

SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI 2020-2021 DERS İÇERİKLERİ

I.YARIYIL

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT103	GENEL KİMYA	2	0	2	3
Dersin Tanıtımı. Kimyanın Tanımı, Madde ve Maddenin Özellikleri. Ölçme ve Ölçü Birimleri, Atom Kuramı ve Periyodik Tablo, Kimyasal Olay ve Bileşiklerin İsimlendirilmesi, Mol Kavramı ve Kimyasal Eşitlikler, Kimya Kanunları ve Formüllerin Bulunması, Gazlar, Çözeltiler ve Çözeltilerin Özellikleri, Çözelti Konsantrasyonları ve Çeşitli Konsantrasyonda Çözelti Hazırlama, Çeşitli Konsantrasyonda Çözelti Hazırlama, Çeşitli Konsantrasyonda Çözelti Hazırlama, Asitler ve Bazlar, pH ve pOH Kavramı.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT105	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ	2	0	2	3
Gıdaların bileşimleri ve sınıflandırılması, beslenme fizyolojisi açısından gıdaların önemi, hayvansal kökenli gıdaların özellikleri ve önemi, bitkisel kökenli gıdaların özellikleri ve önemi, gıda işlemede kalite ve etkili faktörler, gıda işleme ve muhafaza yöntemleri, gıdaların fiziksel özellikleri, süt üretim teknolojisi.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT101	BESLENME İLKELERİ	3	0	3	3
Beslenme durumu ve önemi(Kurallar ve Tanımlar), Metabolizma, Beslenme açısından enerji, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, su, mineral maddeler, Yağlar, Besleyici olmayan maddeler, Su, mineral maddeler, Vitaminler, Prebiyotik, probiyotikler, Besin grupları, besin piramidi (Et, süt, yumurta, tahıllar, meyve-sebze,yağlar), Sağlıklı beslenme şartları, aşırı beslenme ve zayıflık, Çocukların, gençlerin beslenmesi, Gıda alerjenleri, besinlerin doğru işlenmesi ve saklanması yöntemleri, Beslenme ve spor, Yetişkinlerin ve yaşlıların beslenmesi.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT114	HİJYEN VE SANİTASYON	3	0	3	3
Kişisel Hijyen, Kişisel Temizlik Kuralları, Kişisel Temizlik Kuralları İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları, İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları, Periyodik Sağlık Kontrolleri, İşletme Giriş ve Çıkışları, Temizlik Malzemeleri, Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT110	GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA	3	0	3	3
Muhafaza yöntemleri, Soğukta muhafaza, Dondurarak muhafaza , Ön soğutma, Şoklama , Durgun hava ile dondurma, Hava akımı ile dondurma, Daldırarak dondurma, Kriyojenik sıvılarla dondurma, Direkt temas yöntemi ile dondurma, İndirekt temas yöntemi ile dondurma, Isıl işlem ve kurutma ile muhafaza, Kağıt esaslı ambalaj materyalleri; sargılı kağıtlar, karton kutular, Oluklu mukavva ve oluklu mukavva kutular, Madeni esaslı ambalaj materyalleri; Teneke kutular, tanım ve teknik özellikleri, teneke üretiminde gelişmeler, Alüminyum ambalajlar,kullanım alanları,alüminyum kutuda korozyon, Cam ambalaj kapları, Plastik ambalajlar, Çok katlı kombinasyonlar, Tahta ambalajlar, Hayvansal ürünlerin ambalajlanması, Bitkisel ürünlerin ambalajlanması, Özel gıdaların ambalajlanması, Koruyucu gazları gıda ambalajlanmasında kullanılması.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT113	GIDA İŞLETMECİLİĞİ VE PAZARLAMA	2	0	2	2
İşletmenin temel kavramları ve tarihsel gelişimi, İşletme biliminin diğer bilim dalları ile ilişkisi, Büyüklüğüne ve iş koluna göre işletmeler, Üretilen mal cinsiyetine, yasal yapısına ve mülkiyetine göre işletmeler, Kişi işletmeleri, Yönetmelikler, Üretim işlevi, Pazarlama işlevi ve Organizasyon kavramı.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT115	KARİYER PLANLAMA	2	0	2	2
Kariyerle ilgili temel kavramlar, kariyer gelişim kuramları kariyer planlama nedir? Kariyer planlamanın özellikleri, kariyer planlama sürecinin aşamaları, kariyer planlamada hedef (amaç) belirleme. Kariyer stratejisinin oluşturulması Öz geçmiş (resume) nedir? Öz geçmiş hazırlarken nelere dikkat edilmelidir? Öz geçmiş türleri nelerdir. Referans (tavsiye) mektubu nedir nasıl yazılır. Görüşme nedir ve iş görüşmesine nasıl hazırlanılır.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GTÜ101	TÜRK DİLİ-I	2	0	2	2
Dil, diller ve Türk dili, dil bilgisi, sözcük, cümle, kelime türleri, anlatımın öğeleri ve anlatım türleri, düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkeleri.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GAT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-I	2	0	2	2
İnkılap v.b kavramların tanımı, Türk İnkılabı'nın amacı ve önemi, 19.y.y'da Avrupa ve Osmanlı Devleti, M.Kemal Atatürk'ün hayatı, kişiliği, bulunduğu görevler, Ulusal Kurtuluş Savaşı.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GYD101	YABANCI DİL-I	2	0	2	2
<ul style="list-style-type: none"> - Dersin ve yabancı dil olarak İngilizcenin tanımı - ?m/is/are: "Olmak" fiilinin tüm önelere göre çekimi, tekil ve çoğul kullanımları - İyelik eki 's kullanımı - Aile üyeleri (anne, baba, kardeş vb.) - Geniş Zaman birinci bölüm - İş ve meslekler ve bunların tanımları Geniş Zaman ikinci bölüm - "Nerelisin?" sorusu ve cevapları Zaman sıklık zarfları: always, sometimes, never vb. - Tekil ve çoğul halleri ile "var" kalıbı: There is ve there are Bu, şu, bunlar ve şunlar işaret sıfatları: This, that, these, those - "Nerede yaşıyorsun?" sorusu ve cevapları Oturma odası, mutfak vb. Ev bölümlerinin adları - Kelime bilgisi ve telaffuz Olmak fiilinin ve -ebilmek yapısının geçmiş zaman haller: was/were, and could/couldn't. - Fiyat sormak: How much...? - Kelime bilgisi ve telaffuz Olmak fiilinin ve -ebilmek yapısının geçmiş zaman haller: was/were, and could/couldn't. - Fiyat sormak: How much...? - Geçmiş Zaman Fiillerin düzenli ve düzensiz halleri - Olmak (TO BE) fiilinin geçmiş zaman halleri: was, were 					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
İSG270	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2	0	2	2
İş Sağlığı ve Güvenliği Tanımlamalar, İşveren ve çalışan görev ve sorumlulukları, İSG uzmanı, İş yeri hekimi görev ve sorumlulukları, Fiziksel risk etmenleri, Kimyasal risk etmenleri, Biyolojik risk etmenleri, İş kazaları, meslek hastalıkları ve hukuki sorumluluklar, Tehlike ve risk faktörü, İş yeri ortam faktörü, İnşaat işlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Yüksekte çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği, Elle kaldırma işlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, El aletlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Motorlu araçlar ve iş makinelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT107	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	4	0	4	3
Mikroorganizma Gıda İlişkileri, Gıdalarda Önemli Mikroorganizmalar (Bakteriler) , Gıdalarda Önemli Mikroorganizmalar (Mayalar ve Küfler) , Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşma Kaynakları, Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Faktörler, Gıdalarda İndikatör Mikroorganizmalar, Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar, Mikrobiyal Kontaminasyonun Önlenmesi, Mikroorganizmaların Uzaklaştırılması, Mikrobiyal Gelişmenin İnhibisyonu, Et ve Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar, Süt ve Süt ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar, Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar Meyve Sebze ve Meyve Sebze Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar, Konserveler Gıdalarda Mikrobiyolojik Bozulmalar, Tahıl ve Tahıl Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar Fermente Alkollü İçeceklerde Mikrobiyolojik Bozulmalar.					

II.YARIYIL

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT106	GIDA ANALİZLERİ	2	2	4	4
Tanıtım, mevzuat ve ilgili kurumlar hakkında genel bilgilendirme, Çiğ süt, UHT süt ve pastörize sütteki analizlerin yapılışı, Süt ürünlerindeki analizlerin yapılışı, İçme ve kullanma sularının analizlerinin yapılışı, Yemeklik yağların analizlerinin yapılışı, Et ve et ürünlerinin analizlerini yapılışı, Un ve unlu mamullerdeki analizlerin yapılışı, Konserve gıdalardaki analizlerin yapılışı, Alkolsüz içeceklerdeki analizlerin yapılışı, Alkollü içeceklerdeki analizlerin yapılışı (bira analizlerinin yapılışı), Şarap analizlerinin yapılışı, Baldaki analizleri yapılışı, Mikrobiyolojik analizlerin yapılışı					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT204	GIDA KONTROLÜ VE MEVZUATI	2	0	2	3
Mevzuatın Tanımı, Türk Mevzuat Hiyerarşisi, Gıda Mevzuatının Tanımı, Gıda Mevzuatının Amacı, Gıda Mevzuatının Tarihçesi, Cumhuriyet Dönemi Gıda mevzuatı, Gıda Kontrolünde Yetki ve Sorumluluklar, Gıda Kontrolünde İş yeri Sorumlulukları, Gıda Kontrolünde Devletin Yetki ve Sorumlulukları, Gıda Kontrolünde Tüketici Hak ve Sorumlulukları, AB Sürecinde Türk Gıda Mevzuatı, Yürürlükteki Türk Gıda Mevzuatı, Yürürlükteki Türk Gıda Mevzuatı.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT109	GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ	3	0	3	3
Tanıtım, mevzuat ve ilgili kurumlar hakkında genel bilgilendirme, Asitlik düzenleyici ve antimikrobiyal madde ilavesi yapmak, Antioksidan ilavesi yapmak, Dokusal yapıyı düzenlemek için katkı maddeleri kullanmak, Dokusal yapıyı düzenlemek için katkı maddeleri kullanmak, Renklendiricileri kullanmak, Lezzet arttırıcıları kullanmak Tatlandırıcıları kullanmak, Zenginleştirici katkıları kullanmak, Starterleri kullanmak, Enzimleri kullanmak, Taşıyıcıları kullanmak, Çözenleri kullanmak.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT116	GIDA KALİTE VE GÜVENLİK YÖNETİM SİSTEMLERİ	2	0	2	3
Kalite Kavramı, Kalite Kavramı-Standart ve Standardizasyon, Standartın Üretim ve Hizmet Sektöründe Önemi Yönetim Kalitesi ve Standartları, Çevre Standartları Kalite Yönetim Sistemi Modelleri, Stratejik Yönetim Yönetime Katılma, Süreç Yönetim Sistemi Kaynak Yönetimi Sistemi EFQM Mükemmellik Modeli, Gıda güvenliğinin önemi Türkiye’de ve dünyada gıda güvenliği Gıda güvenliği ile ilgili yasalar, gıda kanunu, Gıda kontaminantları ve bozulma etkenleri Gıda kökenli sağlık riskleri (bakteriler ve küflerden kaynaklanan riskler), Gıda kökenli sağlık riskleri (bakteriler, parazitler, doğal gıda kontaminantları ve kimyasal kontaminantlardan kaynaklanan riskler) Gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği, Gıdalara uygulanan temel koruma ve işleme teknikleri Gıda katkı maddeleri, Endüstriyel gıda güvenliğinde hijyen ve sanitasyon Gıdalarda kalite güvenliği, ürün ve üretimin kontrolü, GMP (İyi Üretim Uygulamaları), GHP’da (İyi Hijyen Uygulamaları) güvenlik programları HACCP sistemi ve gıda endüstrisindeki gelişimi, ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT120	PATENT VE AR-GE TEKNİĞİ	2	0	2	2
Buluş Nedir? Patent Nedir? Patentlerin Önemi Nedir? Patent Başvurusu Nasıl Hazırlanır, Nelere Dikkat Etmek Gerekir? Patent Tescili İşlem Süreçleri. Rüçhan Hakkı Nedir Faydalı Model Nedir? Faydalı Model ve Patent Belgesi Arasında Ne Tür Farklar Vardır? Patentlerin Ticarileştirilmesi, Patent Araştırmaları. İstatistiklerle Türkiye’de Patent Koruması, İstatistiklerle Dünya’da Patent Koruması, Patent Sahibinin Hakları, Patent ve Tasarımlarla İlgili Tavsiyeler.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT112	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ UYGULAMALARI	1	2	3	4
Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı Genel Kurallar, Besiyeri çeşitleri, Sterilizasyon, Örnek Alma, Homojenizasyon ve Seyreltme, Ekim ve İnkübasyon, Mikroorganizma Analiz Yöntemleri, Katı Besiyerinde Kullanılan Yöntemler, En Muhtemel Sayı Yöntemi, Besiyerleri, Katkılar ve Diğer Malzemeler. Toplam Mezofil Aerob Bakteri Sayımı, Koliform Grup Bakteri Analizi. Maya Küf Analizi.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT122	KANATLI VE SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2	0	2	3
Kanatlı teknolojisinin önemi, Kanatlı etlerin; işlenmesi, soğutulması, dondurulması ve depolanması, Kanatlı etlerin kalitelerine göre derecelendirilmesi, Kanatlı ürünler teknolojisinin önemi. Su ürünlerinin sınıflandırılması, anatomi ve fizyolojisi, su ürünlerinin bileşimi ve beslenme açısından önemi, su ürünlerinde postmortem değişimler, rigor mortis ve balık eti kalitesine etkisi, su ürünlerinde tazelik parametreleri, su ürünlerinde soğuk ve donmuş depolama, konserve üretim teknolojisi, kürlenmiş, dumanlanmış kurutulmuş ve alternatif su ürünleri üretim teknolojileri ve su ürünlerinde kalite kontrol					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT118	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	2	0	2	2
Fermantasyonun tanımı, fermantasyon mikroorganizmaları, fermantasyon kinetiği, alkol fermantasyonu ve diğer fermantasyonlar, distile alkollü içkiler teknolojisi, şarap teknolojisi, bira teknolojisi, sirke teknolojisi, laktik asit fermantasyonları ve teknolojileri, fermente ürünlerde kalite analizleri. Turşu teknolojisi, sofralık zeytin üretimi, Diğer bitkisel fermente ürünler .					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GTÜ102	TÜRK DİLİ-II	2	0	2	2
Dil, diller ve Türk dili, dil bilgisi, sözcük, cümle, kelime türleri, anlatımın öğeleri ve anlatım türleri, düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkeleri.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GAT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-II	2	0	2	2
Türk İnkılabı'nın başlıca nitelikleri ve hedefleri, Siyasal inkılaplar, Hukuk alanındaki inkılaplar, Eğitim ve kültür alanındaki inkılaplar, Toplumsal yaşayışın düzenlenmesi, Ekonomik alandaki atılımlar, Türkiye Cumhuriyeti'nin iç ve dış politikası.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GYD102	YABANCI DİL-II	2	0	2	2
Present Continuous Tense, Present Simple Tense, Simple Past Tense, Past Continuous Tense, Future tense: Be going to Future tense: Will, Present Perfect Tense, Can / Could May / Might – Should – Must – Have to.					

III.YARIYIL

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT102	GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI	3	0	3	4
Gıda kimyasına giriş, Suyun yapısı ve gıdalarda bulunuş şekilleri, Suyun gıdalarda neden olduğu reaksiyonlar Karbonhidratların kimyasal yapısı, karbonhidratların çeşitleri, karbonhidratların girdiği tepkimeler, Yağların kimyasal yapısı, Yağların uğradığı bozulma reaksiyonları, Proteinlerin kimyasal yapısı, Proteinlerin verdiği reaksiyonlar, Vitaminlerin yapısı ve çeşitleri, Minerallerin çeşitleri ve sağladığı yararlar, Vitaminlerin ve minerallerin verdiği tepkimeler.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT201	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ	2	1	3	4
Meyve ve sebzelerin bileşimi, bozulma nedenleri ve mikrobiyolojisi, dayandırılma metotları, soğukta depolanması, dondurularak muhafazası, konserve üretim teknolojisi, reçel, marmelat, jöle üretim teknolojisi. Salça üretim teknolojisi, Şalgam üretim teknolojisi, Meyve suyu üretim teknolojisi. Sirke üretim teknolojisi. Turşu üretim teknolojisi. Meyve ve sebzelerde uygulanan ön işlemler. Meyve ve sebzelerde kalite kontrol.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT203	YAĞ TEKNOLOJİSİ	2	1	3	3
Yağlı Tohumlara Uygulanan Ön İşlemler, Yağlı tohumların belirlenip tanınması, Yağ Ekstraksiyonu Yağın presleme ile ekstrakte edilmesi, Yağ Ekstraksiyonu Yağın çözücü ile ekstrakte edilmesi, Müsilaj-Asitlik Giderme Yağlarda pH'nın(asitlik) düzenlenmesi, Asitlik Giderme (Nötralizasyon) - Ağartma Yağlarda pH'nın (asitlik) düzenlenmesi, Koku Giderme (Deoderizasyon) Yağlarda oluşan kötü kokunun uzaklaştırılması, Vinterizasyon Yağlarda bulanıklığın giderilmesi, Margarin Üretiminde Kullanılan Hammaddeler Margarin üretiminin yapılması, Emülsiyonlaştırma Margarin üretiminin yapılması, Soğutma ve İşleme Dinlendirme ve Paketleme, Margarinin olgunlaştırılması, Zeytin Ön İşlemleri-Faz Ayırma, Zeytinlerin sınıflandırılması, Tortu ve Karasuyun Ayrılması, Zeytinyağı üretimi, yağın filtrasyonu yağın filtre edilmesi ve paketlenmesi.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT205	SÜT BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	3	0	3	4
Dersin ve kaynakların tanıtılması, Sütün bileşimi- sütün oluşumu-süt hijyeni, Sütün nitelikleri, Süt İşletmelerinde miktar ölçümü, Hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması, Sütün temizlenmesi, Sütün Temizlenmesi, Sütün havasının ve kokusunun alınması, Süt Yağının Ayrılması, Sütün Standardizasyonu, Sütün Homojenizasyonu, İçme Sütü Teknolojisi-Pastörize-UHT süt üretimi, Yoğurt Üretim Teknolojisi, Kefir Üretimi, Kıymız Üretimi, Tereyağı Teknolojisi, Krema Üretimi, Kremaya Ön İşlemler Uygulanması, Kremaya Ön İşlemler Uygulanması, Kremanın Olgunlaştırılması ve yayıklanması, Dondurma teknolojisi, Süt yan ürünler teknolojisi.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT207	ET BİLİMİ TEKNOLOJİSİ	3	0	3	4
Etlerin sınıflandırılması, sığır, kuzu ve tavuk etinin tamamının ve parçalarının tanıtılması, etin yapısı, biyokimyasal özellikleri, et kalitesi ve kaliteyi etkileyen faktörler, depolama metotları, et işleme prensipleri, et ürünleri ve balık eti işleme teknikleri.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT217	UNLU MAMÜLLER TEKNOLOJİSİ	2	1	3	3
Tahılların tanımlanması ve sınıflandırılması, Buğday tanesinin oluşum evreleri ile buğday hastalık ve zararlıları, Buğday tanesinin kısımları, Buğdayda kalite kriterlerinin belirlenmesi, Buğdayın kimyasal bileşimi, Öğütme teknolojisi, Öğütme teknolojisi, Makarna teknolojisi, Bulgur Teknolojisi, Ekmek Üretim Teknolojisi, Bisküvi Üretim Teknolojisi, Kahvaltılık Tahıl Teknolojisi, Tahıl ürünlerinde depolama ve pazarlama.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT221	HAZIR YEMEK VE DONDURULMUŞ ÜRÜNLER	2	0	2	3
Hazır yemek kavramı; Hazır Yiyecek Çeşitleri; Endüstriyel Hazır Yiyecek Üretimi ; Et yemekleri, köfteler, tavuk yemekleri, çorbalar, dolmalar, sütlü tatlılar, salatalar, makarna ve pilavların; bileşenleri, üretim akış şemaları ve püf noktaları. Dondurulmuş ürün kavramı; Dondurulmuş Ürün Sektörünün Gelişmesine Etki Eden Faktörler; Dondurulmuş ürün tüketiminin getirdiği faydaları ve tercih nedenleri; Gıdanın dondurulması; IQF (tek tek dondurma) yöntemi; Evde Dondurma ile Şoklamanın Farkı; Meyve ve Sebzelerin Dondurulması: Et, Tavuk ve Su Ürünlerinin Dondurulması: Unlu Mamullerin Dondurulması: Bazı Gıdalar Neden Dondurulamaz? Dondurulmuş gıdaların ana gurupları : Soğuk zincir lojistiği; Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2004/46);					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT219	MESLEKİ UYGULAMA I	0	4	4	3
Öğrenci staj ve laboratuvar hakkında bilgi sahibi olur, Gıda laboratuvarında dikkat edilmesi gereken kuralların öğrenilmesi. Gıda analizleri yorumlamanın öğretilmesi. Üretim, denetleme veya laboratuvar uygulaması, Gıdaların işlenmesi, muhafazası ve ambalajlanmasında dikkat edilmesi gereken kurallar. Tüm gıda Proseslerinde, karşılaşılan sorunların giderilmesi.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT223	MEYVE VE SEBZE MUH. VE PAZARA HAZIRLAMA	2	0	2	2
Sebze ve meyvelerin sınıflandırılması, Muhafazadan sağlanan faydalar, Meyve ve sebzelerde görülen morfolojik değişimler, Meyve ve sebzelerin büyürken bünyelerinde meydana gelen kimyasal değişimler, Enzimler, Oksijenli ve oksijensiz solunum, Solunum klimakteriği, Solunuma yapılabilen müdahaleler, Solunum ölçme metotları, Derim zamanı ve derim zamanının saptanması, Standartizasyon ve faydaları, Ambalajlama ve ambalajın nitelikleri, Soğutma teknikleri soğutmada kullanılan maddeler, Muhafaza depolarının yapım özellikleri, Ön soğutma ve yarı soğutma süresi, Ürünlerin muhafaza sıcaklıkları gibi konular işlenmektedir.					

IV.YARIYIL

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT211	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	2	0	2	2
Tartma ve ölçme aletleri, Yıkama ve ayıklama makineleri, Elekli sistemler ve sınıflama makineleri, Filtrasyon sistemleri Santrifügasayon, karıştırıcılar ve homojenizatörler, Borulu ve plakalı ısı değiştiricileri, Evaporatörler, kurutucu sistemler, Değirmenler, presler ve kesme makineleri I, Değirmenler, presler ve kesme makineleri II, Yıkama, doldurma ve kapama makineleri, Taşıma ve iletim düzenekleri, Aseptik ambalajlama sistemleri I, Aseptik ambalajlama sistemleri II.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT268	TEMEL İŞLEMLER	2	0	2	2
Gıda sanayinde kullanılan ünit operasyonlar, Gıda sanayinde kullanılan ünit prosesleri; Soğutma ve dondurma Teknolojisi, Soğukta Depolamanın Temel İlkeleri, Depolamada Meydana Gelen Değişmeler Soğutucu Maddenin Seçimi Soğutucu Sistemin Bileşenleri Evaporasyon, Isıtma İşlemleri, Isıl İşlemin Tanımı Ve Kapsamı Isıl İşlemin Hedefi <i>Clostridium Botulinum</i> Ve Botulizm, Mikroorganizmaların Isıl Dirençlerinin Saptanması, Bir Isıl İşlemin Sterilizasyon Değeri, Sterilizasyon Normu Ve 12 D Kavramı, Kurutma Teknolojisi, Gıdalarda Radyasyon,					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT270	ÖZEL GIDALAR	2	0	2	2
Tahin ve tahin helvası üretimi, Boza ve salep üretimi, Şekerleme teknolojisi, lokum ve pişmaniye üretimi, Bal üretim teknolojisi. Ketçap ve mayonez üretim yöntemleri. Çikolata üretim teknolojisi. Pekmez üretim teknolojisi. Kahve üretimi, Çay işleme teknolojisi. Özel gıdalarda kalite ve kontrol nasıl yapılır .Kalite parametreleri nelerdir.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT260	ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3	1	4	3
Geleneksel et ürünleri üretim teknolojileri, Pastırma üretimi, Pastırma üretimi, Pastırma üretimi, Türk sucuğu üretimi Türk sucuğu üretimi, Kavurma üretimi, Döner üretimi, Füme dil üretimi, Füme dil üretimi, Endüstriyel et ürünleri üretim teknolojileri, Sosis üretimi, Salam üretimi.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT262	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3	1	4	3
Sütün teknolojik özellikleri, süt işlemlerinde süte uygulanan işlemler, pastörize, sterilize, konsantre, süt işleme teknikleri, süt endüstrisinde kullanılan starter kültürler, yoğurt teknolojisi, krema ve tereyağı teknolojisinde uygulanan işlemler, süt tozu üretimi ve süt işlemlerinde teknolojik kalite problemleri					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT224	ET ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL	3	0	3	3
Tarihçesi, Muayene yasaları, Kesim öncesi, sonrası ve laboratuar muayeneleri. Damgalama Hastalıklarda patoloji ve karar; Anormal ve genel patolojik durumlar Et ve et ürünlerinin duysal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analizleri, Et ve et ürünlerinin gıda kanunları ve gıda standartlarına göre kalitesi.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT210	SÜT ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL	3	0	3	2
Kalite Kavramı, Süt Teknolojisinde Standart Üretim ve Hizmet Sektöründe Önemi, Yönetim Kalitesi ve Standartları Yönetim Kalitesi ve Standartları, İçme sütü teknolojisinde kalite kontrolü ve önemi, Yoğurt teknolojisinde kalite kontrolü ve önemi Peynir teknolojisinde kalite kontrolü ve önemi, Tereyağı teknolojisinde kalite kontrolü ve önemi, Dondurma teknolojisinde kalite kontrolü ve önemi, Süt yan ürünleri teknolojisinde kalite kontrolü ve önemi ve kalite kontrolü uygulamaları.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT206	BİTİRME PROJESİ	0	2	2	2
Proje fikri oluşturma, Projenin hedefi, Projenin zamanı, Projenin planlama süreci, Proje fırsat ve riskleri, Projeden beklenen sonuçlar, Proje uygulaması.					

DERS KODU	DERSİN ADI	T	U	HDS	AKTS
GT266	MESLEKİ UYGULAMA II	0	4	3	3
GMP (İyi Üretim Uygulamaları), GHP'da (İyi Hijyen Uygulamaları) güvenlik programları HACCP sistemi ve gıda endüstrisindeki gelişimi, ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı. Kalite Kavramının benimsenmesi. Gıda Kontrolünde İş yeri Sorumluluklarının öğretilmesi. Gıda makinalarında iş sağlığı ve güvenliğinin alınması. Fiziksel risk etmenleri, Kimyasal risk etmenleri, Biyolojik risk etmenleri.					