



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Matematiğe Giriş II								
Ders Kodu	MAT182			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	106 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrenciye, mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliliği kazandırmak								
Özet İçeriği	Kümeler, fonksiyonlar, birinci ve ikinci dereceden denklemler, parabol, trigonometri, karmaşık sayılar, logaritma, matrisler ve mesleki uygulamaları								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Kübra GENÇDAĞ ŞENSOY, Öğr. Gör. Muhittin TURAN, Öğr. Gör. Neslihan BİLİNMEZ								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	MYO Öğrencileri İçin Temel Matematik, Prof. Dr. Mustafa BALCI
2	Akademi yayınları "KPSS genel yetenek ilköğretim matematik "

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kümeler
2	Teorik	Fonksiyonlar
3	Teorik	Fonksiyonlar
4	Teorik	Birinci ve ikinci dereceden denklemler
5	Teorik	Birinci ve ikinci dereceden denklemler
6	Teorik	Parabol
7	Teorik	Trigonometrik Fonksiyonlar
8	Teorik	Trigonometrik Fonksiyonlar
9	Teorik	ARASINAV
10	Teorik	Karmaşık Sayılar
11	Teorik	Karmaşık Sayılar
12	Teorik	Logaritma
13	Teorik	Logaritma
14	Teorik	Matrisler
15	Teorik	Matrisler
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	FİNAL

#### Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	2	70
Ara Sınav	1	12	2	14
Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
Toplam İş Yüğü (Saat)				106
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>				4

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Denklem kurma ve problem çözme yeteneğini kazanma
2	Karmaşık sayı kavramı hakkında bilgi kazanma
3	Trigonometri hakkında temel bilgi kazanma
4	Logaritma hakkında temel bilgi kazanma
5	Matris kavramını anlama ve kullanabilme

**Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)**

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

**Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek**

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ7	5	5	5	4	5
PÇ8	5	5	4	4	4
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	4	5

