

DERSİN ADI	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	1	2,5
DERSİN AMACI	Gıda İşleme Yöntemlerinin Tanıtılması ve İlkelerinin Öğretilmesi		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıdaların korunma ve işlenme gerekliliği 2. Gıdanın kurutulması teknikleri 3. Gıdanın kurutulmasında karşılaşılan sorunlar ve çözümler 4. Pastörizasyon ve sterilizasyon teknikleri 5. Gıdaların soğutulma teknolojileri 6. Soğutarak depolama teknikleri 7. Depolama sorunları ve çözümleri 		
DERSİN İÇERİĞİ	Gıdaların korunma ve işlenme gerekliliği		

DERSİN ADI	TÜRK DİLİ 1		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	1
DERSİN AMACI	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Türkçenin yapı ve işleyiş özelliklerini kavrar. 2. Dil ve düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak Türkçeyi doğru kullanır. 3. Türkçenin tarihi gelişim aşamalarını öğrenir. 4. Türkçenin ses özelliklerini, ses olaylarını ve bunlara ait kuralları bilir; yazılı ve sözlü anlatımda kelimeleri doğru kullanır. 5. Sözcük türlerini bilir, bunları yerinde kullanır. 6. Cümle, cümlenin öğelerini ve çeşitlerini bilir, doğru cümleler kurar. 		
DERSİN İÇERİĞİ	Türkçenin yapı ve işleyiş özellikleri, Dil ve düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak Türkçeyi doğru kullanma, Türkçenin tarihi gelişim aşamaları, Türkçenin ses özellikleri ve ses olayları, Sözcük türleri ve bunlara ait kurallar, Cümleyi meydana getiren öğeler ve bunlara ait kurallar, Noktalama ve yazım kuralları, Standart Türkçenin kuralları		

DERSİN ADI	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
		X	
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Bu ders ile öğrencilere gıdaların temel bileşimi ve gıda teknolojisi uygulamaları konusunda bilgiler vermek ve ayrıca bu bilgilerin tarımsal ürünlerin işlenmesi , depolanması ve nakliye esnasında değerlendirilmesi temel amaç olarak belirlenmiştir.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda maddelerinin temel kimyasal yapılarını öğrenme 2. Gıda maddelerinin kimyasal özelliklerinin üretim, beslenme ve sağlık açısından faydalarını öğrenme 3. Gıda maddelerinin kimyasal özelliklerinin üretimden tüketime kadarki süreçte neden olabileceği olumsuz reaksiyonlar ile bu maddelerin ve özelliklerinin sağlayacağı faydaları öğrenme 4. Gıdaların üretiminde kullanılabilecek hammaddelerin özelliklerini ve mevzuata uygunluğunu tespit edebilme 5. Gıda işleme metodlarını, muhafaza yöntemlerini kavrayabilme ve teknolojik gelişmeleri, güncel eğilimleri takip edebilme. 6. Gıdaların gıda güvenliği ilkelerine uygun şekilde üretimini sağlayabilme 7. Gıdaların üretimi sırasında ortaya çıkabilecek sorunlara çözüm üretebilme ve çeşitli araştırma-geliştirme faaliyetlerini yürütebilme. 		

DERSİN İÇERİĞİ	Gıda maddelerinin temel kimyasal yapıları, Gıda muhafaza yöntemleri ,Gıda üretim teknolojileri, Gıda Katkı Maddeleri, Gıdaları depolanması
-----------------------	--

DERSİN ADI	BESLENME İLKELERİ		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Bu ders ile öğrenciye, besin gruplarından, günlük gereksinime göre mönü listesi hazırlayabilme yeterlikleri kazandırılacaktır. Öğrenci günlük gereksinime göre; Karbonhidrat kaynaklarını, Protein kaynaklarını, Yağ kaynaklarını, Vitaminlerin kaynaklarını, Minerallerin kaynaklarını, Sağlıklı su ve sulu gıdaları seçebilecektir.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Besin öğelerinden günlük gereksinime göre karbonhidrat, protein ve yağ kaynaklarını seçebilecektir. 2. Besin öğelerinden, günlük gereksinime göre vitamin ve mineral kaynaklarını seçebilecektir. 3. Besin gruplarından, beslenme ilkelerine göre günlük menü listesi hazırlayabilecektir. 		
DERSİN İÇERİĞİ	Beslenme, besin öğelerinin görevleri, Metabolizma, gıdaların sindirimi, emilmesi ve kullanımı, Beslenme açısından enerji, Karbonhidratlar, Proteinler,yağlar,vitaminler, mineraller ve insan beslenmesindeki yerleri,beslenme şekilleri, menü planlama		

DERSİN ADI	LABORATUAR TEKNIĞİ		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	1	3
DERSİN AMACI	Öğrencilere laboratuvarları tanıtır ve kullanımı ile alakalı bilgi ve beceri kazandırma		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratuvar aletlerini kullanabilir. 2. Bir gıda laboratuvarında çalışabilir ve bu konuda kendini geliştirebilir. 3. Laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulamak 4. Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapmak 5. Ayırma işlemlerini yapmak 6. Laboratuarda güvenli çalışma ortamı sağlamak 7. Çözelti hazırlamak 8. Bu dersi tamamlayan öğrenci; Laboratuvar çalışma ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel güvenlik önlemlerini alabilecek 		
DERSİN İÇERİĞİ	Laboratuvarların tanımı ve çeşitleri, Laboratuarda kullanılan malzemelerin tanıtımı ve işlevleri, Kişisel Güvenlik Önlemleri, Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri, Numunelerin alınması ve analiz için hazırlanması, Süzme, Çöktürme,Santrifüj, Yüzde Çözelti, Normal Çözelti, Molar Çözelti, ppm ve ppb Çözeltiler,		

DERSİN ADI	GENEL MİKROBİYOLOJİ		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	1	2,5
DERSİN AMACI	Genel Mikrobiyoloji dersinin amacı; temel mikrobiyolojik kavramların öğrenilmesi ile gıda mikrobiyolojisi dersi için gerekli alt yapının oluşturulmasını sağlamaktır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda mikrobiyolojisi dersi için temel oluşturabilme 2. Mikroorganizmaların isimlendirilmesi ve sınıflandırılması hakkında bilgi sahibi olma 3. Mikroorganizmaların hücre yapısı ve fonksiyonları hakkında bilgi 4. Mikrobiyal üreme ve metabolizma bilgilerini kavrayabilme 5. Fiziksel ve kimyasal yöntemlerle mikrobiyal üremenin engellenmesi hakkında bilgi 6. Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları hakkında bilgi 7. Bağışıklık, mutasyon ve bakterilerin genetik yapısı hakkında bilgi 8. Aseptik teknik, kültür ve preperat hazırlama ve uygun sterilizasyon teknikleri gibi temel mikrobiyoloji teknikleri becerisi 		

DERSİN İÇERİĞİ	Mikrobiyolojiye giriş, Terminoloji, Sınıflandırma, Bakteriler, Fungustlar, Virüsler, Algler, Mikroorganizmaların Beslenmesi, Gelişmesi ve Çoğalması , Mikrobiyal metabolizma, Mikrobiyal üreme, Mikrobiyal Genetik, Mikroorganizmaların Kontrolü, Besiyerleri, Dilüsyon Sıvısı Hazırlama, Dilüsyon Serisi Hazırlama, Numune Alma, Hijyen Kontrol Numuneleri.
-----------------------	--

DERSİN ADI	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ 1		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE KREDİ	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Bu derste Osmanlı Devletinin yıkılışı ve Türk istiklalinin sağlanması mücadelesi ortaya konulacaktır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Türk Kurtuluş Savaşı'nı hazırlayan koşulları değerlendirebilecektir 2. İnkılap/devrim kavramını tanımlar. İslahat/reform, hükümet darbesi, ihtilal kavramlarından farkını ortaya koyar 3. İmparatorluğun yönetsel, ekonomik, siyasi, toplumsal koşullarını dünyadaki gelişmelerle karşılaştırır. 4. I. Dünya Savaşı'nın ardından yaşanan gelişmeleri, bu gelişmeler karşısında Mustafa Kemal ve arkadaşlarının tutumunu analiz eder 5. İşgaller karşısında Saray'ın ve İstanbul hükümetlerinin tutumunu değerlendirerek ihtilalin neden Anadolu'da başladığı sorusuna çok yönlü yanıtlar verir 6. Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'ya geçmesi ile Türk halkının direniş çabalarının nasıl birleştirildiği konusunda siyasi, toplumsal ve psikolojik değerlendirmeler yapabilecektir Tahıl üretim teknolojisinde kullanılan alet ve ekipmanları bilir ve kullanır 7. Amasya Genelgesi'nin neden "ihtilal bildirisi" olarak tanımlandığını değerlendirir. Erzurum ve Sivas kongrelerinin Türk bağımsızlık savaşı açısından önemini kavrar ve tartışır. 8. Ulusun kendi geleceği hakkında kendisinin karar vereceği ilkesi ile İstanbul Meclis-i Mebusan'ının toplanma sürecini karşılaştırır ve değerlendirir. Misak-ı Milli'nin Türk devrimindeki yerini analiz edebilecektir. 		

DERSİN İÇERİĞİ	İnkılâp ve benzeri kavramlar, Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışını hazırlayan sebepler, I. Dünya Savaşı, Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasını hazırlayan sebepler, Mondros Mütarekesi ve sonrasında Anadolu'nun işgali üzerine başlayan ulusal uyanış, Atatürk'ün kişiliği ve Samsun'a çıkış, Milli Mücadele'ye hazırlık dönemi (kongreler, T. B. M. M. 'nin açılışı) ve savaşlar dönemi, Saltanatın kaldırılması. Lozan Barış Antlaşması, Cumhuriyet'in ilanı anlatılır ve kavratılır.
-----------------------	--

DERSİN ADI	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Bu temel kavramlar, bilgisayar kullanımı ve güncel ofis programları hakkında öğrencilere bilgi vermektir.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	Diğer derslerle ilgili verilmiş olan ödevleri, kelime işlemci ortamında yazar, sunum uygulaması haline getirir ve bunları gerçekleştirirken hesap tablosu programında yararlanır.		
DERSİN İÇERİĞİ	<p>TEMEL KAVRAMLAR Donanım, yazılım ve bilgi teknolojisi kavramları, bilgisayarın temel parçaları.</p> <p>BİLGİSAYAR KULLANIMI VE DOSYA YÖNETİMİ Bilgisayar ile İlk Adım, Temel Bilgiler ve İşlemler, Metin Yazma, Dizinler ve Klasörler Simgeler ile Çalışma, Pencereler ile Çalışma, Dosya ile Çalışmak</p> <p>KELİME İŞLEMCİSİ (MICROSOFT WORD)Yeni belge oluşturmak, Belgeyi farklı bir isimle saklamak, Metin ve paragraf biçimlendirme,</p> <p>KELİME İŞLEMCİSİ (MICROSOFT WORD)Tablo oluşturmak, Tabloya veri girmek veya düzenleme, Satır veya sütun eklemek veya silmek , Alt bilgi- Üst Bilgi eklemek, Sayfa Düzeni, Görünüm seçenekleri</p> <p>KELİME İŞLEMCİSİ (MICROSOFT WORD) Belgeye resim, görüntü veya grafik eklemek. Resim, görüntü veya grafiğin büyüklüğünü değiştirmek, Belgeyi geçerli ayarlar ve yazıcı üzerinden yazdırma</p> <p>HESAP TABLOSU (MICROSOFT EXCEL)Hesap çizelgesi uygulaması ile ilk adımlar, Hücrelere veri girişi, Hücreleri seçmek, Bir çalışma sayfasına satır ya da sütun eklemek/silmek</p> <p>HESAP TABLOSU (MICROSOFT EXCEL)Hücre referansı verme; İşlevlerle çalışma; Hizalama ve kenarlıklar; Grafikleri kullanma; Yazdırma Veri değişikliği;</p>		

	<p>Kopyalama, Taşıma ve Silme; Arama ve değiştirme; Veri sıralama; Aritmetik formüller</p> <p>HESAP TABLOSU (MICROSOFT EXCEL) Uygulama örnekleri</p> <p>SUNUM UYGULAMASI (MICROSOFT POWERPOINT)Sunum uygulaması ile ilk adımlar; Temel Ayarların Yapılması; Sunum görünümüleri; Slaytlar</p> <p>SUNUM UYGULAMASI (MICROSOFT POWERPOINT) Tasarım şablonlarını kullanmak; Asıl slayt; Metin Giriş Biçimlendirmeleri; Resimler ve Görüntüler</p> <p>SUNUM UYGULAMASI (MICROSOFT POWERPOINT) Şema / Grafik kullanma; Kuruluş şemaları; otomatik şekil; Animasyon; Geçişler;</p> <p>BİLGİ ve İLETİŞİM (İNTERNET VE E-POSTA) Kavramlar / Terimler; Güvenlik; Web Tarayıcı ile ilk Adım; Web Sayfalarına Erişmek; Sık kullanılanlara ekleme; Arama Motoru Kullanmak; Yazdırma E-posta ile ilk adımlar; E-posta için ayarlar yapmak</p>
--	---

DERSİN ADI	KİMYA 1		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Kimyanın temel kavram ve kanunlarının öğretilmesi, maddelerin ve özelliklerinin tanınması ve laboratuvar çalışmalarına basamak oluşturmaktır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kimyada temel kavramlar ve kanunlar, 2. Semboller, formüller ve denklemler 3. Mol Kavramı, 4. Atomun yapısı ve Periyodik cetvel, 5. Kimyasal bağlar, 6. Asitler, bazlar ve tuzlar 7. Gazlar 8. Sıvılar, 9. Çözeltiler ve çözelti derişimleri, pH ve pOH 		
DERSİN İÇERİĞİ	Kimyada temel kavramlar ve kanunlar, Semboller, formüller ve denklemler, Mol Kavramı, Atomun yapısı ve Periyodik cetvel, Kimyasal bağlar, Asitler, bazlar ve tuzlar, Gazlar, Sıvılar, Çözeltiler ve çözelti derişimleri, pH ve pOH , Tepkimelerin denkleştirilmesi, Kristal yapılar ve katılar, Kimyasal kinetik		

DERSİN ADI	MATEMATİK 1		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Temel aritmetik ve cebirsel işlem yapma kabiliyetinin artırılması ve temel matematik tanımların bilinmesi amaçlanmaktadır. Bunun yanı sıra, bu temel matematiksel kavramların uygulamalı olarak hangi alanlarda kullanıldığını bilmek ve alan ile ilişkilendirmektir.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 8. Temel matematik bilgilerini anlama ve alanıyla ilişkili olarak kullanma. 9. Matematik bilgilerini sonuca ulaşma ve diğer amaçlarla kullanabilme. 10. Alanıyla ilgili temel problemleri standart matematiksel teknikler kullanarak çözebilme. 11. Matematiksel hesaplama araçlarını kullanabilme. 12. Elde edilen sonuçları yorumlayabilme. 13. Pratik düşünme ve hızlı karar verme yetisini geliştirmek. 14. Karşılaşılabilecek bütün durumları analiz etmek. 		
DERSİN İÇERİĞİ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doğal sayılar, Tamsayılar ve Rasyonel sayılar üzerinde işlemler 2. Reel sayılar üzerinde işlemler ve özellikleri 3. Mutlak değer tanımı ve uygulamalar 4. Üslü ve köklü sayılar ve uygulamaları 5. Oran-Orantı 6. Orantı çeşitleri ve problemleri 		

DERSİN ADI	YABANCI DİL- I		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Öğrencilerin temel düzeyde cümle, diyalog ve metinleri anlama, kısa soru ve cevaplar oluşturma ve kendilerini basit günlük ifadelerle anlatmalarını sağlamaktır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dinleme becerisi doğrultusunda kelimeleri fark eder, onlara aşina olmaya başlar, yavaş ve anlaşılır konuşulduğunda konuşulanları anlar. 2. Okuma becerisi doğrultusunda basit ve kolay kelimeleri ve cümleleri anlar. 3. Konuşma becerisi doğrultusunda basit cümlelerle kendini tanıtır, soru sorar ve cevap verir. 4. Yazma becerisi doğrultusunda basit cümlelerle kişisel bilgi, parağraf, kısa metin yazar. 		
DERSİN İÇERİĞİ	1A Nice to meet you! Indefinite article: a,an, Adjevtive+noun 1B I`m fine thanks Verb you (I,you) , 1C What`s this in English?, Plurals Verb be, wh-questions, 1D Where are you from?,Verb be (you,we) 1E I`m a journalist, Indefinitive article,can 2A Prepositions of time in, on 2B How old is he?, Verb be (he,she,it) 2C Possessive pronouns 2D Presen Simple (I,you,we,they) questions 2E Presen Simple (I,you,we,they), wh-questions 2F prepositions of time at, in, on.		

DERSİN ADI	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Bu ders ile öğrencilere; tekniğine uygun olarak gıdalarda temel işlemleri yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	15. Kurutma, evaporasyon, dondurma, soğutma ve kristalizasyon yapabilir. 16. Ekstrüzyon, haşlama, pişirme, termizasyon, pastörizasyon ve sterilizasyon yapabilir. 17. Asit ve alkol fermentasyonu yapabilir. 18. Soğukta ve dondurarak depolama yapabilir.		
DERSİN İÇERİĞİ	Öğrencilere gıda endüstrisinde uygulanan kurutma, evaporasyon, dondurma, soğutma , ekstrüzyon, haşlama, pişirme, termizasyon, pastörizasyon ,sterilizasyon ,fermentasyon ve tekniğine uygun depolama koşulları ile ilgili bilgi verilerek, soğukta depolama ve dondurarak depolama konularına değinilmektedir.		

DERSİN ADI	TÜRK DİLİ II		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	1
DERSİN AMACI	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılabilmek; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	1. Türkçenin kurallarına uygun olarak konuşur ve yazar. 2. Yazılı anlatım türlerini bilir ve bu türlerde konuşur ve yazar. 3. Sözlü anlatım türlerini bilir ve bu türlere uygun olarak konuşabilir. 4. Standart Türkçe kurallarını bilir ve bunlara uygun Türkçeyi kullanır. 5. Topluluk önünde kurallarına uygun konuşabilir. 6. Kurallarına uygun bilimsel yazılar yazabilir.		
DERSİN İÇERİĞİ	Kompozisyon Bilgileri, Kompozisyon Yazımı, Anlatım Biçimleri, Anlatım Bozuklukları, Yazılı Anlatım Türleri, Anlatı Yazıları, Şiir Türleri, Yazışmalar, Sözlü anlatım özellikleri ve türleri, Bilimsel Yazıları Hazırlama teknikleri		

DERSİN ADI	GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
		X	
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	Temel gıda bileşenlerinin kimyası hakkında temel bilgileri kavrayabilme ve bu bileşenlerin gıdanın fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkilerini açıklayabilme.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<p>8. Temel gıda bileşenlerinin kimyası hakkında temel bilgileri kavrayabilme ve bu bileşenlerin gıdanın fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkilerini açıklayabilme.</p> <p>9. Gıdalarda bulunan suyun fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklayabilme.</p> <p>10. Karbonhidratlar, lipidler ve proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklayabilme</p> <p>11. Gıda üretim aşamasında meydana gelen biyokimyasal reaksiyonları anlayabilme</p> <p>12. Vitaminler, mineral maddeler ve enzimlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklayabilme</p> <p>13. Gıdalarda bulunan fenolik bileşikler, doğal renk ve lezzet maddelerini kavrayabilme</p> <p>14. Bileşenlerin kimyasal yapılarındaki değişikliklerin gıdaların işlevsel, fiziksel özellikleri ve besin değeri üzerindeki etkisini açıklayabilme</p> <p>15. Gıda yapıtaşlarını kapsayan kompleks enzimatik ve kimyasal bağıntılar ile bu tepkimelerin gıda sistemlerinin üzerindeki etkileri arasında ilişki kurabilme</p>		

DERSİN İÇERİĞİ	Gıdaların bileşimi- Karbonhidratlar, Yağlar, Proteinler, Vitaminler, Mineraller, su, organik asitler, fenolik maddeler...vb.
-----------------------	--

DERSİN ADI	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Bu ders ile öğrencilere; yasal zorunluluklar ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Gıda işletmelerinde sanitasyon uygulamalarında kullanılan temizleme maddelerini, sanitasyon ekipmanlarını ve dezenfektanları ayrıntılı olarak tanıyabilmesi amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 4. Gıda sanayisinde hijyen ve sanitasyonun önemini kavrayabilme ve sanitasyon ve mikroorganizmalar arasındaki ilişkileri açıklayabilme. 5. Gıda işletmelerinde sanitasyon uygulamalarında kullanılan temizleme maddelerini, sanitasyon ekipmanlarını ve dezenfektanları ayrıntılı olarak tanıyabilme. 6. Personel hijyeninin önemini kavrayabilme ve personel hijyeni için gerekli önlemleri alabilme. 7. Atık maddelerin uzaklaştırılması yöntemlerini kavrayabilme. 8. Gıda güvenliği sistemlerinden HACCP ve ISO 22000'in şartlarını uygulayabilme. 9. Su ve hava hijyeninin önemini açıklayabilme. 10. Etkili bir sanitasyon programının uygulanmasında yönetimin önemini kavrayabilme. 		

DERSİN İÇERİĞİ	Gıda işletmelerinde sanitasyon uygulamalarında kullanılan temizleme maddelerini, sanitasyon ekipmanlarını ve dezenfektanları ayrıntılı olarak tanıyabilme. Gıda işletmelerinde uygulanan hijyen ve sanitasyon uygulamaları.
-----------------------	---

DERSİN ADI	YABANCI DİL II		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Öğrencilerin temel dilbilgisi kurallarını öğrenerek İngilizce'yi doğru ve anlamlı kullanmalarını ve İngilizce okuma, yazma, konuşma bilgisi edinmelerini sağlamaktır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 5. Dinleme becerisi doğrultusunda kelimeleri fark eder, onlara aşına olmaya başlar, yavaş ve anlaşılır konuşulduğunda konuşulanları anlar. 6. Okuma becerisi doğrultusunda basit ve kolay kelimeleri ve cümleleri anlar. 7. Konuşma becerisi doğrultusunda basit cümlelerle kendini tanıtır, soru sorar ve cevap verir. 8. Yazma becerisi doğrultusunda basit cümlelerle kişisel bilgi, parağraf, kısa metin yazar. 		
DERSİN İÇERİĞİ	Prepositions of time, Kibar ricalar, Meslekler, Geniş zaman ve şimdiki zaman, Gidilecek yerler ve aktiviteler, Geçmiş zaman, Plan yapmak, Okul dersleri, Vücudun bölümleri, İlaç satın almak, Hastalıklar, İlaçlar, Seyahat, Going to, Ardıllık, Yiyecekler, Sayılabilen sayılamayan isimler, Miktarlar, Menü, Restoran, Giysiler, Sıfatlar, Postahane, Have to, Telefon konuşması, Hava durumu, Karşılaştırmalar, Pusula yönleri, Coğrafi özellikler, Paragraf planlama, Ölçüler, Günlük işler		

DERSİN ADI	GIDA ANALİZLERİ		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	1	2,5
DERSİN AMACI	Gıda analizleri metotlarının anlatılması ve sonuçların standartlarla karşılaştırılması ve öğrencilere laboratuvar çalışması pratiği kazandırılması		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mevcut ekipmanlar ölçüsünde temel laboratuvar cihazlarının kullanımını öğrenir. 2. Temel kimyasal analizlerini yapabilir ve sonuçlandırabilir. 3. Mikrobiyolojik analizler hakkında bilgi sahibi olur ve uygulamasını gerçekleştirebilir. 4. Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği analizlerini bilir. 5. Diğer gıda analizlerini bilir. 6. Gıda analiz sonuçlarının gıda mevzuatı ve standartlarına uygun olarak değerlendirir. 		
DERSİN İÇERİĞİ	Laboratuvarların tanımı ve çeşitleri, Numunelerin alınması ve analiz için hazırlanması, Gıda Maddelerinde toplam kurumadde ve suda çözünür kurumadde analizleri, Gıda maddelerinde toplam asitlik ve pH analizleri, Kül analizi, Soxhlet Henkel yöntemi ile yağ tayini, Kjeldahl yöntemi ile protein tayini, Tuz analizi, Alkollü ve gazlı içeceklerde titrimetrik yolla CO2 tayini, Renk Tayini, Yemeklik Bitkisel Yağlarda Peroksit Sayısı Yöntemi, Mikrobiyolojik analizler hakkında bilgi ve dikkat edilmesi gereken yöntemler, mikrobiyolojik sayım yöntemleri, Spektrofotometri (UV-Visible-florometri)		

DERSİN ADI	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE KREDİ	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	1	2,5
DERSİN AMACI	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak gıda ve mikroorganizma ilişkilerini incelemek, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri incelemek, gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmaları incelemek, gıdalarda mikorganizmaların kontrol altına alınmasını, gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaları incelemek ve gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaları inceleme yeterliklerinin kazandırmak.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda ve mikroorganizma ilişkilerini inceler. 2. Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri inceler. 3. Gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmaları inceler. 4. Gıdalarda mikroorganizmaların kontrol altına alınmasını inceler. 5. Gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaları öğrenir. 6. Gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaları inceler. 7. Gıda muhafaza yöntemlerini bilir. 8. Gıda muhafaza yöntemlerini uygular. 		

DERSİN İÇERİĞİ	Gıda teknolojisi açısından önemli olan mikroorganizmalar, mikroorganizmaların bulaşma kaynakları, Mikroorganizmaların çoğalması ve çoğalmayı etkileyen faktörler, Gıdalarda bozulmaya yol açan mikroorganizmalar ve insanlarda hastalık etmeni mikroorganizmalar, Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, Fırsatçı Patojenler, Küfler, Parazitler, Virüsler, Prionlar ve Alg Toksinleri, Gıda Koruma Yöntemleri, Gıda Güvenliği İndikatörleri, Fermente Gıdaların Mikrobiyolojisi, Hızlı Mikrobiyolojik Gıda Analiz Yöntemleri.
-----------------------	---

DERSİN ADI	GIDA KATKI MADDELERİ		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek ve işlem yardımcı maddeleri kullanma yeterliklerini kazandırmak.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Raf ömrünü uzatan katkı maddelerini inceler. 2. Duyusal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanır. 3. Beslenme değerini artırmak için katkı maddeleri kullanır. 4. İşlem yardımcı maddeleri kullanır. 5. Gıda katkı maddesini istenilen etkiyi oluşturacak en düşük düzeyde kullanır. 6. Gıdanın imalat, işleme, hazırlama, paketlenme, ambalajlama, nakil ve depolama aşamalarına yardımcı olur. 7. Gıdanın imalat, işleme, hazırlama, paketlenme, ambalajlama, nakil ve depolama aşamalarına yardımcı olur. 8. Gıdaları hazırlamaya yardımcı olmak için katkı maddelerini kullanır. 		

DERSİN İÇERİĞİ	Gıda katkı maddeleri genel tanımı, antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emilgatorler, gamlar, koruyucular, jelleştiriciler, lezzet maddeleri, renklendiriciler, şelat ajanları, tatlandırıcılar ve topaklanmayı önleyiciler,starter kültür kullanımı, zenginleştirici katkı maddeleri.
-----------------------	--

DERSİN ADI	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Öğrencilerin Kelime İşlemci, Hesap Tablosu ve Sunum Uygulama programları ile ilgili ileri seviye bilgilere sahip olmaları.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	Diğer derslerle ilgili verilmiş olan ödevleri, kelime işlemci ortamında düzenler, sunum uygulaması haline getirir ve bunları gerçekleştirirken hesap tablosu programından yararlanır		
DERSİN İÇERİĞİ	<p>KELİME İŞLEM, Metin seçenekleri kullanmak; Var olan karakter ya da paragraf biçimlerini değiştirmek, Bir şablondaki temel biçimlendirme ve yerleştirme seçeneklerini değiştirmek; Metin açıklamaları eklemek ya da çıkarmak</p> <p>KELİME İŞLEM, Bir belgede bölümler oluşturma; Dokümandaki bölüm kesmelerini silmek; Çoklu sütunlar oluşturmak; Sütun genişliği ve aralığını değiştirmek</p> <p>KELİME İŞLEM, Dipnot ve son notları oluşturmak yada silmek; Bir belgeye şifre koruması eklemek; Bir tablodaki hücre birleştirme ya da ayırma seçeneklerini kullanmak</p> <p>HESAP TABLOSU, Bir işlem tablosundaki hücre (göze) erimlerini isimlendirmek; Koşullu biçimlendirme seçeneğini kullanmak; Sıra /ya da sütun başlıklarını dondurmak; Bir hesap çizelgesine şifre koruması eklemek</p> <p>HESAP TABLOSU, Gelişmiş sorgu/filtreleme seçenekleri kullanmak; İşlem tabloları arasında veri / grafik bağlamak; Şablon oluşturmak/ düzenlemek</p> <p>HESAP TABLOSU, Tanımlanmış veri serileri için grafik türünü değiştirmek; İki boyutlu bir grafiğe bir görüntü</p>		

	<p>eklemek, BUGÜN, GÜN, AY, YIL gibi tarih ve zaman fonksiyonları eklemek</p> <p>HESAP TABLOSU, Matematiksel fonksiyonlar eklemek; istatistiksel fonksiyonlar eklemek; mantıksal işlevler kullanmak, Makroları Kullanmak</p> <p>SUNUM UYGULAMASI Tasarımda Önemli Hususlar “Dinleyici sayısı, oda büyüklüğü, oda ışığı etkilerinin sunum planına etkilerini anlamak. (Mikrofon, projektör gereksinimi, sunumun okunaklı olması için arka plan renginin ayarlanması gibi)” ;</p> <p>SUNUM UYGULAMASI Yeni sunum şablonunu özel arka plan etkileri, logo, madde işaretleri arasındaki boşluk düzenlemeleri gibi özelliklerle yaratmak ve kaydetmek; Çizim nesnelerini gruplamak, grup çözmek; Gruplanmış seçim içerisinde re</p> <p>SUNUM UYGULAMASI Bir resim, görüntü, çizim nesnesine yarı-geçirgen efekt uygulamak; Çizim nesnesine üç boyut (3-D) efektleri uygulamak; Sunumdaki bir çizim nesnesine arka plan gradyan, doku, desen, resim etkilerini uygulamak; İki eksenli</p> <p>SUNUM UYGULAMASI Yerleşik akış çizelgesi opsiyonlarını, diğer mevcut çizim araçlarını kullanarak akış çizelgesi</p> <p>çizmek; Giriş animasyon stiline otomatik oynayacak zamanlamayla ses eklemek; Animasyon uygulanmış nesnelere fare tıklaması,</p>
--	---

DERSİN ADI	ATATÜRK İLKELERİ ve İNKILAP TARİHİ 2		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	1
DERSİN AMACI	Bu derste Türk devriminin ve Atatürkçü düşüncenin entelektüel unsurlarını verecektir.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurtuluş Savaşı'nın verildiği cephelerdeki durumu siyasal ve askeri açıdan değerlendirebilecektir. 2. Cephelerdeki askeri başarılar ve bunların etkenlerini örnekler. 3. Askeri başarıların siyasal zemine nasıl taşındığını sonuçları ile değerlendirir. 4. Mondros Mütarekesi ile Mudanya Mütarekesini çok yönlü olarak karşılaştırır 5. Atatürk'ün Türkiye Cumhuriyeti Devleti'ni çağdaş uygarlık düzeyine ulaştırmak için yaptığı siyasal, sosyal, ekonomik, hukuk, eğitim ve kültür alanlarındaki atılımlarının önemini anlayabilirler. 6. Atatürk'ün izlediği bağımsız ve onurlu dış politikanın önemini kavrayıp aynı düşünce ve davranışlara sahip olurlar. Atatürk'ün yurtdışı barış dünyada barış ilkesiyle, barış ve istikrarı koruma ve sürdürme bilinci kazanabilirler. 7. Atatürk İlkelerinin anlamı, önemi ve hedeflerini kavrayıp benimseyerek, bu ilkelerin yürekten savunucusu olma bilincine sahip olabilirler 8. Bu konularla ilgili çeşitli yazılı ve görsel kaynak, materyal ve dokümanları tanıma, kullanma ve uygulama becerileri kazanabilirler. 		

DERSİN İÇERİĞİ	Atatürk Devrimleri ve Atatürkçü Düşünce sistemi ile Türkiye Cumhuriyeti Tarihi hakkında doğru bilgiler vermek, Türk gençliğini Atatürkçü Düşünce Sistemi doğrultusunda yetiştirmek.
-----------------------	---

DERSİN ADI	KİMYA 2		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Çözeltilerin hazırlanması, organik bileşiklerin tanınması ve laboratuvar çalışmalarına basamak oluşturmasıdır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kalitatif ve Kantitatif analiz tanımı, 2. Çözeltiler, Çözünürlük ve çözünürlük çarpımı 3. Çökeleklerin çözünürlüğüne tesir eden faktörler, Çökelti oluşumu, 4. Seçimli çöktürme, Gravimetrik analiz, 5. Asitler ve bazlar, Asit ve baz tanımı, Konjuge asitler ve bazlar, Kuvvetli asitler ve Ph, 6. Zayıf asitler ve pH, Zayıf bazlar ve pH, 7. Nötrleşme, Hidroliz, 8. Tampon çözeltiler, Titrasyon, Genel titrasyon tekniği, 9. Kuvvetli asit ve baz titrasyonları, Zayıf asidin kuvvetli baz ile titrasyonu, Zayıf bazın kuvvetli asit ile titrasyonu, Geri titrasyon 10. Elektro kimyasal piller, Elektroliz. 		
DERSİN İÇERİĞİ	Kimyasal denge, Kalitatif ve kantitatif analiz, Çözünürlük ve çözünürlük çarpımı, Çözünürlüğe etki eden faktörler ve çökeltme, Seçimli çöktürme ve Gravimetrik analiz, Titrasyon ve tampon çözeltiler, Asit-baz titrasyonları, indikatörler, Elektrokimyasal piller ve elektroliz, Organik bileşikler ve sınıflandırılması, Organik bileşiklerin adlandırılması, Organik bileşiklerin özellikleri		

DERSİN ADI	MATEMATİK 2		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Temel aritmetik ve cebirsel işlem yapma kabiliyetinin artırılması ve karmaşık sayı, matris, determinant tanımlarının bilinmesi amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 19. Temel matematik bilgilerini anlama ve kavrama 20. Matematik bilgilerini sonuca ulaşma ve diğer amaçlarla kullanabilme 21. Temel problemleri standart matematiksel teknikler kullanarak çözebilme 22. Elde edilen sonuçları yorumlayabilme. 23. Karşılaşılabilecek bütün durumları analiz etmek 24. Pratik düşünme ve hızlı karar verme yetisini geliştirmek 25. Matematik ve hayat arasındaki ilişkinin fark edilmesi ve matematiğin hayatımızdaki vazgeçilmezliği 26. Matematiğin sihirli gücü sayesinde sosyal hayat kurallarının öğrenilmesi ve etik değerlerin önemi 		
DERSİN İÇERİĞİ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Karmaşık sayılar 2. Lineer denklem sistemleri 3. Matrisler 4. Determinantlar 		

DERSİN ADI	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ I		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
		X	
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	Bu derste fermentasyon teknolojisinin bilimsel temelleri incelenerek turşu ve zeytin, üretimi gibi fermente ürün teknolojileri ele alınacaktır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<p>27. Fermentasyon olayı hakkında bilgi sahibi olur</p> <p>28. Fermentasyon ile gıda ürünleri üretebilme yeteneği kazanır</p> <p>29. Fermentasyon teknolojisinde sorun çözme yeteneği kazanır.</p> <p>30. Fermentatif ürünlerin üretimine ilişkin bilgileri kayıt altına alma becerisi kazanır</p> <p>31. Fermentasyon teknolojisi ile ilgili gelişmeleri izlemek için yaşam boyu öğrenme becerisi kazanır.</p> <p>32. Kuramsal ve deneysel yöntemleri kullanarak fermentatif ürünlerin üretimi sırasında oluşabilecek olumsuzlukları ortadan kaldıracak düzeyde üretim gerçekleştirir.</p>		
DERSİN İÇERİĞİ	Fermentasyonun bilimsel ilkesi ve mikroorganizmaların biyoteknolojik proseslerdeki yerinin kavranması Fermentasyon çeşitleri ve gıda endüstrisindeki öneminin öğrenilmesi Fermentasyon teknolojisinin kullanıldığı temel üretim teknolojilerinin öğrenilmesi		

DERSİN ADI	SÜT TEKNOLOJİSİ I		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
		X	
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	Öğrencilere sütün yapısını, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, sütteki mikroorganizmaları ve süt ve mamulleri ile bulaşan hastalıkları kavratmak.Süt fabrikalarında aranan niteliklerde, süt ürünleri üretim yöntemleri konusunda teorik ve pratik bilgi ve becerileri kazandırmak.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<p>16. Sütün Fiziksel Özellikleri,</p> <p>17. Sütün Kimyasal Özellikleri,</p> <p>18. İçme sütü üretimi,</p> <p>19. Sütte Kalite Kriterleri,</p> <p>20. Süt Teknolojisinde Temel Uygulamalar,</p> <p>21. Sütte bulunan mikroorganizmalar ,</p> <p>22. Süt ve mamulleri ile bulaşan hastalıklar konularında da gerekli bilgilerin kazandırılması.</p>		
DERSİN İÇERİĞİ	Hammadde olarak sütün özellikleri, bileşimi, yararları, kullanım alanları, sütte bulunan mikroorganizmalar ve süt ve mamulleri ile bulaşan hastalıklar. İçme sütü teknolojisi.		

DERSİN ADI	GIDA MEVZUATI		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
		X	
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	0	2
DERSİN AMACI	Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yeralan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	11. Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yeralan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması 12. Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu için gerekli şartların kavranması 13. Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan şartların kavranması 14. Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması 15. Gıda üretimi yapan işletmeler ile ve satış yapanların sorumluluklarının neler olduğunun kavranması 16. Uluslararası gıda mevzuatında yeralan bazı çalışmaların kavranması (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)		
DERSİN İÇERİĞİ	Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması.		

DERSİN ADI	GİRİŞİMCİLİK 1		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			x
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	1	1	2
DERSİN AMACI	Girişimcilik dersi, girişim, girişimci kavramlarıyla ilgili konuların öğrenilmesi, girişimcilikteki anahtar kavramların açıklanması ve teorik çerçeveye günlük hayattaki uygulamalar arasında bir köprü kurmayı amaçlamaktadır. Buradaki varsayım, tabii ki, bu dersi alan her öğrencinin hemen kendi işini başarıyla kurabileceği değildir. Amacımız öğrencilerin de aktif katılımı ve sıkça karşımıza çıkan başarılı ve başarısız girişimcilik örneklerinin daha sağlıklı bir şekilde analiz edilebilmesidir		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	1. Girişimcinin kim olduğunu ve kim olmadığını kavrar 2. Girişimciliğin temel kavramlarını açıklar 3. Gerçek hayattan örneklerle girişimciliğin çerçevesini çizer 4. Girişimcilik konusunun farklı yönleri ve boyutlarından haberdar olur 5. Girişimcilerin karşılaşacakları sorunlar karşısında bilinç kazanır ve sorunlara çözüm arayabilir.		
DERSİN İÇERİĞİ	Bu derste girişimcinin özellikleri, girişimcilikte cinsiyet faktörü, girişimcilik kültürü ve girişimcilik türleri incelenecektir		

DERSİN ADI	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ 1			
BÖLÜM	GIDA İŞLEME			
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ			
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders	
		x		
ÖN ŞARTLAR				
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi	AKTS kredi
	T	U		
	3	0	3	3
DERSİN AMACI	Et Teknolojisi dersi,etin histolojik yapısı, kasın ete dönüşümü süresince oluşan değişimleri ve bu değişimlerin etin özellikleri üzerine etkisini, bunun teknolojik açıdan önemi, üretimlerde kullanılan katkıların, alet ve ekipmanların, depolama koşullarının öğrenilmesini amaçlamaktadır			
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Etin sağlıklı ve dengeli beslenme açısından önemini kavrama 2. Kasaplık hayvanlarda kasın ete dönüşüm mekanizmasını kavrayabilme 3. Etteki biyokimyasal değişiklikler ile et kalitesi arasındaki ilişkinin kurulabilmesi 4. Et kalitesini etkileyen kesim öncesi ve kesim sonrası faktörlerin öğrenilerek, kaliteli ürün eldesi konusunda bu bilgilerin kullanılabilmesi 5. Et teknolojisi konusunda uygulanan temel işlemler konusunda kapsamlı bilgi sahibi olunması 6. Et ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddeleri, bu katkıların fonksiyonları,alet ve ekipmanların öğrenilmesi 7. Et ve ürünlerinin islenmesinde mühendislik bakış açısının geliştirilmesi 			

DERSİN İÇERİĞİ	Etin sağlıklı ve dengeli beslenme açısından önemi, kasaplık hayvanlar,etin kimyasal kompozisyonu, kasın ve kas ile ilişkili dokuların yapılanması, glikoliz, ölüm sertliği oluşum mekanizması, kasın ete dönüşümünü etkileyen faktörler ve et kalitesine etkileri, et kalitesini belirleyen faktörler, etin soğutulması ve dondurulması, depolama koşulları,kürleme ve emülsifikasyon, Et Ürünleri Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri ve dumanlama işlemi
-----------------------	--

DERSİN ADI	MEYVE ve SEBZE TEKNOLOJİSİ 1		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak meyve ve sebzelerin bileşimi, Kabuk Meyve ve Sebzelerle Bunlardan Elde Edilen Ürünlerin Başlıca Dayandırma Yöntemleri, Meyve ve Sebzelerin Soğukta Depolanmaları, Meyve-sebze ürünlerinin üretimini yapma yeterliliklerini kazandırmak.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Meyve ve sebzelerin bileşimini bilir. 2. Kabuk Meyve ve Sebzelerle Bunlardan Elde Edilen Ürünlerin Başlıca Dayandırma Yöntemleri bilir. 3. Meyve suyu üretimini bilir. 4. Depolama koşullarını bilir.. 5. Meyve suları ve nektarları ambalajlama tekniklerini bilir ve uygular. 6. Meyve nektarı üretir. 7. Meyve Suyu Üretimi için Mayşenin Hazırlanması-Presleme, Presleme-Durultma ve Berraklaştırma yöntemlerini bilir. 8. Meyve suyu ve nektarının dolumunu bilir. 		

DERSİN İÇERİĞİ	Meyve ve Sebzelerin Bileşimi, Kabuk Meyve ve Sebzelerle Bunlardan Elde Edilen Ürünlerin Başlıca Dayandırma Yöntemleri, Meyve ve Sebzelerin Soğukta Depolanmaları, Meyve Suyu Üretimi için Mayşenin Hazırlanması-Presleme, Presleme-Durultma ve Berraklaştırma, Filtrasyon-Konsantrasyon, Geri Sulandırma / Dolum ve Pastörizasyon, Meyve Nektarı Üretimi için Mayşenin Hazırlanması, Mayşeye Isıl işlem Uygulamak, Pulp Elde Etme-Pulpu Konsantre Etme, Geri Sulandırma / Dolum ve Pastörizasyon
-----------------------	--

DERSİN ADI	TAHİL TEKNOLOJİSİ 1		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	Mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerini kazandırmak.Ayrıca hububat çeşitlerini öğrenebilme Hububatların depolanması için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme Hububatların öğütülmesi için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme Hububat ürünlerinin(ekmek, makarna, bisküvi vb.) teknolojik üretim temellerini kavrayabilme		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tahıl tanesinin yapısını kavrar. 2. Tahılların kalite standartlarının belirler. 3. Tahılların depolanma koşullarını bilir ve uygular. 4. Un üretimini kontrol eder. 5. İrmik üretimini kontrol eder. 6. Ekmek üretimini kontrol eder. 7. Tahıl üretim teknolojisinde kullanılan alet ve ekipmanları bilir ve kullanır. 8. Ekmek üretim teknolojisini bilir. 		

DERSİN İÇERİĞİ	Tahıllar ve Önemi, Hububat çeşitleri (arpa, çavdar, yulaf, mısır, çeltik vb.) ve özellikleri, Tahıllarda Dane Yapısı, Danenin Kimyasal Bileşeni , Tahıllarda Depolama (Depo Koşulları ve Silo Tipleri), Depo Zararlıları, Buğdayda Kalite ve Standardizasyon, Öğütme teknolojisi, Un ve irmik üretimi, Ekmek üretim teknolojisi, Ekmek kalitesine etki eden etmenler, Ekmek katkı maddeleri ve kullanımları, Ekmek Hata ve Hastalıkları, Ekmekte nem tayini, Unda nem ve kül tayini Farinograf ve Ekstensograf
-----------------------	--

DERSİN ADI	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	Türk Gıda Kodeksi ve TS uygun olarak yağlı tohumlardan yağ üretimi, rafinasyon, margarin ve zeytinyağı üretimini yapma yeterliliklerini kazandırmak		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yağlı tohumlara ön işlem uygular. 2. Yağlı tohumlardan yağ üretir. 3. Rafinasyonu uygular. 4. Margarin üretir. 5. Zeytine ön işlem uygular. 6. Zeytinyağı üretir. 7. Yağ üretim teknolojisinde kullanılan alet ve ekipmanları öğrenir ve kullanır. 8. Gıda üretiminde kullanılan yağların analizini kavrar. 		
DERSİN İÇERİĞİ	Yağın Önemi, Yağ Kimyası, Yağlı tohumlardan yağ üretimi, yağlı tohumlara uygulanan ön işlemler, yağ ekstraksiyonu, müslaj-asitlik giderme (nötralizasyon), asitlik giderme (nötralizasyon)-ağartma, ağartma-koku giderme (deoderizasyon), vintelizasyon, rafinasyon, margarin üretimi, zeytinyağı üretimi, yağların kimyasal ve fiziksel özellikleri		

DERSİN ADI	GIDA KALİTE KONTROL		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	Bu dersin amacı kaliteli gıdalar üretebilen ve kalite standartlarını kontrol edebilecek düzeyde öğrenci yetiştirmek.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kalite sistemlerini tanıır, 2. ISO-9000 standartları konusunda bilgi sahibi olur, 3. HACCP bilir, 4. Gıdaların duyuşal özelliklerini tanıır, 5. Kritik kontrol noktalarını tanıımlar, 		
DERSİN İÇERİĞİ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kalitenin tanıımı, toplam kalite kavramı, toplam kalite yönetimi sistemi ve ISO-9000 Standartları hakkında fikir vermek, 2. Kalite Sağlama Bölümünün fonksiyonları ve diğler bölümlerle ilişkilerini öğretemek; 3. Kritik Kontrol Noktalarının tanımlanması, HACCP, GMP sistemleri, gıda kalite karakteristiklerinin sınıflandırılmasını öğretemek; 4. Gıdaların duyuşal özelliklerinin tanımlanması ve objektif değlerlendirilmesi, duyuşal test teknikleri, besleyici öğelerin kontrolü, gıdaların kompozisyon analizi, istatistiksel kalite kontrol araçları hakkında fikir vermek 		

DERSİN ADI	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ II		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
		X	
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	2	1	2,5
DERSİN AMACI	Bu derste fermentasyon teknolojisinin bilimsel temelleri incelenerek gıda sanayisinde ve insan tüketiminde önemi olan fermente ürün teknolojileri ele alınacaktır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<p>33. Bira ve Şarap gibi fermantatif ürünler teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur</p> <p>34. Yeni üretim yöntemleri ile geleneksel yöntemler arasındaki farkı kavrar</p> <p>35. Fermantatif ürünlerin üretimine ilişkin işlem basamaklarını gerçekleştirmek amacıyla uygun parametreler belirler ve prosesi gerçekleştirir.</p> <p>36. Üretime ilişkin bilgileri kayıt altına alma becerisi kazanır</p> <p>37. Fermantatif ürünlerin üretimi ile ilgili gelişmeleri izleme ve yaşam boyu öğrenme yeteneği kazanır.</p> <p>38. Kuramsal ve deneysel yöntemleri kullanarak fermentasyon teknolojisinde üretim sırasında ve sonrasında ortaya çıkabilecek olumsuzlukları ortadan kaldıracak düzeyde üretim gerçekleştirir</p>		
DERSİN İÇERİĞİ	Fermente ürünlerden bira, şarap, boza, şalgam suyu üretim yöntemleri ve teknolojileri		

DERSİN ADI	SÜT TEKNOLOJİSİ II		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
		X	
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	Süt ve süt ürünleri teknolojisi hakkında teorik olarak bilgi vermek. Süt işletmelerinde.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<p>1. Süt ve süt ürünlerin üretim teknolojisi konusunda öğrencilerin bilgi sahibi olur.</p>		
DERSİN İÇERİĞİ	Sütün toplanması ve kabulü, süte uygulanan teknolojik işlemler, peynir , yoğurt, tereyağ, süttozu, koyulaştırılmış süt ve kefir , kımız üretimi ve teknolojisi, sütçülük artıkları ve değerlendirilmesi değerlendirilmesi ve bu ürünlerde genelde görülen temel hata ve kusurlar		

DERSİN ADI	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
		X	
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	Et ürünleri üretim proseslerinin öğrenilmesi ve ürün kalitesini etkileyen faktörlerin kontrol altına alınması amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<p>17. Et ürünlerinin yapımında et seçiminin önemini kavrar</p> <p>18. Et teknolojisinde kullanılan tumbling ve massagiig teknikler hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>19. Sosis salam , sucuk, işkelme....vb. et ve et ürünleri üretimini öğrenir</p> <p>20. Yeni ürün ve teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur</p> <p>21. Et ürünleri üretiminde karşılaşılan sorunlara çözüm üretme konusunda bilgi kazanır</p> <p>22. İşlenmiş et ürünlerinde kalite kriterleri değerlendirilmesi ve bu ürünlerde görülen temel hata ve kusurlar hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>23. Et ürünlerinin muhafaza tekniklerini öğrenmek</p>		
DERSİN İÇERİĞİ	Et teknolojisinde tumbling ve massagiig teknikleri ve uygulanması Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretim teknolojisi Fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi Et konserveleri üretim teknolojisi Kavurma, füme dil, jele işkembe ve paça üretim teknolojisi, et ürünlerinin ambalajlanması ve İşlenmiş et ürünlerinde kalite kriterleri değerlendirilmesi ve bu ürünlerde genelde görülen temel hata ve kusurlar		

DERSİN ADI	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
		X	
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	<i>Bu ders ile öğrencilere; tekniğine uygun olarak özel gıdaların üretim kontrolünün kazandırılması amaçlanmaktadır.</i>		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bazı özel gıdaların üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak 2. Çikolata, yumuşak şeker ve sert şeker üretimini kontrol edebilir. 3. Çay üretimini bilir 4. Kahve üretimini bilir 		
DERSİN İÇERİĞİ	Türkiye’de şeker sanayinin kurulması ve gelişmesi; şeker ve şeker hammaddeleri üretimi; kakao ve çikolata teknolojisi; kakao, kakao tozu ve kakao yağı, çikolata, çikolata tipleri ve yapımı, şekerleme teknolojisi; şekerleme tipleri ve özellikleri (marşmelov, sert şekerler, fac, karamel, kremler, kaplama şekerler); çay teknolojisi (siyah çay ve çözümlü çay); kahve teknolojisi (çekirdek kahve ve çözümlü kahve)		

DERSİN ADI	MEYVE ve SEBZE TEKNOLOJİSİ 2			
BÖLÜM	GIDA İŞLEME			
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ			
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders	
	X			
ÖN ŞARTLAR				
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi	AKTS kredi
	T	U		
	3	0	3	3
DERSİN AMACI	Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak meyve ve sebzelerin üretim için hazırlık aşamaları, konserve, salça, reçel, dondurulmuş ve kurutulmuş meyve-sebze ürünlerinin üretimini yapma yeterliliklerini kazandırmak.			
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Meyve ve sebzeleri üretime hazırlamayı bilir ve uygular. 2. Konserve üretimini bilir 3. Salça üretimini bilir. 4. Reçel üretimini bilir. 5. Dondurulmuş meyve-sebze üretimini kavrar ve uygular. 6. Kurutulmuş meyve-sebze üretimi kavrar ve uygular. 7. Salça, reçel, konserve üretiminde kullanılan alet ekipmanları öğrenir ve kullanır. 8. Salça, reçel, konserve üretiminde kullanılan katkı maddelerini bilir 			

DERSİN İÇERİĞİ	Meyve ve sebzelerin yıkanması-ayıklama ve sınıflandırılması, sap ve baş / uç alma işlemi-çekirdek çıkarma, kabuk soyma-doğrama, konserve üretimi için ön işlemler-dolgu sıvısı hazırlama, konserve dolumu ve kapatma-pastörizasyon, salça üretimi için ön işlemler-pulp eldesi, salçanın konsantrasyonu, salçanın dolumu ve kapatma-ısıtma işlemi reçel üretimi için ön işlemler-pişirme işlemi, soğutma ve dolum, dondurulmuş meyve-sebze üretimi için ön işlemler, meyve ve sebzelerin dondurulması, kurutulmuş meyve-sebze üretimi için hammadde hazırlık işlemleri, meyve-sebze kurutma
-----------------------	---

DERSİN ADI	ALKOLLÜ ve ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	Mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak alkollü ve alkolsüz içecekler üretimini kontrol etme yeterliklerini kazandırmak.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermantasyon teknolojisini bilir ve uygular.. 2. Bira üretiminde kullanılan ham maddeleri tanır ve tanımlar 3. Bira üretimini kontrol eder. 4. Yerli ve yabancı şaraplık üzüm türlerini tanır. 5. Şarap üretimini kontrol eder 6. Yüksek alkollü içki üretim teknolojisini kontrol eder. 7. Gazlı içecek üretimini kontrol eder. 8. İçecek teknolojisinde kullanılan katkı maddelerini bilir. 		
DERSİN İÇERİĞİ	Su Önemi ve Su Teknolojisi,Şarap teknolojisi;şarabın tarihsel gelişimi, Türkiyede ve dünyada şarapçılık, Üzüm yetiştiriciliği ve bağcılık, üzüm meyvesinin bileşimi ve özellikleri, Şaraplık üzüm çeşitleri, Yerli kırmızı ve beyaz şaraplık üzüm çeşitlerimiz, Bira Teknolojisi; Biranın tarihsel gelişimi, Arpa ve yetiştiriciliği, Konyak üretimi, konyakların sınıflandırılması, konyak kalitesine etki eden faktörler, Votka üretimi, Dünyaca ünlü votkalar, Cin üretm yöntemleri ve Cin çeşitleri, Viski üretimi, Dünyaca ünlü viskiler ve özellikleri, Rakı üretimi, Türk rakısının özellikleri, Rakı fermantasyonu, Anason tarımı ve anasonun özellikleri,Alkolsüz gazlı içecekler üretimi, mineral sular ve maden suları üretim yöntemleri		

DERSİN ADI	TAHİL TEKNOLOJİSİ 2		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	3	0	3
DERSİN AMACI	Mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerini kazandırmak.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Makarna üretimini kontrol eder. 2. Kek, bisküvi ve kraker üretimini kontrol eder. 3. Üretim parametrelerinin çeşitli hububat ürünlerinde son ürün kalitesi üzerine etkilerini kavrayabilme. 4. Hububatların öğütülmesi için gerekli koşulların sağlanmasını kavrayabilme. 5. Kahvaltılık tahıl üretimini kontrol eder. 6. Ektrüzyon işlemini bilir ve yapar. 7. Tahıl üretim teknolojisinde kullanılan alet ve ekipmanları bilir ve kullanır. 8. Elde edilen analiz sonuçlarını ilgili yasal yönetmeliklere göre değerlendirebilme 		
DERSİN İÇERİĞİ	Ekmek teknolojisi, makarna yapım teknolojisi, bisküvi, kraker, kek üretim teknolojisi, kahvaltılık tahıl üretim teknolojisi, kullanılan alet ekipman ve katkı maddeleri ayrıca diğer tahıllar ve işlem basamakları.		

DERSİN ADI	PROJE		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
	X		
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	0	2	1
DERSİN AMACI	Öğrencilere proje hazırlama tekniklerinin esaslarını ayrıntılarıyla öğretmek gıda proses projesi hazırlanması amaçlanmaktadır.		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proje hazırlamada dikkat edilen tüm konuları tanımlayabilir. 2. Takım çalışması içerisinde yer alabilme. 3. Mesleği ile ilgili almış olduğu bilgileri sanayide uygulamaya dökme. 4. Mesleği ile ilgili görev ve sorumluluklarını yerine getirebilme. 5. Projelerin teknik, mali, ekonomik açıdan değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. 		
DERSİN İÇERİĞİ	Proje kavramları, gıda projeleri ve özellikleri, proje konusunun belirlenmesi ve proje kararı, projenin gerekçesi ve piyasa etüdü, proje ölçeği ve kuruluş yeri seçimi, projenin teknik yönü, proje giderleri ve gelirleri, projelerin teknik değerlendirilmesi, projelerin mali açıdan değerlendirilmesi, projelerin ekonomik açıdan değerlendirilmesi, ödev ve tartışma		

DERSİN ADI	GİRİŞİMCİLİK 2		
BÖLÜM	GIDA İŞLEME		
PROGRAM	GIDA TEKNOLOJİSİ		
DERS KATEGORİSİ	Zorunlu Ders	Meslek Dersi	Seçmeli Ders
			X
ÖN ŞARTLAR			
SÜRE VE Kredi	Haftalık Ders Saati		Kredi
	T	U	
	1	1	2
DERSİN AMACI	Girişimcilik dersi, girişim, girişimci kavramlarıyla ilgili konuların öğrenilmesi, girişimcilikteki anahtar kavramların açıklanması ve teorik çerçeveye günlük hayattaki uygulamalar arasında bir köprü kurmayı amaçlamaktadır. Buradaki varsayım, tabii ki, bu dersi alan her öğrencinin hemen kendi işini başarıyla kurabileceği değildir. Amacımız öğrencilerin de aktif katılımı ve sıkça karşımıza çıkan başarılı ve başarısız girişimcilik örneklerinin daha sağlıklı bir şekilde analiz edilebilmesidir.		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Girişimcinin kim olduğunu ve kim olmadığını kavrar. 2. Girişimciliğin temel kavramlarını açıklar 3. Gerçek hayattan örneklerle girişimciliğin çerçevesini çizer 4. Girişimcilik konusunun farklı yönleri ve boyutlarından haberdar olur. 5. Girişimcilerin karşılaşacakları sorunlar karşısında bilinç kazanır ve sorunlara çözüm arayabilir. 		
ÖĞRENME ÇIKTILARI VE YETERLİKLER			

DERSİN İÇERİĞİ	Bu derste girişimcinin özellikleri, girişimcilikte cinsiyet faktörü, girişimcilik kültürü ve girişimcilik türleri incelenecektir.
-----------------------	---