok	

Dersin Amacı :

Dersin temel amaçları; *Öğrencilerin eğitim yaşantıları boyunca edindikleri bilgi, beceri ve birikimleri kullanarak üniversite ile toplum arasındaki bağları güçlendirilmiştir. *Öğrencilerin İnsani, sosyal, ekonomik, vb. problemler hakkında duyarlılık kazanmalarını sağlamaktır. *Öğrencilerin katılacakları ve gerçekleştirecekleri bazı gönüllülük faaliyetleriyle insani, sosyal, kültürel, ahlaki değerlerin ve becerilerin geliştirilmesini sağlamaktır. *Toplumda engelli yaşamı, göç ve afet gibi toplumsal hassasiyetin yüksek olduğu konularda görünürlüğü ve farkındalığı artırmaktır. *Öğrencilerin seçecekleri bir gönüllülük alanında, önceden hazırlanacak bir plan dahilinde bir dönem boyunca gönüllü çalışmalarda görev almalarını ve sonuçlarını paylaşmalarını sağlamaktır.

Ders İçerikleri :

Dersin temel amaçları; *Öğrencilerin eğitim yaşantıları boyunca edindikleri bilgi, beceri ve birikimleri kullanarak üniversite ile toplum arasındaki bağları güçlendirilmiştir. *Öğrencilerin İnsani, sosyal, ekonomik, vb. problemler hakkında duyarlılık kazanmalarını sağlamaktır. *Öğrencilerin katılacakları ve gerçekleştirecekleri bazı gönüllülük faaliyetleriyle insani, sosyal, kültürel, ahlaki değerlerin ve becerilerin geliştirilmesini sağlamaktır. *Toplumda engelli yaşamı, göç ve afet gibi toplumsal hassasiyetin yüksek olduğu konularda görünürlüğü ve farkındalığı artırmaktır. *Öğrencilerin seçecekleri bir gönüllülük alanında, önceden hazırlanacak bir plan dahilinde bir dönem boyunca gönüllü çalışmalarda görev almalarını ve sonuçlarını paylaşmalarını sağlamaktır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları Web kaynakları
Dünya Gönüllülük Araştırmaları Prof. Dr. Murat Şentürk Nobel Yayınları 2022

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	50
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gönüllülük kavramı nedir?		
2	Ana Gönüllülük Alanları		
3	Gönüllü Çalışmada Etik		
4	Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Örgütlerinde Gönüllü Çalışmalara Katılım		
5	Gönüllülük ve Risk Grupları		
6	Türkiye ve dünyada gönüllülük uygulamalarına dair örnekler		
7	Türkiye ve dünyada faaliyet gösteren sivil toplum kuruluşları		
8	Gönüllülük faaliyetleri kapsamında bir projenin hazırlanması ve uygulanması		
9	Gönüllülük faaliyetleri kapsamında bir projenin hazırlanması ve uygulanması		
10	Gönüllülük faaliyetleri kapsamında bir projenin hazırlanması ve uygulanması		
11	Gönüllülük faaliyetleri kapsamında bir projenin hazırlanması ve uygulanması		
12	Gönüllülük faaliyetleri kapsamında bir projenin hazırlanması ve uygulanması		
13	Ders süresince yapılan çalışmaların paylaşımı ve değerlendirilmesi		
14	Ders süresince yapılan çalışmaların paylaşımı ve değerlendirilmesi		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gönüllülük kavramını açıklayabilmek için
Ö02	Özellikle dezavantajlı gruplar olmak üzere çeşitli konularda farkındalık yaratmak
Ö03	İnsani, toplumsal ve ahlaki değerlerin edinilmesi konusunda farkındalık yaratmak
Ö04	Toplumsal sorunları tartışabilmek
Ö05	Gönüllülük uygulamalarının önemini kavrayabilmek
Ö06	Gönüllü olarak gönüllülük faaliyetlerine katılmaya yönelik olumlu tutum geliştirebilmek
Ö07	Gönüllü çalışmanın mesleki kariyerine ve kişisel gelişimine katkısını açıklayabilmek
Ö08	Türkiye'de ve dünyada uygulanan gönüllülük uygulamalarına dair örnekler sunabilmek
Ö09	Gönüllülük faaliyetleri kapsamında bir projeyi hazırlayıp sürdürebilmek

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilmek ve sonuçları yorumlayabilmek yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanmak 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilmek ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve maddelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilmek.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav	1	%25	Ders Süresi	14	1	14
Kısa Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödev	0	%0	Ödevler	2	2	4
Devam	1	%25	Sunum/Seminer Hazırlama	2	2	4
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	1	1	1
Proje	0	%0	Uygulama	8	3	24
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
			Toplam İş Yüğü			47
			AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	4
Ö01	5
Ö02	4
Ö03	5
Ö04	4
Ö05	5
Ö06	4
Ö07	5
Ö08	5
Ö09	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT3312 Tahıl Ürünleri Teknolojisi II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MUUMT3312	Tahıl Ürünleri Teknolojisi II	4	4	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Öznur EYMİR	Yok

Dersin Amacı :
İnsanların beslenmesinde buğday-un-ekmek-makarna-bisküvi gibi gıda maddelerinin günlük besin ihtiyacının karşılanmasında (kalori, vitamin, mineral, lifli maddeler vb.) fonksiyonu anlamak amacıyla buğday çeşitleri, kalitesi ile üretim teknikleri ve elde edilen ürünlerin gıda kodeksine uygunluğu konularında mezunların sanayide çalışırken yararlanabileceği teorik ve uygulamalı bilgiler verilmektedir.

Ders İçerikleri :
Tahılın önemi, tahıl ürünlerine genel bakış.Ekmek üretim teknolojisi (Ekmek yapımında kullanılan temel ve minör ingredientler).Ekmek üretim teknolojisi (Ekmek yapımında kullanılan kullanılan metotlar) .Makarna üretim teknolojisi (Kullanılan hammaddeler ve makarna kalitesi).Makarna üretim teknolojisi (makarna üretim aşamaları).Bisküvi üretim teknolojisi (Kullanılan hammaddeler ve bisküvi üretim aşamaları).Bisküvi üretim teknolojisi (Kraker ve gofret yapımı).Kek ve milföy üretim teknolojisi.Bulgur üretim teknolojisi.Kahvaltılık tahıllar üretim teknolojisi .Tarhana üretimi.Tahıl ürünlerinde yapılan analizler.Tahıl ürünlerinde yapılan analizler

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Tahıl İşleme Teknolojisi- Prof. Dr. Adem Elgün, Zeki Ertugay Tahıl İşleme Teknolojisi- Prof. Dr. Adem Elgün, Zeki Ertugay Tahıl Ürünleri Teknolojisi- 2007-A. Elgün, Selman Türker, Nermin Bilgiçli Tahıl Ürünleri Teknolojisi- A. Elgün, Selman Türker, Nermin Bilgiçli Tahıl İşleme Teknolojisi- Prof. Dr. Adem Elgün, Zeki Ertugay 1 ödev 1 vize 1 final
-------------------	---

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 15	Fen Bilimleri	: 25
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ekmek Üretim Teknolojisi		
2	Ekmek Üretim Teknolojisi		
3	Makarna Üretim Teknolojisi		
4	Makarna Üretim Teknolojisi		
5	Bisküvi Üretim Teknolojisi		
6	Bisküvi Üretim Teknolojisi		
7	Kraker Üretimi		
8	Kraker Üretimi		
9	Kek Üretimi		
10	Gofret Üretimi		
11	Bulgur Üretim Teknolojisi		
12	Milföy üretimi		
13	Kahvaltılık Tahıllar Üretimi		
14	Tarhana		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

UUMT-4422 Bulgur Teknolojisi
MUUMT3443 Yeni Ürün Geliştirme Teknikleri ve Duyusal Analiz

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ekmek, makarna, bisküvi, kraker kek, vb. tahıl ürünlerinin üretim teknolojilerini öğrenmek.
Ö02	Ürün geliştirme saptama
Ö03	Tahıl ürünlerinde üretimde yeni teknolojiler

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	3	14	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	1	16	16
Ödevler	1	16	16
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	16	16
Uygulama	1	14	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	16	16
Toplam İş Yüğü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5
Ö03	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT3322 Tahlıl Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrol					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MUUMT3322	Tahlıl Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrol	4	3	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Özner EYMİR	Yok	

Dersin Amacı :

Tahlıl ve ürünlerinin analizlerinde kullanılan metodların öğretilmesi

Ders İçerikleri :

Örnek hazırlama, Buğday ve unda fiziksel analizler, Hububat ve ürünlerinde kimyasal analizler, Unda fizikokimyasal analizler, Unda reolojik analizler, Ekmek analizleri, bisküvi analizleri, İrmik ve makarna analizleri, Bulgur ve tarhana analizleri.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Elgün, A. Türker, S. Bilgiçli, N. Tahlıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. 2014.Konya
Elgün, A. Türker, S. Bilgiçli, N. Tahlıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. 2014.Konya

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 15	Fen Bilimleri	: 25
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Örnek Hazırlama		
2	Buğday Ve Unda Fiziksel Analizler		
3	Buğday Ve Unda Fiziksel Analizler		
4	Hububat Ve Ürünlerinde Kimyasal Analizler		
5	Hububat Ve Ürünlerinde Kimyasal Analizler		
6	Unda Fizikokimyasal Analizler		
7	Unda Reolojik Analizler		
8	Unda Reolojik Analizler		
9	Ekmek Yapımı Ve Ekmek Analizleri		
10	Kek Ve Bisküvi Analizleri		
11	İrmik Ve Makarna Analizleri		
12	Bulgur Ve Tarhana Analizleri		
13	Hububat Ürünlerinde Duyusal Analizler		
14	Hububat Ürünlerinde Duyusal Analizler		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

MUUMT3463 İleri Gıda Analizleri

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Tahlıl ve ürünlerinin analiz yöntemlerinin öğrenilmesi

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahlıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahlıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	2	14	28
Ödevler	1	12	12
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	12	12
Uygulama	2	14	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
Toplam İş Yüğü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT3332 Diyagram Tekniği					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MUUMT3332	Diyagram Tekniği	4	4	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Öznur EYMİR	Yok

Dersin Amacı :

Un değirmenliğinin önemi, hammadde temini, kalite kontrolü, öğütme işlemleri, öğütmenin kontrolü ve sanitasyon hakkında öğrencilere profesyonel bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.

Ders İçerikleri :

1-Giriş, 2-Un Değirmeninin Organizasyonu, 3-Un Değirmeninin Organizasyonu, 4-Buğday Temini ve Kalite Takdiri, 5-Buğday Temini ve Kalite Takdiri, 6-Buğday Depolama, 7-Buğday Depolama, 8-Temizleme, 9-Tavlama 10-Paçal, 11-Paçal, 12-Öğütme ve Kontrolü, 13-Un Paçalı, 14-Un Depolama

Dersin Kaynakları

Kaynakları

1. Wheat Flour Milling, Posner, E.S.Hibbs, A.N. AACC, ISSN 0-913250-93-7, 1997, USA Cereal Milling Handbook, AOM, ISSN 63-10411, USA Tahıl İşleme Teknolojisi, Elgün, A, Ertugay, Z. Atatürk Üniv. Yayın No. 297, Erzurum World Grain, AOM Wheat Flour Milling, Posner, E.S.Hibbs, A.N. AACC, ISSN 0-913250-93-7, 1997, USA Cereal Milling Handbook, AOM, ISSN 63-10411, USA Tahıl İşleme Teknolojisi, Elgün, A, Ertugay, Z. Atatürk Üniv. Yayın No. 297, Erzurum World Grain, AOM

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 0	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 20	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	: 20	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Diyagram Nedir?		
2	Un Değirmeni organizasyonu		
3	Un Değirmeni organizasyonu		
4	Hammadde temini ve standardizasyonu		
5	Hammadde temini ve standardizasyonu		
6	Tremi ve depo dizaynı		
7	Tremi ve depo dizaynı		
8	Temizleme diyagramı		
9	Temizleme diyagramı		
10	Tavlama		
11	Vals ve elek diyagramı		
12	Opsiyonel makineler		
13	Un Fabrikası diyagram örnekleri		
14	Un Fabrikası diyagram örnekleri		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

MUUMT2362 Öğütme Teknolojisi

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hammadde temini, kalite kontrolü, öğütme işlemleri, öğütmenin kontrolü ve sanitasyon hakkında bilgilenmek
Ö02	Un fabrikası makine dizaynı ve akış şemasını öğrenmek.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileceği ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	1	18	18
Ödevler	1	20	20
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	20	20
Uygulama	1	14	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20	20
Toplam İş Yüğü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT3342 Temel Pastacılık					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MUUMT3342	Temel Pastacılık	4	4	5
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr.Gör. Murat Özcan	Yok	

Dersin Amacı :

Bu ders de genel olarak öğrenci şeker hamuru ile tanışacak, süsleme tekniklerini ve çikolatayı yakinen tanımasını sağlayacaktır.

Ders İçerikleri :

Kutlama pastaları yapımını öğrenir ve geliştirir. Butik pastacılık akımını tanıır ve tekniklerini öğrenir. Pastacılıkta ve tatlıcılıkta çeşitli stil ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi ve uygulanması, süsleme ve pasta dekorasyonu, çiçek yapımı, figür yapımı ve çikolata süslemesi, kalıp ve trüf çikolata yapımını öğrenirler.

Dersin Kaynakları

Kaynakları Mutfak Uygulama

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	: 100		

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Pastacılık hakkında temel terimler		
2	Pastane içerisinde kullanılan ekipman tanıtımı		
3	Sütlü tatlılar yapımı		
4	Haşlama hamur ürünler yapımı		
5	Sade Pandispanya, Meyveli Pasta Yapımı		
6	Katkılı Kakaolu Pandispanya, Çikolatalı Pasta Dolgu Yapımı		
7	Pasta sıvama teknikleri		
8	Ara Sınav		
9	Tart hamuru hazırlama ve tart çeşitleri uygulama		
10	Turta hazırlık çalışmaları		
11	Çikolataya Giriş		
13	Çikolata Yapım Teknikleri Temperleme –		
14	Çikolata Yapım ve Süsleme Teknikleri		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Pasta tariflerini öğrenir, geliştirir ve yeni yorumlar kazandırır.
Ö02	Yeni malzemeler ile tanışır.
Ö03	Butik pastacılık akımını tanıır ve teknikleri öğrenir.
Ö04	Süsleme tekniklerini pekiştirir.
Ö05	Tadım duyusu gelişir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabile ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	4	40
Ödevler	1	8	8
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	10	5	50
Laboratuvar	1	5	5
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			161
AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT3352 Ekonomik Bitkiler ve Tohumculuk					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MUUMT3352	Ekonomik Bitkiler ve Tohumculuk	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Hasan İbrahim KOZAN	Yok	

Dersin Amacı :

Ekonomik bitkilerin botaniksel özellikleri ve kimyasal yapılarının öğretilmesi

Ders İçerikleri :

Ekonomik bitkiler ve tarihi gelişim süreci, ekonomik bitkilerin önemi, Ekonomik bitkilerin sınıflandırılması, ekonomik bitkilerin üretimi, ekonomik bitkilerin kalitesi üzerine etkili olan faktörler.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Besin Bitkileri: Tahlil Bitkileri (Büyük Grup Hububatlar: Buğday, Mısır, Pirinç Küçük Grup Hububatlar: Arpa, Çavdar, Yulaf, Darı, Cındarı, Kuş yemi, Karabuğday)

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 50	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 50	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Besin Bitkileri: Algler, Mantarlar	-	-
2	Besin Bitkileri: Tahlil Bitkileri (Büyük Grup Hububatlar: Buğday, Mısır, Pirinç Küçük Grup Hububatlar: Arpa, Çavdar, Yulaf, Darı, Cındarı, Kuş yemi, Karabuğday)	-	-
3	Baklagiller: Bezelye, Nohut, Fasulye, Soya, Bakla, Yer fıstığı, Mercimek, Börülce, Maş fasulyesi, Mürdümük, Taze yem bitkisi olan Legümenler, Ağaçsı Legmenler, Keçi boynuzu	-	-
4	Kuru Meyveler: Yağlı kuru meyveler (Fındık, Fıstık, Pıkan, Ceviz), Proteinli kuru meyveler (Badem, Kayın, Şam fıstığı, Ginkgo), Karbonhidratlı kuru meyveler (Meşe kupulaları, Kestane)	-	-
5	Sebzeler: Sebze olarak kullanılan bitki organları (toprakaltı organları, toprakaltı gövdeleri, yaprak, çiçekler), Meyveler (Bakka tipi, drupa tipi, bileşik, tropik meyveler)	-	-
6	Ara Sınav	-	-
7	Yağ Bitkileri (Meyvelerinden ve Tohumlarından yağ elde edilen bitkiler), Endüstri Bitkileri (Lifler)	-	-
8	Endüstri Bitkileri (Orman Ürünleri, Tanen ve Boya Bitkileri)	-	-
9	Endüstri Bitkileri (Kauçuk vb. ürünler veren Bitkiler, Zamk ve reçine veren Bitkiler)	-	-
10	Yağ ve Mum elde edilen Bitkiler	-	-
11	Şeker, Nişasta ve Selüloz Ürünleri	-	-
12	Baharat Bitkileri	-	-
13	Uyarıcı Bitkiler	-	-
14	Dönem Sonu Sınavı	-	-

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

AYD101 Akademik Yazım

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin bitkilerinin önemini kavrayacak ve besin bitkilerini tanımlayacaktır.
Ö02	Besin bitkilerini familya, genus ve species seviyesinde tanımlayacaktır.
Ö03	Besin bitki gruplarını kavrayacak ve gruplardaki bitkileri sistematik seviyede değerlendirecektir.
Ö04	Alg ve mantarların besin bitkisi olarak önemini kavrayacaktır.
Ö05	Tahlil bitkilerinin besin bitkisi olarak önemini kavrayacaktır.
Ö06	Baklagiller ve kuru meyvelerin besin bitkisi olarak önemini kavrayacaktır.
Ö07	Sebzelerin ve yağ bitkilerinin besin bitkisi olarak önemini kavrayacaktır.
Ö08	Endüstri bitkilerinin önemini kavrayacaktır.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretilebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahlil kimyası, tahlil işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz araçlarıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahlil ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%35
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%15
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT3354Nişasta ve Şeker Üretim Teknolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MUUMT3354	Nişasta ve Şeker Üretim Teknolojisi	2	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Hasan İbrahim KOZAN	Yok	
Dersin Amacı : Nişasta ve Şeker Üretim Teknolojisi dersinin amacı, nişasta ve şekerin üretim süreçlerini, hammaddelerden nihai ürünlere kadar geçirdiği aşamaları kapsamlı bir şekilde öğretmektir. Bu ders, öğrencilerin nişasta ve şeker üretiminde kullanılan teknolojik yöntemler ve kalite kontrol işlemleri hakkında bilgi sahibi olmalarını amaçlamaktadır.					
Ders İçerikleri : Nişastanın ve şekerin kimyasal yapısı ve özellikleri Üretim teknolojilerinde kullanılan temel hammaddeler Nişasta üretiminde uygulanan ıslak ve kuru öğütme yöntemleri Şeker üretiminde pancar ve şeker kamışından elde etme teknikleri Kalite kontrol ve analiz yöntemleri Nişasta ve şekerin gıda sanayisindeki kullanımları ve endüstriyel uygulamaları					
Dersin Kaynakları					

Ders Yapısı					
Matematik ve Temel Bilimler	:	100	Eğitim Bilimleri	:	0
Mühendislik Bilimleri	:	0	Fen Bilimleri	:	0
Mühendislik Tasarımı	:	0	Sağlık Bilimleri	:	0
Sosyal Bilimler	:	0	Alan Bilgisi	:	0

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Nişasta granülünün yapısı		
2	Nişasta granülünün özellikleri		
3	Nişastanın fraksiyonları		
4	Amilozun yapısı ve özellikleri		
5	Amilopektin yapısı ve özellikleri		
6	X-ışını kırınımı		
7	Çift kırınım		
8	Nişastanın termal özellikleri		
9	Jelatinizasyon ve ürün kalitesine etkisi		
10	Retrogradasyon ve ürün kalitesine etkisi		
11	Nişasta ve şeker üretim teknikleri		
12	Nişasta ve şeker üretim teknikleri		
13	Modifiye nişastaların üretimi, yan ürün		
14	Nişasta kaynaklı tatlandırıcılar		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Nişastanın kimyasal yapısı ve özelliklerini tanımlama ;
Ö02	Nişastanın ürün kalitesi üzerine etkilerini tanımlama ;
Ö03	Nişasta üretim tekniklerini tanımlama ;
Ö04	Nişasta ve şeker çeşitlerini tanımlama ;
Ö05	Farklı nişastaların ve şekerlerin özelliklerini tanımlama ;
Ö06	Nişasta ve şeker imalatı, kullanım alanlarını ve ürüne etkilerini tanımlama ;

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve maddelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%35
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%15
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Toplam İş Yüğü			50
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5
Ö03	5
Ö04	5
Ö05	5
Ö06	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT3362 Beslenme Bilgisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MUUMT3362	Beslenme Bilgisi	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Hakan VATANSEV hvatansev@erbakan.edu.tr	Yok

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrencilere beslenmenin önemi, besin bileşenlerin yapıları, etki mekanizmaları, sindirilmeleri ve eksiklikleri durumunda karşılaşılan belirtiler ve ayrıca beslenmeye bağlı hastalıklar hakkında bilgi kazandırmaktır.

Ders İçerikleri :

Bu dersin amacı, öğrencilere beslenmenin önemi, besin bileşenlerin yapıları, etki mekanizmaları, sindirilmeleri ve eksiklikleri durumunda karşılaşılan belirtiler ve ayrıca beslenmeye bağlı hastalıklar hakkında bilgi kazandırmaktır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları Web kaynakları
Beslenme İlkeleri-Mehmet DEMİRCİ, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, 1996

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenmenin Önemi		
2	Gıdaların Bileşimi ve Gıda ile İlgili Tanımlar		
3	İnsan Vücudunun Yapısı ve Beslenme		
4	Su, Su Dengesi ve Elektrolitler		
5	Enerji ve Karbonhidratların Metabolizması		
6	Lipidlerin Metabolizması		
7	Ara Sınav		
8	Protein Metabolizması		
9	Vitaminlerin Etkileri		
10	Minerallerin Etkileri		
11	Kalsiyum Metabolizması ve Osteoporoz		
12	Kolesterol ve Ateroskleroz Metabolizması		
13	Hipertansiyon ve Kanser		
14	Obezite, Diyet ve Nutriyetik Beslenme		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Beslenme hakkında bilgilendirme
Ö02	Gıda bileşenlerinin yapıları ve etki mekanizmaları hakkında bilgi vermek
Ö03	Besin öğelerinin sindirilebilirliği ve günlük önerilen alım miktarları hakkında bilgilendirme
Ö04	Kronik hastalıklarda beslenme, obezite, diyet ve nutriyetik konularında bilgilendirme
Ö05	Özel durumlardaki ve çeşitli yaş gruplarındaki insanların beslenmesi hakkında bilgi vermek
Ö06	Gıda bileşenlerinin güvenliği ve kalitesi hakkında bilgilendirme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilmek ve sonuçları yorumlayabilmek yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilmek ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve maddelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%35
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	1	%15
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	14	1	14
Sunum/Seminer Hazırlama	5	2	10
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	5	2	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			64
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	4
Ö02	5
Ö03	4
Ö04	4
Ö05	4
Ö06	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT3372 Otomasyon ve Kontrol Sistemleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MUUMT3372	Otomasyon ve Kontrol Sistemleri	3	3	3
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Nihat Çankaya ncankaya@erbakan.edu.tr	Yok	
Dersin Amacı : Temel kontrol yapılarının açıklanması					
Ders İçerikleri : SISO Sistemler					

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Otomatik Kontrol Prof. Dr. İbrahim YÜKSEL MATLAB

Ders Yapısı					
Matematik ve Temel Bilimler	:	50	Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	50	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Doğrusal sistemler		
2	Doğrusal olmayan sistemler		
3	SISO sistemler		
4	PID		
5	MATLAB Örnekler 1		
6	MATLAB Örnekler 2		
7	MIMO Sistemler		
8	Durum Uzayı Modeli		
9	MATLAB Örnekler 3		
10	MATLAB Örnekler 4		
11	KALMAN FİLTRESİ		
12	MATLAB Örnekler 5		
13	LQR		
14	MATLAB Örnekler 6		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	SISO Sistemlerinin Analizi
Ö02	MIMO Sistemlerinin Analizi
Ö03	SISO SİSTEMLERİN TASARIMI
Ö04	MIMO SİSTEMLERİN TASARIMI

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%12,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%37,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	18	18
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			90
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	3
Ö01	3
Ö02	3
Ö03	3
Ö04	1



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT3383 Butik Pasta ve Çikolata Üretimi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MUUMT3383	Butik Pasta ve Çikolata Üretimi	3	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr.Gör. Murat Özcan	Yok	

Dersin Amacı :

Bu ders de genel olarak öğrenci şeker hamuru ile tanışacak, süsleme tekniklerini ve çikolatayı yakinen tanınmasını sağlayacaktır.

Ders İçerikleri :

Kutlama pastaları yapımını öğrenir ve geliştirir. Butik pastacılık akımını tanıır ve tekniklerini öğrenir. Pastacılıkta ve tatlıcılıkta çeşitli stil ve teknikler, kuvertür çikolataların seçimi ve uygulanması, süsleme ve pasta dekorasyonu, çiçek yapımı, figür yapımı ve çikolata süslemesi, kalıp ve trüf çikolata yapımını öğrenirler.

Dersin Kaynakları

Kaynakları Mutfak Uygulama

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:
	100		

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sugarcraft Tekniklerine Giriş Ekipman veMalzeme Tanımları, Kullanım Alanları		
2	Şeker Hamuru Yapımı – Marshmallow’dan Şeker Hamuru Yapımı Şeker Hamuru Yapımı ve Renklendirilmesi		
3	Süslemeye Uygun Kurabiye Yapımı, Süsleme Teknikleri Zencefilli Kurabiye, Şeker Kurabiye, Royalİcing		
4	Süslemeye Uygun Cupcake Yapımı, Doldurma ve Süsleme Teknikleri, Vanilyalı Cupcake, Balkabaklı ve Bademli Cupcake,Ganaj, Buttercream, Cheese frosting		
5	Kutlama Pastaları Yapımı ve Teknikleri; Sade Pandispanya, Meyveli Pasta Yapımı		
6	Kutlama Pastaları Yapımı ve Teknikleri; Katkılı Kakaolu Pandispanya, Çikolatalı Pasta Dolgu Yapımı		
7	Şeker Hamuru ile Pasta Dekorasyonu; Hayvan ve İnsan Figürleri Yapımı		
8	Ara Sınav		
9	Şeker Hamuru ile Pasta Dekorasyonu Çiçek Hamurunun Hazırlanması, Çiçek Modelleme		
10	Şeker Hamuru ile Pasta Dekorasyonu ve Strafor Pasta Teknikleri Pasta Kaplama, Pasta Tabanı Kaplama, Strafor Pasta Kaplama Teknikleri, Figür- Çiçek Yerleştirme		
11	Marzipan - Badem Ezmesi Yapımı veTeknikleri ve Çikolataya Giriş Badem Ezmesi, Marzipan Yapımı, Şekillendirilip Renklendirilmesi, Çikolataya Giriş		
12	Marzipan - Badem Ezmesi Yapımı ve Teknikleri ve Çikolataya Giriş Badem Ezmesi, Marzipan Yapımı, Şekillendirilip Renklendirilmesi, Çikolataya Giriş		
13	Çikolata Yapım Teknikleri Temperleme – Truffle Çeşitleri, Roche Çikolata Çeşitleri, Sıcak Çikolata		
14	Çikolata Yapım ve Süsleme Teknikleri Kalıp Çikolata, Çikolata Dolguları ve Süsleme Teknikleri		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Pasta tariflerini öğrenir, geliştirir ve yeni yorumlar kazandırır.
Ö02	Yeni malzemeler ile tanışır.
Ö03	Butik pastacılık akımını tanıır ve tekniklerini öğrenir.
Ö04	Süsleme tekniklerini pekiştirir.
Ö05	Tadım duygusu gelişir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabile ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	4	40
Ödevler	1	8	8
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	10	5	50
Laboratuvar	1	5	5
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20	20
Toplam İş Yüğü			180
AKTS Kredisi			6

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT3432 Bisküvi Üretim Teknolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MUUMT3432	Bisküvi Üretim Teknolojisi	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Öznuur EYMİR	Yok

Dersin Amacı :

Dersin amacı öğrencilere bisküvi üretim teknolojisini tanıtmaktır

Ders İçerikleri :

1. Öğrencilere yumuşak buğday ürünleri hakkında bilgilendirmek 2. Giriş 3. Üretimde kullanılan hammaddeler 4. Üretimde kullanılan hammaddeler 5. Yumuşak buğday ürünleri 6. Terminoloji 7. Bisküvi üretim teknolojisi 8. Bisküvi 9. Bisküvilerin beslenme rolü 10. Bisküvi sanayisinin problemleri 11. Gofret Üretimi 12. Kraker Üretimi 13. Kek Üretimi 14. Nişasta Üretimi

Dersin Kaynakları

Kaynakları

1

Yumuşak Buğday Ürünleri (Türker, S., 2005), Principle of Cereal Science and Technology (Hoseney, R. C., 1990); Wheat Chemistry and Technology (Pomeranz, Y., 1988) Yumuşak Buğday Ürünleri (Türker, S., 2005), Principle of Cereal Science and Technology (Hoseney, R. C., 1990); Wheat Chemistry and Technology (Pomeranz, Y., 1988)

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 10	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	: 10	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 10	Alan Bilgisi	: 40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Öğrencileri yumuşak buğday ürünleri hakkında bilgilendirmek		
2	Giriş		
3	Üretimde kullanılan hammaddeler		
4	Üretimde kullanılan hammaddeler		
5	Yumuşak buğday ürünleri		
6	Terminoloji		
7	Bisküvi üretim teknolojisi		
8	Bisküvi üretim teknolojisi		
9	Bisküvilerin beslenme rolü		
10	Bisküvi sanayisinin problemleri		
11	Gofret Üretimi		
12	Kraker Üretimi		
13	Kek Üretimi		
14	Nişasta Üretimi		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

MUUMT3312 Tahıl Ürünleri Teknolojisi II

MUUMT2352 Tahıl Ürünleri Teknolojisi-I

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bisküvi üretim teknolojisi hakkında bilgi edinmek

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	11	11
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	11	11
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT3453 Proses Uygulamaları II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	MUUMT3453	Proses Uygulamaları II	3	2	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Büşra MADENCİ	Öğr.Gör. MURAT ÖZCAN	Yok	

Dersin Amacı :

Ekmek çeşitlerini ve ekmek yapım metodlarını öğrenme

Ders İçerikleri :

Buğday çeşitlerinin tanımlanması, ekmek yapım tekniklerinin gösterilmesi, uygulamalı olarak çeşitli ekmeklerin yapılması

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995
Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Döktümanlar	
1	Buğday ve çeşitleri		Sunum hazırlama	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995
2	Hububat teknolojisi		Sunum hazırlama	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995
3	Ekmekğin tanımı ve ekmek üretim teknolojisi		Sunum hazırlama	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
4	Ekmekğin besin değeri ve beslenme açısından önemi		Sunum hazırlama	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
5	Ekmek yapım aşamaları		-	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
6	Ekmek yapım aşamaları-2		-	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
7	Ekmek çeşitleri		-	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
8	Ekmek üretim hataları ve ekmek kalite kriterleri		Sunum hazırlama	Prof. Dr. Adem ELGÜN, Prof. Dr. Zeki ERTUGAY. Tahıl İşleme Teknolojisi. 1995Şerife ÜNÜVAR. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Üretim Teknolojisi. 2008.
9	Ara sınav		-	-
10	Buğday unu ve çeşni kullanarak ekmek üretimi		-	-
11	Buğday unu ve çeşni kullanarak ekmek üretimi		-	-
12	Farklı tahıl ürünleri kullanılarak ekmek üretimi		-	-
13	Farklı tahıl ürünleri kullanılarak ekmek üretimi		-	-
14	Farklı dünya mutfaklarına ait ekmeklerin üretimi		-	-
15	Farklı dünya mutfaklarına ait ekmeklerin üretimi		-	-

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ekmek yapım metodlarının ve ekmek çeşitlerinin öğrenilmesi

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabile ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	5	70
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	7	7
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	8	8
Toplam İş Yüğü			141
AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

UUMT3442 Sunum Teknikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	UUMT3442	Sunum Teknikleri	3	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr.Gör. Hakan VATANSEV	Yok

Dersin Amacı :

Karbonhidratların, proteinlerin, lipidlerin, vitaminlerin ve minerallerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumunu öğrenmek.

Ders İçerikleri :

.

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Mahan K., Arlin M. Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10 th Beslenme, Prof. Dr. Ayşe Baysal, Hatiboğlu Yayınları . .
------------	---

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 30
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 70
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenmenin önemi	.	.
2	Karbonhidratlar	.	.
3	Karbonhidratlar	.	.
4	Proteinler	.	.
5	Proteinler	.	.
6	Lipitler	.	.
7	Lipitler	.	.
8	Enerji metabolizması	.	.
9	Suyun önemi	.	.
10	Enzimler	.	.
11	Hormonlar	.	.
12	Vitaminler	.	.
13	Mineraller	.	.
14	Genel Tekrar	.	.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Enerji ve makrobesin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavrayacak.
Ö02	Besinleri enerji, karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve mineral içerikleri açısından değerlendirebilecek
Ö03	Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve mineral gereksinimlerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını bilecek ve diyet örneğini bu açıdan yorumlayabilecek

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebileme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	5	4	20
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	5	4	20
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			70
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT4412 Bitirme Projesi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MUUMT4412	Bitirme Projesi	2	1	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Doç.Dr. Lokman GEMİ	Yok	

Dersin Amacı :

Önlisans eğitimi boyunca 2 sene içerisinde görülen konuların bütünleştirilmesi; Bir araştırmacının nasıl yürütüleceği konusunda bilgi ve tecrübe sahibi olunması; sektör çalışmalarına ve iş hayatına hazırlık.

Ders İçerikleri :

Danışman kontrolünde öğrencinin kabiliyetleri doğrultusunda uygulama imkanı olan bir konunun belirlenmesi yapılacaktır. Belirlenen konu üzerinde öğrenci mesleki tecrübelerini artıracak çalışmalar doğrultusunda proje çalışmasını gerçekleştirecektir.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Seçilen ya da belirlenen Bitirme Projesi/Tezi konusu ile ilgili alanlarda bilimsel literatür, doktora, yüksek lisans ve lisans tezleri, kitaplar ve yazılımlar. Seçilen ya da belirlenen Bitirme Projesi/Tezi konusu ile ilgili alanlarda bilimsel literatür, doktora, yüksek lisans ve lisans tezleri, kitaplar ve yazılımlar. Seçilen ya da belirlenen Bitirme Projesi/Tezi konusu ile ilgili alanlarda bilimsel literatür, doktora, yüksek lisans ve lisans tezleri, kitaplar ve yazılımlar. Proje Ödevi Vize/ Final

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 30	Fen Bilimleri	: 10
Mühendislik Tasarımı	: 30	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 20

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Danışmanlarla görüşerek Konu Belirleme		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
2	Danışmanlarla görüşerek Konu Belirleme		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
3	Proje Konusunu kesinleştirerek içeriğin oluşturulması.		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
4	Proje Hazırlama Teknikleri		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
5	Literatür Taraması		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
6	Proje Hazırlama Teknikleri		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
7	Proje Hazırlama Teknikleri		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
8	Proje mevcut durumunun değerlendirilmesi.		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
9	Proje Bilgi Formunu hazırlama (Projenin; amacı, önemi, sınırları, planı ve literatürü içeren genel durum.).		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
10	Proje mevcut durumunun değerlendirilmesi.Proje Bilgi Formunu hazırlama (Projenin; amacı, önemi, sınırları, planı ve literatürü içeren genel durum.).		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
11	Proje Bilgi Formunu hazırlama (Projenin; amacı, önemi, sınırları, planı ve literatürü içeren genel durum.).		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
12	Proje Bilgi Formunu hazırlama (Projenin; amacı, önemi, sınırları, planı ve literatürü içeren genel durum.).		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
13	Proje son durumunun değerlendirilmesi.		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları
14	Proje son durumunun değerlendirilmesi.		Ders notları, Literatür taraması, Sanayi uygulamaları

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sektör Alanında Literatürü Takip Etmeyi ve Araştırma Yapmayı Öğrenmek;
Ö02	Yazılım, Yöntem ve/veya Mesleki Tecrübesini Geliştirmek;
Ö03	Unlu mamuller ve Değirmencilik kavramlarını kendi içerisinde ve diğer alanlarla bütünleştirmek;
Ö04	Akademik hayata ve iş hayatına hazırlanmak;
Ö05	Yapılan Çalışmaları ve Çabayı Tez Kitapçığı Formatında Sunmak;

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz araçlarıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav	1	%20	Ders Süresi	14	2	28
Kısa Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödev	0	%0	Ödevler	5	2	10
Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	2	4	8
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	1	2	2
Proje	1	%50	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%30	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	14	3	42
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
			Toplam İş Yüğü			120
			AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	4
Ö02	5
Ö03	4
Ö04	4
Ö05	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT4442 Mesleki Uygulama I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MUUMT4442	Mesleki Uygulama I	5	5	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Doç.Dr. Lokman GEMİ	Yok	

Dersin Amacı :
Öğrencilerin, derslerde öğrendikleri teorik bilgiler ışığında seçilen bir konu ile ilgili araştırma yapmak. Bilgi toplamak, ele alınan konu üzerinde tasarım ve analiz aşamalarını kavramak ve yaptığı çalışmayı belirli formatta yazmak ve sunmaktır. Bu sürecin sağlıklı işlemesi için ders kapsamında öğrenciler işbaşı eğitim yapabilecekleri sektör firmaları ile çalışacaklardır.

Ders İçerikleri :
Öğrenci ders hocasının gözetiminde sektör firmalarından birine yerleştirilir ve ders dönemi süresince teorik bilgilerini uygulayabileceği çalışma şartları sağlanır. Un ve unlu mamuller kapsamında; un fabrikası üretici bir firma veya un üretimi yapan bir firmada istihdam edilen öğrenci ders hocası gözetiminde uygulamalı eğitimini alır.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları. Elgün, A, Ertugay, Z., Tahıl İşleme Teknolojisi Ders Notu, Konya. Eğitim süresince kullanılan Ders Notları.

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 30	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	: 20	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 20

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Değirmencilik ve un üretimi hakkında genel giriş.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
2	Un üretim makine imalat sektörü.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
3	Un fabrikasında kullanılan makineler.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
4	Temizleme ve yıkama gurubu makineleri.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
5	Öğütme gurubu makineleri.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
6	Paketleme gurubu makineleri.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
7	Un fabrikalarında tahıl satınalımı ve depolama.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
8	Temizleme gurubu makinelerinin diyagramı ve oporatörlüğü.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
9	Tavlama gurubu makinelerinin diyagramı ve oporatörlüğü.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
10	Öğütme gurubu makinelerinin diyagramı ve oporatorlüğü.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
11	Un depolama makineleri ve siloları.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
12	Un paketleme makine ve sistemleri.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
13	Un üretim fabrikalarında genel akış diyagramı.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.
14	Genel değerlendirme rapor incelemeleri.		Ders notları, literatür taraması ve İşyeri dökümanları.

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Un ve unlu mamullerin üretimi hakkında genel bilgilere sahip olmak.
Ö02	Tahıl ve ürünlerinde yapılan analizleri öğrenmek
Ö03	Tahıl depolamayı öğrenmek
Ö04	Un değirmencilliğini öğrenmek
Ö05	Tahıl ürünleri üretim teknolojilerini öğrenmek
Ö06	Değirmencilikte kullanılan un üretim makinelerini ve laboratuvar cihazlarını öğrenmek.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malmazmelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	5	70
Sınıf Dışı Ç. Süresi	13	3	39
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	7	1	7
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT4463 Enerji Yönetimi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MUUMT4463	Enerji Yönetimi	5	5	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Nihat Çankaya ncankaya@erbakan.edu.tr	Yok	
Dersin Amacı : Temel kontrol yapılarının açıklanması					
Ders İçerikleri : SISO Sistemler					

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Otomatik Kontrol Prof. Dr. İbrahim YÜKSEL MATLAB

Ders Yapısı					
Matematik ve Temel Bilimler	:	50	Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	50	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Doğrusal sistemler		
2	Doğrusal olmayan sistemler		
3	SISO sistemler		
4	PID		
5	MATLAB Örnekler 1		
6	MATLAB Örnekler 2		
7	MIMO Sistemler		
8	Durum Uzun Modeli		
9	MATLAB Örnekler 3		
10	MATLAB Örnekler 4		
11	KALMAN FİLTRESİ		
12	MATLAB Örnekler 5		
13	LQR		
14	MATLAB Örnekler 6		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	SISO Sistemlerinin Analizi
Ö02	MIMO Sistemlerinin Analizi
Ö03	SISO SİSTEMLERİN TASARIMI
Ö04	MIMO SİSTEMLERİN TASARIMI

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%12,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%37,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	1	20	20
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5
Ö03	5
Ö04	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT4472 Mesleki Uygulama II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MUUMT4472	Mesleki Uygulama II	5	5	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Hasan İbrahim KOZAN	Yok	

Dersin Amacı :
Mesleki Uygulama dersi, Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi alanında öğrencilere sektördeki pratik bilgi ve becerileri kazandırmayı amaçlar. Bu ders kapsamında öğrenciler, un ve unlu mamul üretim süreçlerini, kullanılan teknolojileri ve kalite kontrol yöntemlerini uygulamalı olarak öğrenerek sektörde yetkinlik kazanacaklardır.

Ders İçerikleri :
Ders içeriği, un ve unlu mamul üretim teknolojilerinin temel ilkeleri, ham madde hazırlama, fermentasyon, pişirme, kalite kontrol ve ürün depolama gibi aşamaları kapsamaktadır. Öğrenciler, bu süreçlerde kullanılan ekipmanları tanıyacak, üretim ve kalite süreçlerinde uygulamalı deneyim kazanacaklardır.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Yazdır Laboratuvar Teknikleri ve Güvenliği
a	
1	
1	
1	

Ders Yapısı					
Matematik ve Temel Bilimler	:	50	Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	50	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Uygulamalı Pratik	-	-
2	Uygulamalı Pratik	-	-
3	Uygulamalı Pratik	-	-
4	Uygulamalı Pratik	-	-
5	Uygulamalı Pratik	-	-
6	Uygulamalı Pratik	-	-
7	Uygulamalı Pratik	-	-
8	Uygulamalı Pratik	-	-
9	Uygulamalı Pratik	-	-
10	Uygulamalı Pratik	-	-
11	Uygulamalı Pratik	-	-
12	Uygulamalı Pratik	-	-
13	Uygulamalı Pratik	-	-
14	Uygulamalı Pratik	-	-

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler	
MUUMT2392 Staj	

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Uygulamalı Pratik
Ö02	Uygulamalı Pratik
Ö03	Uygulamalı Pratik
Ö04	Uygulamalı Pratik
Ö05	Uygulamalı Pratik
Ö06	Uygulamalı Pratik
Ö07	Uygulamalı Pratik
Ö08	Uygulamalı Pratik
Ö09	Uygulamalı Pratik
Ö10	Uygulamalı Pratik
Ö11	Uygulamalı Pratik
Ö12	Uygulamalı Pratik
Ö13	Uygulamalı Pratik
Ö14	Uygulamalı Pratik

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	1	14	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	14	8	112
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			127
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT4502 Mesleki Uygulama III					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MUUMT4502	Mesleki Uygulama III	5	5	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Hakan VATANSEV	Yok	

Dersin Amacı :

Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması.

Ders İçerikleri :

Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Adem ELGÜN

İşyerinde bulunan yazılı ve görsel kaynaklar. Yerinde uygulama yapılan kurumdaki yazılı ve elektronik ortamdaki kaynaklar.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 20	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 20	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mesleki Uygulama		
2	Mesleki Uygulama		
3	Mesleki Uygulama		
4	Mesleki Uygulama		
5	Mesleki Uygulama		
6	Mesleki Uygulama		
7	Mesleki Uygulama		
8	Mesleki Uygulama		
9	Mesleki Uygulama		
10	Mesleki Uygulama		
11	Mesleki Uygulama		
12	Mesleki Uygulama		
13	Mesleki Uygulama		
14	Mesleki Uygulama		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

MUUMT2423 Proses Uygulamaları -I

MUUMT3453 Proses Uygulamaları II

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenciler eğitim-öğretiminin bir parçası olarak, mesleklerini tanıyabileceklerdir.
Ö02	Öğrenciler aldıkları teorik ve uygulamalı bilgileri pekiştirebileceklerdir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve maddelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	4	14	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	3	3
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	4	14	56
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	3	3
Toplam İş Yüğü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	5
Ö02	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT4532 Mesleki Uygulama IV					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MUUMT4532	Mesleki Uygulama IV	5	5	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Hakan VATANSEV	Yok	

Dersin Amacı :
Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması.
Ders İçerikleri :
Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Adem ELGÜN İşyerinde bulunan yazılı ve görsel kaynaklar. Yerinde uygulama yapılan kurumdaki yazılı ve elektronik ortamdaki kaynaklar.

Ders Yapısı					
Matematik ve Temel Bilimler	:	20	Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	20	Fen Bilimleri	:	20
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	40

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mesleki Uygulama		
2	Mesleki Uygulama		
3	Mesleki Uygulama		
4	Mesleki Uygulama		
5	Mesleki Uygulama		
6	Mesleki Uygulama		
7	Mesleki Uygulama		
8	Mesleki Uygulama		
9	Mesleki Uygulama		
10	Mesleki Uygulama		
11	Mesleki Uygulama		
12	Mesleki Uygulama		
13	Mesleki Uygulama		
14	Mesleki Uygulama		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenciler eğitim-öğretiminin bir parçası olarak, mesleklerini tanıyabileceklerdir.
Ö02	Öğrenciler aldıkları teorik ve uygulamalı bilgileri pekiştirebileceklerdir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	4	14	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	3	3
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	4	14	56
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	3	3
Toplam İş Yüğü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	5
Ö02	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT4562 Mesleki Uygulama V					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MUUMT4562	Mesleki Uygulama V	5	5	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Öğün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Hakan VATANSEV	Yok	

Dersin Amacı :
Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması.
Ders İçerikleri :
Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Tahıl İşleme Teknolojisi Prof. Dr. Adem ELGÜN İşyerinde bulunan yazılı ve görsel kaynaklar. Yerinde uygulama yapılan kurumdaki yazılı ve elektronik ortamdaki kaynaklar.

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	: 20	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 20	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 40

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mesleki Uygulama		
2	Mesleki Uygulama		
3	Mesleki Uygulama		
4	Mesleki Uygulama		
5	Mesleki Uygulama		
6	Mesleki Uygulama		
7	Mesleki Uygulama		
8	Mesleki Uygulama		
9	Mesleki Uygulama		
10	Mesleki Uygulama		
11	Mesleki Uygulama		
12	Mesleki Uygulama		
13	Mesleki Uygulama		
14	Mesleki Uygulama		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenciler eğitim-öğretiminin bir parçası olarak, mesleklerini tanıyabileceklerdir.
Ö02	Öğrenciler aldıkları teorik ve uygulamalı bilgileri pekiştirebileceklerdir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabileme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahıl kimyası, tahıl işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracılığıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahıl ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	4	14	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	3	3
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	4	14	56
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	3	3
Toplam İş Yüğü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	5
Ö02	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT4592 Mesleki Uygulama VI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MUUMT4592	Mesleki Uygulama VI	5	5	4
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Yok	Öğr. Gör. Dr. Öznur EYMİR	Yok	

Dersin Amacı :
Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması.
Ders İçerikleri :
Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması.

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	1 İşyerinde bulunan yazılı ve görsel kaynaklar. Yerinde uygulama yapılan kurumdaki yazılı ve elektronik ortamdaki kaynaklar. Tahlil Ürünleri Teknolojisi, Elgün A., Türker S., Bilgiçli N., 2007.

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	: 20	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 20	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 40

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Ön Hazırlık Dökümanlar
1	Mesleki Uygulama	
2	Mesleki Uygulama	
3	Mesleki Uygulama	
4	Mesleki Uygulama	
5	Mesleki Uygulama	
6	Mesleki Uygulama	
7	Mesleki Uygulama	
8	Mesleki Uygulama	
9	Mesleki Uygulama	
10	Mesleki Uygulama	
11	Mesleki Uygulama	
12	Mesleki Uygulama	
13	Mesleki Uygulama	
14	Mesleki Uygulama	

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler	
MUUMT2423 Proses Uygulamaları -I	

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenciler eğitim-öğretiminin bir parçası olarak, mesleklerini tanıyabileceklerdir.
Ö02	Öğrenciler aldıkları teorik ve uygulamalı bilgileri pekiştirebileceklerdir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahlil kimyası, tahlil işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahlil ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%37,5
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%12,5
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100,0

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	4	14	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	3	3
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	4	14	56
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	3	3
Toplam İş Yüğü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

MUUMT4622 Mesleki Uygulama VII					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	MUUMT4622	Mesleki Uygulama VII	5	5	4
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ		Dr. Öğr. Üyesi Lokman GEMİ https://www.konya.edu.tr/personel/Igemi lgemi@konya.edu.tr	Dr. Öğr. Üyesi Lokman GEMİ https://www.konya.edu.tr/personel/Igemi gemi lgemi@konya.edu.tr	Yok	

Dersin Amacı :
Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması.

Ders İçerikleri :

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	İşyerinde bulunan yazılı ve görsel kaynaklar. Yerinde uygulama yapılan kurumdaki yazılı ve elektronik ortamdaki kaynaklar. Tahlil Ürünleri Teknolojisi, Elgün A., Türker S., Bilgiçi N., 2007.

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 20	Fen Bilimleri	: 10
Mühendislik Tasarımı	: 20	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

Ders Konuları		
Hafta	Konu	Dökümanlar
1	Öğrencilerin çalışacakları işyerlerinin ayarlanması için firmalarla görüşmeler yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
2	Öğrencilerin işbaşı eğitimi kapsamında İŞKUR ile görüşmelerin yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
3	Öğrencilerin işyerlerine yerleştirilmesinin takibi.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
4	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
5	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
6	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
7	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
8	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
9	Vize Sınavı	
10	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
11	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
12	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
13	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
14	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
15	Öğrencileri ve İşyeri ziyaretlerinin yapılması.	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.
16	Final Sınavı	İşyeride bulunan dökümanlar ve işyeri imkanları.

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	İşbaşı eğitim kapsamında teorik ve pratik bilgilerin karşılaştırılması.
Ö02	İşyeri uygulamaları ile mesleki becerilerinin geliştirmiş olacaktır.
Ö03	Eğitim aşamasında yapmış olduğu Mesleki Uygulamalarla mezun olduktan sonra mesleki becerilerini geliştirmiş olacak.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P90	1. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak 2. Tahılların ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal, fizikokimyasal ve reolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak 3. Gıda endüstrisine ilişkin güncel konuları ve eğilimleri, ulusal ve uluslararası standart ve yönetmelikleri takip ederek kendini sürekli yenileme becerisi kazanma 4. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olma 5. Çalışma sahasındaki süreçlerde ortaya çıkan sorunlar için somut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirme 6. Tahlil kimyası, tahlil işleme, üretim ve muhafaza yöntemleri, lisanslı depoculuk, unlu mamuller ile ilgili konularda yeterli düzeyde bilgi sahibi olma 7. Etkin bir şekilde numune alma, deney ve analiz aracıyla veri toplama, elde ettiği verileri yorumlama ve değerlendirme becerisine sahip olma 8. Yaşam boyu öğrenme sürecinde ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği halinde olabilecek düzeyde iletişim gücü ve yabancı dil bilgisine sahip olma 9. Tahlil ve ürünleri ile temasta bulunan madde ve malzemelere ilişkin öngörülen kontrol ve analizleri yürüterek ilgili mevzuata uygunluğunun tespitini gerçekleştirebilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	8	112
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	20	5	100
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	20	8	160
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			374
AKTS Kredisi			12

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P90
Ö01	5
Ö02	4
Ö03	5