Ders & Program Yeterlilikleri İlişkisi

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ

EN

Bilgi Paketi

Menüde Ara...

- Kurumsal Bilgiler
- Akademik Birimler
- Bilgi Paketi
  - Eğitim Türü (Amaçlar) ve Hedefler
  - Program Hakkında
  - Program Profili
  - Program Yetkilileri
  - Alınacak Derece
  - Kabul Koşulları
  - Üst Kademeye Geçiş
  - Mezuniyet Koşulları
  - Önceki Öğrenmenin Tanınması
  - Yeterlilik Koşulları ve Kuralları
  - İstihdam Olanakları
  - Program Çıktıları
  - Dersler
  - Ders & Program Yeterlilikleri İlişkisi
  - TYÇ & Program Yeterlilikleri İlişkisi
- Öğrenciler İçin Genel Bilgi

Program Yeterlikleri

No	Program Öğrenme Çıktıları: Bu programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:
1	PY-1: Matematik, Kimya, Biyoloji ve Teknoloji uygulama becerisi kazanır.
2	PY-2: Gıda bileşenlerini tanır, fonksiyonlarını açıklayabilir, eksikliğinde ortaya çıkabilecek sorunları ve çözümleri tanımlama bilgisi kazanır.
3	PY-3: Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapar ve sonuçları yorumlama becerisi kazanır.
4	PY-4: Gıdaların işlenmesi konusunda temel ilkeleri kavrar.
5	PY-5: Gıda sektöründeki gelişmelere cevap verecek özgün fikirler üretebilir ve AR-GE yapabilecek yeterli bilgiye sahip olur.
6	PY-6: Gıda ile ilgili mevzuat ve işletme kontrolleri konusunda dokümantasyon hazırlama ve bunların uygulama sahalarında takibini yapabilme becerisi kazanır.
7	PY-7: Gıda işleme, makine ve ekipmanların bakımı ve onarımını takip edebilecek yeterli bilgiye sahip olur.
8	PY-8: İşletme içerisinde üretim ve kalite kontrol kademelerinde sorumluluk bilinci kazanır.
9	PY-9: Disiplinler arası takımlarda ekip çalışması yapabilme becerisi kazanır.
10	PY-10: Sorumluluğu altında çalışanların performanslarını objektif ve etik olarak değerlendirir ve denetler.
11	PY-11: Alanı ile ilgili bilgisayar programlarını çalıştırabilme, kayıt ve dokümantasyon yapabilme becerisi kazanır.
12	PY-12: Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisi elde eder.

Ders & Program Yeterlilikleri İlişkisi

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ

EN

Bilgi Paketi

Menüde Ara...

- Kurumsal Bilgiler
- Akademik Birimler
- Bilgi Paketi
  - Eğitim Türü (Amaçlar) ve Hedefler
  - Program Hakkında
  - Program Profili
  - Program Yetkilileri
  - Alınacak Derece
  - Kabul Koşulları
  - Üst Kademeye Geçiş
  - Mezuniyet Koşulları
  - Önceki Öğrenmenin Tanınması
  - Yeterlilik Koşulları ve Kuralları
  - İstihdam Olanakları
  - Program Çıktıları
  - Dersler
  - Ders & Program Yeterlilikleri İlişkisi
  - TYÇ & Program Yeterlilikleri İlişkisi
- Öğrenciler İçin Genel Bilgi

İlişki Düzeyi (Sayısal) | İlişki Düzeyi (Sözel) | İlişki Varlığı

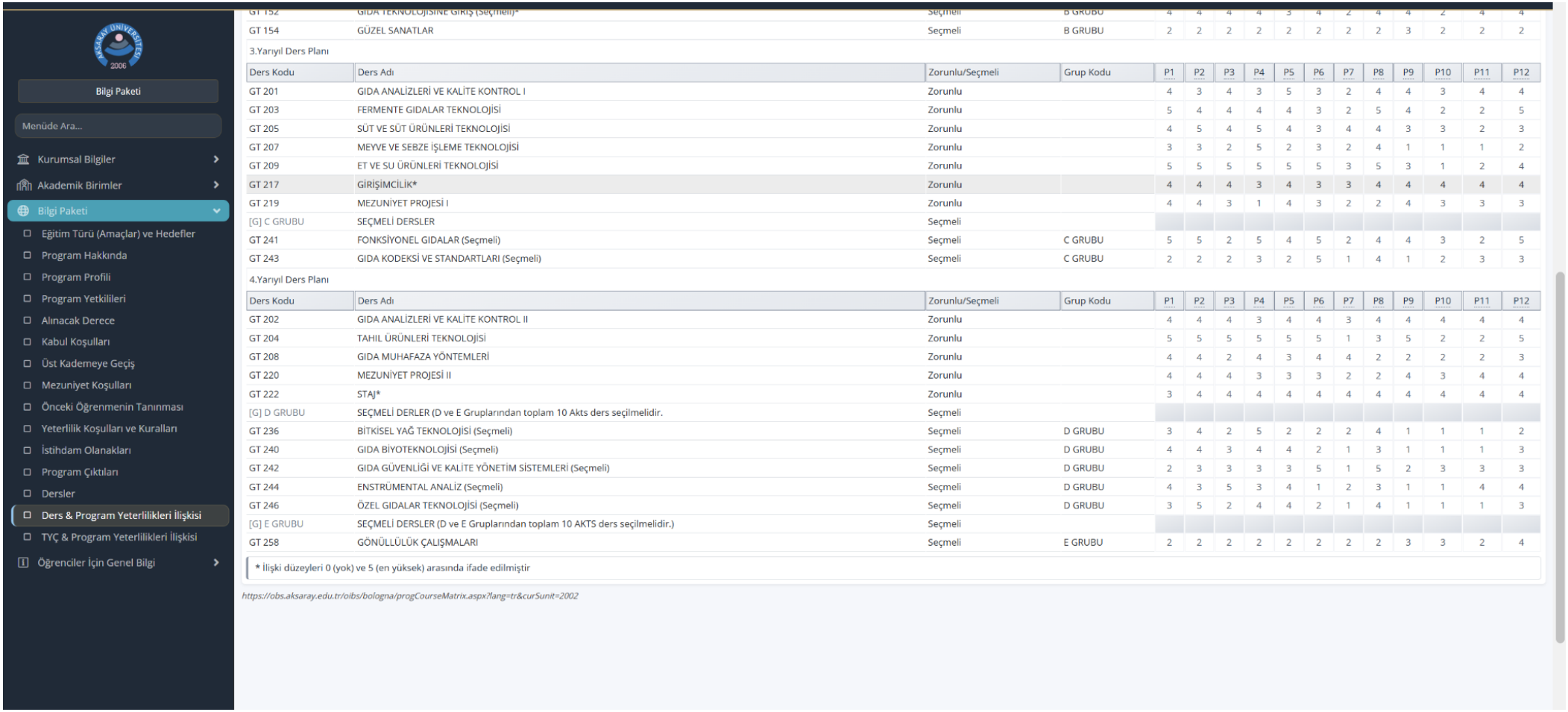
1.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
AİT 191	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Zorunlu		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GT 103	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Zorunlu		4	4	4	4	4	2	2	4	5	3	3	4
GT 105	GIDA KİMYASI	Zorunlu		4	4	4	2	4	1	3	2	2	1	1	2
GT 107	GIDA İŞLEME İLKELERİ I	Zorunlu		5	3	5	5	3	5	5	3	3	3	3	5
GT 111	MATEMATİK	Zorunlu		5	5	5	5	5	5	5	5	1	1	1	3
GT 113	KİMYA	Zorunlu		3	1	3	3	3	1	2	2	2	2	2	2
GT 115	TEMEL BİLGİSAYAR BİLİMLERİ	Zorunlu		1	2	1	2	1	1	2	2	1	2	4	3
İNG 185	YABANCI DİL I	Zorunlu		1	1	1	1	3	3	1	2	4	2	2	5
TDİ 195	TÜRK DİLİ I	Zorunlu		1	1	1	2	2	2	1	2	2	2	3	3
[G] A GRUBU	SEÇMELİ DERSLER	Seçmeli													
GT 139	İŞLETME HİJYEN VE SANİTASYONU (Seçmeli)	Seçmeli	A GRUBU	1	2	2	4	3	3	2	4	4	4	2	4
GT 151	LABORATUVAR TEKNİĞİ (Seçmeli)	Seçmeli	A GRUBU	4	5	4	4	2	2	2	4	4	3	4	4

2.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
AİT 192	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Zorunlu		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GT 102	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Zorunlu		4	3	5	4	5	5	2	4	4	2	3	4
GT 104	GIDA İŞLEME İLKELERİ II	Zorunlu		4	4	4	4	4	5	4	3	2	2	2	3
GT 106	GIDA KATKI MADDELERİ	Zorunlu		4	4	4	4	4	4	1	4	4	4	4	4
İNG 186	YABANCI DİL II	Zorunlu		1	1	1	1	5	5	1	1	5	4	4	5
TDİ 196	TÜRK DİLİ II	Zorunlu		2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	4	3
[G] B GRUBU	SEÇMELİ DERSLER	Seçmeli													
GT 138	GIDA MAKİNE VE EKİPMANLARI (Seçmeli)	Seçmeli	B GRUBU	3	1	1	4	2	1	5	3	1	1	1	2
GT 140	GIDA AMBALAJLAMA VE DEPOLAMA (Seçmeli)	Seçmeli	B GRUBU	5	5	5	5	5	5	5	5	2	2	2	2
GT 142	BESLENME İLKELERİ (Seçmeli)	Seçmeli	B GRUBU	3	4	2	2	3	1	2	2	1	1	1	3
GT 144	BAHARAT VE GIDA TAKVİYELERİ (Seçmeli)	Seçmeli	B GRUBU	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5
GT 146	ANALİTİK KİMYA (Seçmeli)	Seçmeli	B GRUBU	5	1	4	1	4	1	3	2	3	2	2	2
GT 150	TEMEL BİLGİSAYAR BİLGİLERİ (Seçmeli)	Seçmeli	B GRUBU	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1
GT 152	GIDA TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ (Seçmeli)*	Seçmeli	B GRUBU	4	4	4	4	3	4	2	4	4	2	4	4
GT 154	GÜZEL SANATLAR	Seçmeli	B GRUBU	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2

Ders & Program Yeterlilikleri İlişkisi



Bilgi Paketi

Menüde Ara...

- Kurumsal Bilgiler
- Akademik Birimler
- Bilgi Paketi
  - Eğitim Türü (Amaçlar) ve Hedefler
  - Program Hakkında
  - Program Profili
  - Program Yetkilileri
  - Alınacak Derece
  - Kabul Koşulları
  - Üst Kademeye Geçiş
  - Mezuniyet Koşulları
  - Önceki Öğrenmenin Tanınması
  - Yeterlilik Koşulları ve Kuralları
  - İstihdam Olanakları
  - Program Çıktıları
  - Dersler
  - Ders & Program Yeterlilikleri İlişkisi
  - TYÇ & Program Yeterlilikleri İlişkisi
- Öğrenciler İçin Genel Bilgi

GT 152	GIDA TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ (Seçmeli)*	Seçmeli	B GRUBU	4	4	4	4	3	4	2	4	4	2	4	4
GT 154	GÜZEL SANATLAR	Seçmeli	B GRUBU	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2

3.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
GT 201	GIDA ANALİZLERİ VE KALİTE KONTROL I	Zorunlu		4	3	4	3	5	3	2	4	4	3	4	4
GT 203	FERMENTE GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Zorunlu		5	4	4	4	4	3	2	5	4	2	2	5
GT 205	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Zorunlu		4	5	4	5	4	3	4	4	3	3	2	3
GT 207	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	Zorunlu		3	3	2	5	2	3	2	4	1	1	1	2
GT 209	ET VE SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Zorunlu		5	5	5	5	5	5	3	5	3	1	2	4
GT 217	GİRİŞİMCİLİK*	Zorunlu		4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4
GT 219	MEZUNİYET PROJESİ I	Zorunlu		4	4	3	1	4	3	2	2	4	3	3	3
[G] C GRUBU	SEÇMELİ DERSLER	Seçmeli													
GT 241	FONKSİYONEL GIDALAR (Seçmeli)	Seçmeli	C GRUBU	5	5	2	5	4	5	2	4	4	3	2	5
GT 243	GIDA KODEKSİ VE STANDARTLARI (Seçmeli)	Seçmeli	C GRUBU	2	2	2	3	2	5	1	4	1	2	3	3

4.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
GT 202	GIDA ANALİZLERİ VE KALİTE KONTROL II	Zorunlu		4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4
GT 204	TAHIL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Zorunlu		5	5	5	5	5	5	1	3	5	2	2	5
GT 208	GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	Zorunlu		4	4	2	4	3	4	4	2	2	2	2	3
GT 220	MEZUNİYET PROJESİ II	Zorunlu		4	4	4	3	3	3	2	2	4	3	4	4
GT 222	STAJ*	Zorunlu		3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
[G] D GRUBU	SEÇMELİ DERLER (D ve E Gruplarından toplam 10 Akts ders seçilmelidir.	Seçmeli													
GT 236	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ (Seçmeli)	Seçmeli	D GRUBU	3	4	2	5	2	2	2	4	1	1	1	2
GT 240	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ (Seçmeli)	Seçmeli	D GRUBU	4	4	3	4	4	2	1	3	1	1	1	3
GT 242	GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (Seçmeli)	Seçmeli	D GRUBU	2	3	3	3	3	5	1	5	2	3	3	3
GT 244	ENSTRÜMENTAL ANALİZ (Seçmeli)	Seçmeli	D GRUBU	4	3	5	3	4	1	2	3	1	1	4	4
GT 246	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (Seçmeli)	Seçmeli	D GRUBU	3	5	2	4	4	2	1	4	1	1	1	3
[G] E GRUBU	SEÇMELİ DERSLER (D ve E Gruplarından toplam 10 AKTS ders seçilmelidir.)	Seçmeli													
GT 258	GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI	Seçmeli	E GRUBU	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	4

* İlişki düzeyleri 0 (yok) ve 5 (en yüksek) arasında ifade edilmiştir

https://obs.aksaray.edu.tr/oibs/bologna/progCourseMatrix.aspx?lang=tr&curSunit=2002

Ders & Program Yeterlilikleri İlişkisi

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ

EN

Bilgi Paketi

Menüde Ara...

- Kurumsal Bilgiler
- Akademik Birimler
- Bilgi Paketi
  - Eğitim Türü (Amaçlar) ve Hedefler
  - Program Hakkında
  - Program Profili
  - Program Yetkilileri
  - Alınacak Derece
  - Kabul Koşulları
  - Üst Kademeye Geçiş
  - Mezuniyet Koşulları
  - Önceki Öğrenmenin Tanınması
  - Yeterlilik Koşulları ve Kuralları
  - İstihdam Olanakları
  - Program Çıktıları
  - Dersler
  - Ders & Program Yeterlilikleri İlişkisi
  - TYÇ & Program Yeterlilikleri İlişkisi
- Öğrenciler İçin Genel Bilgi

Temel Alan		Program Yeterlilikleri #1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9	#10	#11	#12	Ulusal Yeterlilik	
Bilgi	1	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	1	Bilgi
	2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	....	
Beceriler	1	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	1	Beceriler
	2	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	2	
	3													....	
	4	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	....	
	5	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	....	
Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	1	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	1	Yetkinlikler Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme
	....	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	2	
	....	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	3	
Yetkinlikler Öğrenme	1	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	1	Yetkinlikler Öğrenme
	2	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	2	
	....	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	3	
Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1	■	■	■■	■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	1	Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
	2	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	2	
	3	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	3	
	....	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	4	
Yetkinlikler Alana Özgü	1	■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	■■	1	Yetkinlikler Alana Özgü
	....			■		■	■	■	■	■	■	■	■	2	

Açıklamalar

Program Yeterliliklerini görüntülemek için başlık altındaki sayıların üzerine geliniz.
Satır açıklamaları için sol ve sağdaki altı çizili numaraların üzerine geliniz.
Ulusal Yeterlilikleri görüntülemek için **gri** işaretli hücrelerin üzerine geliniz.
Temel Alan Yeterliliklerini görüntülemek için altın işaretli hücrelerin üzerine geliniz.

https://obs.aksaray.edu.tr/oibs/bologna/progTYYCMatrix.aspx?lang=tr&curSunit=2002

Kaynak: Aksaray Üniversitesi Bologna Bilgi Paketi