

T.C.
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ, ŞEBİNKARAHİSAR MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ, GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ

1. YARIYIL					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
AITB-191	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - I	2	0	0	2
Atatürk ilkeleri ve İnkılâp Tarihi dersini okumanın amacı ve inkılâp kavramı, Osmanlı İmparatorluğunun yıkılışını ve Türk İnkılâbını hazırlayan sebeplere toplu bakış; Osmanlı İmparatorluğunun parçalanması, Mondros Ateşkes Antlaşması, işgaller karşısında memleketin durumu ve Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı, milli mücadele için ilk adım, kongreler yolu ile teşkilatlanma, Kukayı Milliye ve Misak-ı Milli, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılması, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin İstiklal Savası'nın yönetimini ele alması, Sakarya Zaferine kadar milli mücadele, Sakarya Savaşı ve Büyük Taarruz, Mudanya'dan Lozan'a, eğitim ve kültür alanında, milli mücadele, sosyal ve iktisadi alanda milli mücadele.					
TDB-101	TÜRK DİLİ - I	2	0	0	2
Dilin, insan aklının ürünü olduğunu kavrayabilme, Türk dilinin yapısal özelliklerini ve zenginliğini kavrayabilme, yazılı anlatımda başarılı olmanın yollarını kavrayabilme, araştırma, okuma ve bilgilenme kabiliyetlerini geliştirebilme.					
YDG-115	YABANCI DİL-I	2	0	0	2
Belirteçler; ön hal edatlar: yer, zaman, hareket; tekil ve çoğul isimler, sayılabilir ve sayılamayan isimler, zamanlar, geniş zaman, şimdiki zaman, geçmiş zaman yapıları, kipler, will, should, should not, must, must not, can, karşılaştırmalı yapılar, adılar, kisi adıları, iyelik adıları, sıfatlar, olumlu cümle, olumsuz cümle ve soru cümleleri, bağlaçlar.					
GTP-101	GENEL KİMYA	2	0	0	4
Maddenin sınıflandırılması, atom yapısı ve izotop atomlar, elementlerin sınıflandırılması ve periyotlar yasası, kuantum numaraları, orbitallerin doldurulması ve hund kuralı, elementlerin elektronik yapısı, element türleri, elementlerin periyodik özellikleri, bağlar, formal yük, lewis yapısı, yükseltgenme sayıları.					
GTP-113	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	0	0	4
Mikroorganizmanın tanımı, mikroorganizmaların yararları ve zararları, mikroorganizmaları sınıflandırma sistematiği, mikroorganizmaları isimlendirme sistematiği, mikroorganizma çeşitleri (Bakteriler, mayalar ve küfler) ve özellikleri, mikroorganizmaların morfolojileri, hücre yapıları, gelişmesi, mikrobiyal gelişmenin kontrolü, mikroorganizmaların çoğalması, mikroorganizmalarda madde değişimi, mikrobiyal ekoloji, mikroorganizmaların genetiği ve kalıtsal değişim, bunun yanında aseptik teknik, sterilizasyon, mikroskop ve çeşitleri, boyama yöntemleri, saf kültür teknikleri, besiyerleri, mikrobiyolojik sayım yöntemleri, membran filtrasyon yöntemi ve anaerobik kültür teknikleri					
GTP-115	GIDA KİMYASI	2	0	0	4
Gıda kimyası ve biyokimyasının tarihçesi, kimyasal bağlar, su kimyası, su aktivitesi, pH tanımlanması, karbonhidratlar, karbonhidratların gıda maddelerindeki durumu, proteinler, proteinlerin gıda maddelerindeki durumu, lipidler, lipidlerin gıda maddelerindeki durumu, vitaminler, mineraller, enzimler, fenolik bileşikler, aroma maddeleri, renk bileşikler, gıdalardaki toksik bileşikler					
GTP-201	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ-I	2	0	0	4
Meyve ve sebzelerin bileşimi, fenolik bileşenler ve renk maddeleri, esmerleşme reaksiyonları, solunum ve terleme olayları, meyve ve sebze muhafaza yöntemleri, konserve üretim teknolojisi					
STGTSEC1	SEÇMELİ	3	0	0	3
SEC-	ORTAK SEÇMELİ DERS	2	0	0	2

1. YARIYIL SEÇMELİ DERSLER					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GTP-107	LABORATUAR TEKNİĞİ	2	0	0	3
Kişisel Güvenlik Önlemleri, Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri, Laboratuvarında Kullanılan Malzemeler, Laboratuvarında bulunan temel ekipmanlar, Laboratuvar malzemelerinin temizliği, numune alma, analize hazırlama, Genel analiz yöntemleri, Fiziksel analiz metotları ve Çözeltiler -hesaplanması-hazırlanması					
GTP-117	GIDALARDA COĞRAFI İŞARETLEME VE DİJİTAL İZLENEBİLİRLİK	2	0	0	3
Coğrafi işaret kavramı ve önemi, menşe ve mahreç işaretleri, coğrafi işaret tescili ve önemi, coğrafi işaretlere ilişkin mevzuat, bilişim teknolojilerine dayalı izlenebilirlik, coğrafi işaret takip sistemleri, coğrafi işaretli ürünler					
GTP-123	CEBİR	2	0	0	3
Sayılar ve sayı sistemleri, sayı kümeleri, Reel Sayılar, tam sayılar ve bayağı kesirli sayılar ile işlemler, Ardışık Toplamlar, Ondalık sayılar ile işlemler ve yuvarlatma, üslü sayılar ile işlemler, , köklü sayılar ve köklü sayıların özel durumları mutlak değer, eşitsizlikler,Oran ve Orantı, Denklem Sistemleri, Birinci ve İkinci dereceden denklem sistemlerinin çözümü, Fonksiyon Çeşitleri konuları hakkında açıklamalar yapılarak çeşitli örnekler çözülerek konular anlatılır.					
SEÇ-101	GIDA GÜVENLİĞİ VE MEVZUATI	2	0	0	3
Gıda güvenliğinin tanımı ve önemi, gıda kaynaklı tehlikeler (biyolojik, kimyasal, fiziksel, alerjenler), gıda hijyeni ve sanitasyon, iyi üretim uygulamaları (GMP) ve iyi hijyen uygulamaları (GHP), HACCP sistemi prensipleri ve uygulamaları, ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi, ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı (Türk Gıda Kodeksi, Codex Alimentarius), gıda katkı maddeleri ve bulaşanlar mevzuatı, izlenebilirlik ve geri çağırma sistemleri, gıda işletmelerinde risk analizi ve yönetimi, gıda denetimleri ve yaptırımlar, gıda sahteciliği ve savunma.					

1. YARIYIL ORTAK SEÇMELİ DERSLER					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
IAD-101	İŞ AHLAKI VE DEĞERLER EĞİTİMİ	2	0	0	2
Ahlâk ve İnsan, İş Ahlâkı, Geleneksel Ahlâk Anlayışı ve Bu Anlayışa Etki Eden Eğitim Kurumları, İş Ahlâkı Bağlamında Ahilik Teşkilatı, Kuramsal Ahlâk ve Yönetici Ahlâkı, İş ve Ticaret Ahlâkı, Değer Eğitimi Yaklaşımları, Değerler ve İnsan, Sanat, Edebiyat ve Değerler Eğitimi, Kültürel Değerler ve Psikolojik İyiilik, Değerler Eğitiminin Sosyal Kültürel Temelleri, Milli ve Manevi Değerlerimiz					
KAH-101	KADIN VE AİLE HAYATI	2	0	0	2
Toplumsal Bir Kurum Olarak Aile, Türk Toplumunda Aile ve Kadının Ailedeki Konumu, İslam Dininin Kadına ve Aileye Bakışı, Aile İçi Şiddet, Ailede Değer Kavramı, Sosyal Değişim Sürecinde Aile ve Kadın, İnsan Hakları ve Kadın, Boşanma ve Nedenleri, Ailede Bakıma Gereklinimi Olan Bireyler ve Kadın, Ailede Kriz Yönetimi, Postmodern Zamanların Dağılmış Aile Yapıları					
TCE-101	TOPLUMSAL CİNSİYET EŞİTLİĞİ	2	0	0	2
Toplumsal Cinsiyet Nedir? Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliklerine Farklı Yaklaşımlar: Liberal Yaklaşım, Marksist Yaklaşım ve Post Modernist Yaklaşım Feminist Yaklaşımlar: Eşitlikçi Feminizm Sosyalist Feminizm Radikal Feminizm Dünyada Ve Türkiye’de Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliklerinin Görünümü: Üretimde Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği Eğitimde Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği Ailede Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği Siyasette Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği Dünyada Ve Türkiye’de Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Politikaları: Çalışma Yaşamındaki Eşitlik Politikaları Eğitimde Ve Ailede Eşitlik Politikaları Siyasette Eşitlik Politikaları Değerlendirme					

2. YARIYIL					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
AITB-192	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ - II	2	0	0	2
Kurtuluş mücadelesi, Sakarya Savaşı, Büyük Taarruz, Mudanya'dan Lozan'a Cumhuriyetçilik ve Halifelik, Takriri Sükûn Dönemi ve Demokrasi, Milliyetçilik, Laiklik ilkesi, Türkiye'nin Gündemi					
TDB-102	TÜRK DİLİ - II	2	0	0	2
Günlük hayattaki yazılı anlatım türleri konusunu tanıyabilme, noktalamanın yazılı anlatımdaki önemini kavrayabilme, doğru anlatımın kişisel ve toplumsal iletişimdeki önemini kavrayabilme, araştırma, okuma ve bilgilenme kabiliyetlerini uygulayabilme.					
YDB-116	YABANCI DİL-II	2	0	0	2
Zamanlar-Şimdiki Zaman, Geniş Zaman, Geçmiş Zaman, Gelecek Zaman yapıları, kipler, might, could, can, must,may; zarflar, yer, yön, amaç, hal zarfları; sıfatlar, sıfatların sırası, karşılaştırma, üstünlük belirten yapılar, edilgen yapı, şimdiki, geniş, geçmiş, gelecek zamanda edilgen yapı, şart cümlecikleri, sıfat tümceleri, aktarım cümleleri, fiil yapıları, to , - ing, isim cümlecikleri, zarf cümlecikleri, karşılaştırmalı yapılar.					
GBP-201	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ-II	2	0	0	4
Salça üretimi, kurutmanın temel mantığı ve meyve-sebzelerin kurutulması, meyve suyu üretim teknikleri, filtrasyon ve evaporasyon, reçel-marmelat üretim ve ketçap üretim teknolojisi					
GTP-102	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3
Etin kompozisyonu, et ve insan beslenmesi, kasaplık hayvanlar, ante ve post-mortem muayene, kesim metotları, dokuların yapısı ve özellikleri, kasın yapısı ve fonksiyonu, et proteinleri ve yağları, kasın ete dönüşümü, et mikrobiyolojisi, ette renk oluşumu, etin ambalajlanması, et muhafaza yöntemleri, et endüstrisinde hijyen konuları					
GTP-104	SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	0	3
Sütün bileşimi, özellikleri ve hijyeni, süt işleme teknolojileri (pastörizasyon, sterilizasyon, homojenizasyon), yoğurt, peynir, tereyağı, dondurma gibi temel süt ürünlerinin üretim teknolojileri, fermentasyon süreçleri, kalite kontrol analizleri, paketlenme, depolama ve ilgili yasal mevzuatı					
GTP-108	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2	0	2	4
Gıdalarda bulunan önemli mikroorganizmalar ve bulaşma kaynakları, Gıda gruplarının mikroflorası; Süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, su ürünleri, yumurta ve ürünleri, meyve-sebzeler ve ürünleri, yağ bazlı gıdalar ve ürünleri, fermente gıdalar ve konserve gıdalar, Mikrobiyolojik gelişmeyi etkileyen faktörler, Gıda gruplarında tipik bozulmalar, Gıdalarda mikroorganizma gelişiminin kontrolü, Gıda kaynaklı hastalıklar ve gıda zehirlenmeleri, Temel gıda mikrobiyolojisi analizleri					
ŞEBGIDSEÇ2	SEÇMELİ	2	0	0	2
ŞEBGIDSEÇ2-2	SEÇMELİ	2	0	0	3

2. YARIYIL SEÇMELİ DERSLER					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GTP-118	TAHİL TEKNOLOJİSİ	2	0	0	2
Tahılların gıda teknolojisindeki önemi, tahıl tanesinin yapısı, fiziksel ve kimyasal özellikleri, tahılların depo koşulları, buğdayın kalite standartları, buğday tanesinin işlenme aşamaları, öğütme, un değirmenciliği, ekmek, makarna ve bisküvi teknolojisi, nişasta üretimi, kahvaltılık tahıllar.					
GTP-214	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇKİLER TEKNOLOJİSİ	2	0	0	2
Alkolün Tanımı ve Tarihçesi, Damıtma Yöntemleri, Fermentasyon Teknolojisi, Bira Yapımı, Brendi, Cin Ve Votka, Grappa, İspirto, Raki Üretimi, Rum(Rom), Viski, Şarap Teknolojisi					
SEÇ-102	GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	2	0	0	2
Gıdalarda bozulma çeşitleri, Gıda muhafazada ısıtma işlemler (Yüksek sıcaklık ve soğuk uygulamaları), MAP paketlenme, düşük su aktivitesi ile muhafaza, düşük pH ile muhafaza, Işınlama ile muhafaza, Doğal ve yapay kimyasallar ile muhafaza, Yeni yöntemler ve Engel Kavramı					
2. YARIYIL SEÇMELİ DERSLER-2					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GTP-100	GIDA ANALİZİ	2	0	0	3
Analiz çeşitleri, örnek alma ve hatalar, doğruluk ve kesinlik kavramları, gıdaların analize hazırlanması, nem-kül-tuz-şeker-yag-protein gibi temel gıda analizleri, spektrofotometrik ve kromatografik gıda analizleri					
GTP-120	NANOTEKNOLOJİ VE GIDALRDA UYGULAMA ALANLARI	2	0	0	3
Nanoteknoloji nedir? Günümüzde nanoteknolojinin önemi, nano yapıların özellikleri, nanoteknolojinin sağlık alanında uygulamaları, nanoteknolojinin havacılık ve uzay alanında uygulamaları, nanoteknolojinin çevre ve enerji alanında uygulamaları, nanoteknolojinin tarım alanında uygulamaları, nanoteknolojinin gıda alanında uygulamaları, nanoteknolojinin yaşam üzerine etkileri, nanoteknolojinin gelecekteki önemi.					
GTP-122	ORGANİK KİMYA	2	0	0	3
Alkanlar ve sikloalkanlar, Alkenler, alkinlerin sentez ve reaksiyonları, Aromatik hidrokarbonlar (Benzen ve yapısı ve reaksiyonları), Alkoller, fiziksel özellikleri ve alkollerin tanınması için önemli alkol reaksiyonları, Fenollerin fiziksel özellikleri ve reaksiyonları, Eterlerin sınıflandırılması, Aldehit ve ketonların sentezleri, Karboksilik asitler ve karboksilik asitlerin türevleri ve genel reaksiyonları, Esterler ve özellikleri					

3. YARIYIL					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GTP-116	HİJYEN VE SANİTASYON	2	0	0	4
Gıda Endüstrisinde Sanitasyon, Biyogüvenliğin Sanitasyonla İlişkisi, Mikroorganizmalarla Sanitasyonun İlişkisi, Alerjenlerin Sanitasyonla İlişkisi, Gıda İşletmelerinde Personel Hijyeni, HACCP ve ISO 22000:2018, Kalite Güvence ve Sanitasyon Programının Gelişimi, Temizlik ve Temizleme Maddeleri, Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar, Sanitasyon Uygulamalarında Dikkat Edilmesi, Gereken Noktalar ve Sanitasyon Aşamaları, Sanitasyon Ekipmanları ve Sistemleri, Atık Maddelerin Uzaklaştırılması, Haşerelerle Mücadele, Su ve Hava Hijyeni, Sanitasyon Uygulamalarında Yönetimin Rolü.					
GTP-206	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	2	0	2	4
Hücrede Yağ Asitlerinin Oluşumu, Gliserin Biyosentezi, Triglicerit Biyosentezi, Yağ Metabolizması, Beslenmede Yemelik Yağların Önemi, Katı ve Sıvı Yağların Parçalanması, Yağların Kimyasal Yapısı, Ticari Öneme Sahip Yağlar, Yağlı Tohum- Meyve Ticareti Ve Borsa Kriterleri, Yağlı Tohumların Depolanması, Ham Yağ Elde Etme Yöntemleri, Ham Yağın Rafinasyonu, Çeşitli Yağların Üretim Teknolojisi, Margarin Üretim Teknolojisi, Yağların Bozulması Ve Önleme Çareleri ve Sıvı Yağların Katı Hale Getirilmesi dersin ana başlıklarını oluşturmaktadır.					
GTP-213	İŞ GÜVENLİĞİ	2	0	0	2
İş sağlığı ve güvenliğinin temel kavramları, yasal mevzuat, risk değerlendirmesi, tehlike ve risk analizi yöntemleri, iş kazaları ve meslek hastalıkları, kişisel koruyucu donanımlar, acil durum planları, yangın güvenliği, makine ve ekipman güvenliği, ergonomi, gıda sektörüne özgü riskler ve alınacak önlemler.					
GTP-217	GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	0	4
Gıda katkı maddelerinin tanımı ve sınıflandırılması, katkı maddesi olarak kullanılan kullanılan renk maddeleri, tat ve koku maddeleri, antimikrobiyal ve antioksidan maddeler, şelatlar, asitler, fosfatlar, yapay tatlandırıcılar, emülgatör ve stabilizatörlerin tanımı, özellikleri, kullanım şekilleri ve yerleri, kullanımlarında dikkat edilecek hususlar, mevzuatımızda kullanımlarını kısıtlayıcı ölçütler, insan ile olan ilişkileri ve toksikolojisi konularını içermektedir					
GTP-221	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	2	0	0	4
Fermantasyonun tanımı, fermantasyon mikroorganizmaları, fermantasyon kinetiği, etil alkol fermantasyonu, şarap teknolojisi, bira teknolojisi, yüksek alkollü içkiler teknolojisi, asetik asit fermantasyonu, sirke teknolojisi, laktik asit fermentasyonu, sofralık zeytin teknolojisi, turşu üretim teknolojisi, tarhana ve boza teknolojisi, şalgam suyu ve hardaliye üretimi, kefir, kıymız ve kurut üretimi.					
ŞEBGIDSEÇ3	SEÇMELİ	2	0	0	3

3. YARIYIL SEÇMELİ DERSLER					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GTP-223	BESLENME İLKELERİ	2	0	0	3
Türkiye'de yaş gruplarına göre beslenme durumu, yetersizliği ve sebepleri, Yeterli ve dengeli beslenme kavramları, Besin grupları, gıda çeşitlerine göre dağılımı ve yaş gruplarına göre gereksinim durumları değerlendirilmesi, Karbonhidratlar ve metabolizması, Lipidler ve metabolizması, Proteinler ve metabolizması, Vitaminlerin yapısı, sınıflandırılması, yaş gruplarına göre gereksinimleri, eksikliğinde ortaya çıkan hastalık tipleri, Suyun vücut metabolizması ve insan sağlığındaki önemi, su alım-atım yolları ve dengesi, Mineral maddeler, besleyici olmayan maddeler, gıda maddelerinin kalitesi, insanların durumuna uygun beslenme, beslenme şekilleri, günlük yemek planlarının hazırlanması, toplu beslenme endüstrisi, gıda zehirlenmeleri.					
GTP-225	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER	2	0	0	3
Gıda işlemenin temel prensipleri; ısı transferi ve ısıtma işlemleri; soğutma ve dondurma teknolojileri; kütle transferi ve kurutma işlemleri; ayırma işlemleri (filtrasyon, santrifüjleme); karıştırma, çalkalama ve homojenizasyon; boyut küçültme ve büyütme işlemleri; fermantasyon ve biyoteknolojik uygulamalar; su aktivitesi ve nem kontrolü; paketlenme, ambalajlama ve depolama prensipleri; gıda işlemede otomasyon ve kontrol sistemlerine giriş.					
GTP-227	GIDA TOKSİKOLOJİSİ	2	0	0	3
Gıdalarda toksik etki oluşturabilecek doğal bileşikler, kimyasal kirleticiler ve insan sağlığı üzerine etkileri, Türkiye'de ve Dünya'da besin toksikolojisi ile ilgili yasal düzenlemeler					
GTP-229	MESLEKİ İNGİLİZCE	2	0	0	3
Beyin fırtınası, akademik makale yazımında dikkat edilecek noktalar, literatür gösterimi, akademik yazım etiği, CV hazırlama ilkeleri, akademik ve akademik olmayan amaçlı niyet beyanı hazırlama ilkeleri, akademik ve akademik olmayan amaçlı referans mektubu hazırlama ilkeleri ve mülakatta kullanılacak olan beden dili konuları, gıda teknolojisi alanında karşılaşılabilecek metin taramaları üzerinden mesleki kelimeler ve cümle kalıpları					
GTP-411	AMBALAJLAMA	2	0	0	3
Gıda ve ambalaj ilişkisi, ambalaj materyalleri, migrasyon, yenilebilir filmler, modifiye atmosfer ve kontrollü atmosfer depolama, aktif ve akıllı ambalaj, aseptik ambalajlama					
GTP-418	ÖZEL GIDA ÜRÜNLERİ	2	0	0	3
Bal işlenmesi, Pekmez Üretimi, Çikolata Üretimi, Lokum Üretimi, Tahin Helvası Üretimi, Yumuşak Şeker Üretimi, Sert Şeker Üretimi, Ketçap ve mayonez üretimi, Toz halindeki gıda ürünleri üretimi konuları ve bu üretimlerin kalite kontrol aşamaları ve uygulamalarının öğretilmesi. Çay, şeker, çikolata, kaplama çikolata, imitasyon çikolata, kahve, instant kahve, cips, şekerlemelerin pişirilmesi, doğal ve yapay şekerler, kestane şekeri, pişmaniye, lokum, leblebi üretim teknolojilerini mevzuatlarla bilgilendirmek.					

4. YARIYIL					
KOD	DERSİN ADI	T	U	L	AKTS
GTP.UYG-202	İŞYERİ UYGULAMASI	0	33	0	14
Eğitimleri süresince kazandıkları bilgi ve deneyimlerini pekiştirmek üzere uygulama yaptıkları kamu/özel kurum ve kuruluşlarında yapılan mesleki uygulama eğitimi, akademik takvime uygun olarak 3. veya 4. dönem süresince 16 (14+2) hafta ve ders programına uygun olarak yapılır.					
GTP.UYG-204	İŞYERİ EĞİTİMİ	5	0	0	11
Mesleki eğitimde yapılacak işletmelerdeki; çalışma alanlarının tespiti, eğitimin planlanması, koordinasyonu, uygulanması ve izlenmesi sürecidir.					
GTP.UYG-206	STAJ	0	2	0	5
Öğrencilerinin üçüncü ve/veya dördüncü yarıyıllarda alacakları “Uygulama dersleri” kapsamında; nitelikli meslek elemanı olarak görev yapacakları işyerlerindeki sorumluluklarını, işçi-işveren ilişkilerini, organizasyon, üretim ve iş güvenliği sistemlerini ve yeni teknolojileri tanımlarını sağlayıcı faaliyetler ile Giresun Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Müdürlüklerinin izleyecekleri kurallar ve işyerlerinden öğrenciler için beklenen hizmetler hakkında bilgilerin verilmesi					

Dr. Öğr. Üyesi Fadime Begüm TEPE
Gıda İşleme Bölüm Başkanı

