

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

1. SINIF GÜZ YARIYILI

DERSİN ADI	Te	Uy.	D.Saati	Z/M/S	ECTS
Türk Dili I	2	0	2	Z	1
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	Z	1
Yabancı Dil I	2	0	2	Z	2
Matematik I	2	0	2	Z	3
Kimya I	2	0	2	Z	3
Genel Mikrobiyoloji	2	1	3	Z	3
Gıdalarda Temel İşlemler I	2	1	3	Z	3
Bilgi ve İletişim Teknolojisi I	2	0	2	Z	2
Laboratuvar Tekniği	2	1	3	M	3
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2	0	2	M	3
Beslenme İlkeleri	2	0	2	S	4
Gıda Biyoteknolojisi	2	0	2	S	4
TOPLAM			25		28

Yarıyıl için en az 4 ECTS ders seçilmeli

1. SINIF BAHAR YARIYILI

DERS ADI	Te	Uy	D.Saati	Z/M/S	ECTS
Türk Dili II	2	0	2	Z	1
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	Z	1
Yabancı Dil II	2	0	2	Z	2
Matematik II	2	0	2	Z	2
Kimya II	2	0	2	Z	3
Gıdalarda Temel İşlemler II	2	0	2	Z	3
Bilgi ve İletişim Teknolojisi II	2	0	2	Z	2
Gıda Analizleri	2	1	3	M	4
Gıda Mikrobiyolojisi	2	1	3	M	3
Gıda Kimyası ve Biyokimyası	3	0	3	M	3
Gıda Ambalaj Malzemeleri	2	0	2	S	4
Gıda Katkı Maddeleri	2	0	2	S	4
Gıda Hijyen ve Sanitasyon	2	0	2	S	4
TOPLAM			25		28

Yarıyıl için en az 4 ECTS ders seçilmeli

1. SINIF YAZ DÖNEMİ

DERS ADI	Te	Uy	D.Saati	Z/M/S	ECTS
Staj I	0	0	0	Z	4

2. SINIF GÜZ YARIYILI

DERS ADI	TE	UY	D.SAATI	Z/M/S	ECTS
Tahıl Teknolojisi I	3	0	3	M	3
Meyve ve Sebze Teknolojisi I	3	0	3	M	3
Bitkisel Yağ Teknolojisi	3	0	3	M	3
Fermentasyon Teknolojisi I	3	0	3	M	3
Et Ve Ürünleri Teknolojisi I	3	0	3	M	3
Süt Teknolojisi I	3	0	3	M	3
Gıda Mevzuatı	2	0	2	M	3
Gıda Kalite Kontrol	3	0	3	S	4
Gıda Kalite Yönetim Sistemleri	3	0	3	S	4
Kanatlı Ürünler Teknolojisi	2	0	2	S	3
Soğutulmuş ve Dond. Ür. Tek.	2	0	2	S	3
TOPLAM			25		28

Yarıyıl için en az 7 ECTS ders seçilmeli

2. SINIF BAHAR YARIYILI

DERS ADI	TE	UY	D.SAATI	Z/M/S	ECTS
Tahıl Teknolojisi II	3	0	3	M	3
Meyve ve Sebze Teknolojisi II	3	0	3	M	3
Özel Gıdalar Teknolojisi	3	0	3	M	3
Fermentasyon Teknolojisi II	2	1	3	M	4
Et ve Ürünleri Teknolojisi II	3	0	3	M	3
Süt Teknolojisi II	3	0	3	M	3
Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Tek.	3	0	3	M	3
Proje	0	2	2	M	2
Hazır Yemek Sistemleri	2	0	2	S	4
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	2	0	2	S	4
Gıda Endüstri Makineleri	2	0	2	S	4
Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi	2	0	2	S	4
TOPLAM			25		28

Yarıyıl için en az 4 ECTS ders seçilmeli

2. SINIF YAZ DÖNEMİ

DERS ADI	Te	Uy	D.Saati	Z/M/S	ECTS
Staj II	0	0	0	Z	4

TÜRK DİLİ I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	101	TÜRK DİLİ I	2+0	2	1

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir.
Dersin İçeriği	1. Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek 2. Dil - düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek. 3. Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Okutman VEDAT BALKAN
Dersi Verenler	Okutman VEDAT BALKAN
Dersin Yardımcıları	

ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	103	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2+0	2	1

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu derste Osmanlı Devletinin yıkılışı ve Türk istiklalinin sağlanması mücadelesi ortaya konulacaktır.
Dersin İçeriği	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.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Okutman Feyza KURNAZ ŞAHİN
Dersin Yardımcıları	

İNGİLİZCE I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	109	İNGİLİZCE I	2+0	2	2

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Öğrencilerin temel dilbilgisi kurallarını öğrenerek İngilizce'yi doğru ve anlamlı kullanmalarını ve İngilizce okuma, yazma, konuşma bilgisi edinmelerini sağlamaktır.
Dersin İçeriği	Tanışma, Meslekler, Alfabe, Heceleme, Tekil ve çoğul isimler, This/that/these/those, Sayılar,Sıra sayıları, Kişi zamirleri, İyelik sıfatları, Ülkeler, Uluslar, Diller, Am/is/are, Soru kelimeleri, Saatler, Günler, Tarihler, Günlük yaşam aktiviteleri, Geniş zaman, Bağlaçlar, Boş zaman aktiviteleri,

Like+ing, Would you like...?, Aile üyeleri, Have/has got, Yer adları, There is/are, Prepositions, Yol tarifi, Mobilyalar, Evin bölümleri, Şimdiki zaman, Aylar,Yıllar, Tarihler, Can/can't

Ön Koşulları Yok

Dersin Koordinatörü

Dersi Verenler Tanımsız Özlem Biçici

Dersin Yardımcıları

GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	115	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	2+0	2	3

Dersin Dili Türkçe

Dersin Düzeyi ÖnLisans

Bölümü / Programı Gıda Teknolojisi

Dersin Türü Zorunlu

Dersin Amacı Derste gıda maddelerinin temel yapıları ve bu yapılar arasında görülebilecek reaksiyonlardan faydalanabilme yolları öğrenilir. Ayrıca üretim, depolama ve nakliye esnasında bu bilgilerin değerlendirilmesi temel amaç olarak belirlenmiştir.

Dersin İçeriği Gıda üretim teknolojileri

Ön Koşulları Yok

Dersin Koordinatörü

Dersi Verenler Ar.Gör.Dr. Seda Yalçın

Dersin Yardımcıları

GENEL MİKROBİYOLOJİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	117	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1	2,50	3

Dersin Dili Türkçe

Dersin Düzeyi ÖnLisans

Bölümü / Programı Gıda Teknolojisi

Dersin Türü Zorunlu

Dersin Amacı Genel Mikrobiyoloji dersinin amacı; temel mikrobiyolojik kavramların öğrenilmesi ile gıda mikrobiyolojisi dersi için gerekli alt yapının oluşturulmasını sağlamaktır

Dersin İçeriği Mikrobiyolojiye giriş, Terminoloji, Sınıflandırma, Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri ve bu mikroorganizma gruplarının gıda mikrobiyolojisi açısından önemi, Mikrobiyal metabolizma, Mikrobiyal üreme, Mikroorganizmaların kontrolü, Bağışıklık, genetik yapı ve mutasyon

Ön Koşulları Yok

Dersin Koordinatörü

Dersi Verenler Öğr.Gör. SEVGÜL DENKTAŞ YILDIZ

Dersin Yardımcıları

MATEMATİK

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	121	MATEMATİK I	2+0	2	3

Dersin Dili Türkçe

Dersin Düzeyi ÖnLisans

Bölümü / Programı Gıda Teknolojisi

Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Temel aritmetik ve cebirsel işlem yapma kabiliyetinin artırılması ve temel matematik ve geometrik tanımların bilinmesi amaçlanmaktadır. Bunun yanısıra, bu temel matematiksel kavramların uygulamalı olarak hangi alanlarda kullanıldığını bilmek ve alan ile ilişkilendirmektir.
Dersin İçeriği	Çalışma yaşamında temel matematik bilgilerinden yararlanabilmeyi sağlamak ve uygulama alanlarını bilmektir.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Yrd.Doç.Dr. Hakan ÖZTÜRK
Dersin Yardımcıları	

LABORATUVAR TEKNİĞİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	123	LABORATUVAR TEKNİĞİ	2+1	2,50	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulamak
Dersin İçeriği	Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapmak
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Besim MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

KİMYA I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	129	KİMYA I	2+0	2	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu ders ile kimyada geçen temel kavramlar öğrenilecek, laboratuvar araç gereçleri ile ölçüm yapma, anorganik ve organik maddeleri kullanma, suda sertlik, metal iyonu ve atık su kontrolü yapma yeterlikleri kazandırılacaktır.
Dersin İçeriği	Atık suda pH kontrolü Katılar Periyodik cetvel Asitler, Bazlar, Tuzlar Tepkime kinetiği, Kimyasal Termodinamik Çözelti hazırlama m, M, N, F % derişimler Kimyasal Çözeltileri Hazırlama Sıvılar Gazlar Tepkimelerin katsayılarının denkleştirilmesi Kimyasal maddelerin adlarının okunması Mol kavramı Temel kavramlar, kanunlar, mol kavramı Sembollerin kavranması
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Yalçın Bostanoğlu
Dersin Yardımcıları	

BESLENME İLKELERİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	133	BESLENME İLKELERİ	2+0	2	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrenciye, besin gruplarından, günlük gereksinime göre menü listesi hazırlayabilme yeterlikleri kazandırılacaktır. Öğrenci günlük gereksinime göre; Karbonhidrat kaynaklarını, Protein kaynaklarını, Yağ kaynaklarını, Vitaminlerin kaynaklarını, Minerallerin kaynaklarını, Sağlıklı su ve sulu gıdaları seçebilecektir.
Dersin İçeriği	Beslenme
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Ar.Gör.Dr. Seda Yalçın
Dersin Yardımcıları	

GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	139	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	2+1	2,50	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Gıda İşleme Yöntemlerinin Tanıtılması ve İlkelerinin Öğretilmesi
Dersin İçeriği	Gıdaların korunma ve işleme gerekliliği
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Bölüm Başkanı --
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	141	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2+0	2	2

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bilgisayarla ilgili temel kavramlar kapsamında donanım, yazılım, bilgi ağları, bilgi güvenliği konuları, dosya ve klasör işlemleri, word, excel, power point, internet kavramı ve kullanımı, e-posta uygulamaları ile ilgili konular hakkında bilgi verilmesi
Dersin İçeriği	Temel kavramlar, dosya yönetimi, word, excel, power point, internet ve e-posta konularını içermektedir
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
---------	------	-----	-----	-------	------

1	143	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2+0	2	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	ÖnLisans				
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Amacı	Öğrencinin gıda biyoteknolojinin temeli, bu konudaki yeni gelişmeler ve gıda teknolojisinde kullanılan biyoteknolojik yöntemler konusunda bilgi sahibi olmasını sağlamak				
Dersin İçeriği	Biyoteknolojinin kullanılarak istenen özellikte hayvansal ve bitkisel gıda veya mikroorganizma kültürü üretilmesi içeriğindedir				
Ön Koşulları	Yok				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Sevgül DENKTAŞ YILDIZ				
Dersin Yardımcıları					

TÜRK DİLİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	102	TÜRK DİLİ II	2+0	2	1
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	ÖnLisans				
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir.				
Dersin İçeriği	1. Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek 2. Yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek. 3. Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak.				
Ön Koşulları	Yok				
Dersin Koordinatörü	Okutman VEDAT BALKAN				
Dersi Verenler	Okutman VEDAT BALKAN				
Dersin Yardımcıları					
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0	2	1
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	ÖnLisans				
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Bu derste Türk devriminin ve Atatürkçü düşüncenin entelektüel unsurlarını verecektir				
Dersin İçeriği	Atatürk Devrimleri ve Atatürkçü Düşünce sistemi ile Türkiye Cumhuriyeti Tarihi hakkında doğru				

bilgiler vermek, Türk gençliğini Atatürkçü Düşünce Sistemi doğrultusunda yetiştirmek.	
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Okutman Feyza KURNAZ ŞAHİN
Dersin Yardımcıları	

İNGİLİZCE II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	110	İNGİLİZCE II	2+0	2	2

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Öğrencilerin temel dilbilgisi kurallarını öğrenerek İngilizce'yi doğru ve anlamlı kullanmalarını ve İngilizce okuma, yazma, konuşma bilgisi edinmelerini sağlamaktır.
Dersin İçeriği	Prepositions of time, Kibar ricalar, Meslekler, Geniş zaman ve şimdiki zaman, Gidilecek yerler ve aktiviteler, Geçmiş zaman, Plan yapmak, Okul dersleri, Vücutun 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
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Tanımsız Özlem Biçici
Dersin Yardımcıları	

GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	116	GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ	2+0	2	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkileri kavrayabilme
Dersin İçeriği	Ambalaj malzemeleri hakkında genel bilgiye sahip olabilme
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Besim MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

GIDA KATKI MADDELERİ (SEÇ)

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	118	GIDA KATKI MADDELERİ (SEÇ)	2+0	2	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi

Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek,duyusal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak,beslenme değerini artırmak için katkı maddeleri kullanmak ve işlem yardımcı maddeleri kullanmak, yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır
Dersin İçeriği	Gıda katkı maddelerini tanımlanması ve sınıflandırılması, gıda katkı maddelerinin denetimini yapan ve onları inceleyen ulusal ve uluslararası kuruluşların öğrenilmesi,enzimler, antimikrobiyaller, dokusal yapıyı düzenleyiciler, antioksidan, renklendiriciler, lezzet artırıcıları, tatlandırıcılar, zenginleştirici katkıların incelenmesi
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Sevgül DENKTAŞ YILDIZ
Dersin Yardımcıları	

GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	120	GIDA HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇ)	2+0	2	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Gıda sanayisinde hijyen ve sanitasyonun önemini kavrayabilme ve sanitasyon ve mikroorganizmalar arasındaki ilişkileri açıklayabilme.
Dersin İçeriği	Gıda işletmelerinde sanitasyon uygulamalarında kullanılan temizleme maddelerini, sanitasyon ekipmanlarını ve dezenfektanları ayrıntılı olarak tanıyabilme.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Besim MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

GIDA ANALİZLERİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	124	GIDA ANALİZLERİ	2+1	2,50	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Gıdaların bileşiminin aydınlatılması için yapılan analizleri açıklayabilme.
Dersin İçeriği	Gıdaların kalitesini objektif ve subjektif olarak değerlendirebilme.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Besim MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	132	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	2,50	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak gıda ve mikroorganizma ilişkilerini, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri, gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmaları, gıdalarda mikorganizmaların kontrol altına alınmasını, gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaları inceleme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşma Kaynaklarını ve Gıdalardaki Mikroorganizmaları İncelemek, Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç faktörleri, Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları, Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkları öğrenmek, Mikrobiyal kontaminasyon kontrolü yapmak, Mikroorganizmaların uzaklaştırılmasını incelemek, Mikrobiyal gelişmenin engellenmesini incelemek, Mikroorganizmaların öldürülmesini incelemek, Fermentasyon mikrobiyolojisi ve fermentasyonda rol oynayan mikroorganizmalar
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Sevgül Denктаş Yıldız
Dersin Yardımcıları	

MATEMATİK II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	142	MATEMATİK II	2+0	2	2

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Temel aritmetik ve cebirsel işlem yapma kabiliyetinin artırılması ve temel matematik ve geometrik tanımların bilinmesi amaçlanmaktadır. Özellikle, türev ve integral kavramları arasındaki ilişkiler incelenecektir
Dersin İçeriği	Dersin ana içeriği, bağıntı ve fonksiyon kavramı, özel fonksiyonlar, limit, türev, integral ve uygulamaları olarak özetlenebilir.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Yrd.Doç.Dr. Hakan ÖZTÜRK
Dersin Yardımcıları	

KİMYA II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	144	KİMYA II	2+0	2	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Laboratuar çalışmalarına basamak oluşturmak, analizlerde kullanılan çözeltileri hazırlayabilmek
Dersin İçeriği	Kalitatif ve Kantitatif analiz tanımı,Çözeltiler,Çözünürlük ve çözünürlük çarpımı Çökeleklerin çözünürlüğüne tesir eden faktörler, Çökelti oluşumu, Seçimli çöktürme, Gravimetrik analiz, Asitler ve bazlar, Asit ve baz tanımı, Konjuge asitler ve bazlar, Kuvvetli asitler ve Ph, Kuvvetli bazlar ve pH, Zayıf asitler ve pH, Zayıf bazlar ve pH, Nötrleşme, Hidroliz, Tampon çözeltiler, Titrasyon, Genel titrasyon tekniği, Kuvvetli asit ve baz titrasyonları, Zayıf asidin kuvvetli baz ile titrasyonu, Zayıf bazın kuvvetli asit ile titrasyonu, Geri titrasyon, İndikatörler, Yükseltgenme indirgenme dengeleri,

Elektro kimyasal piller, Elektroliz.	
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Yalçın BOSTANOĞLU
Dersin Yardımcıları	

GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	146	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II	2+0	2	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; tekniğine uygun olarak gıdalarda temel işlemleri yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Kurutma işlemi yapmak, Evaporasyon işlemi yapmak, Dondurma işlemi yapmak, Soğutma işlemi yapmak, Ekstrüzyon işlemi yapmak, Haşlama işlemi yapmak, Pişirme işlemi yapmak, Termizasyon işlemi yapmak, Pastörizasyon yapmak, Sterilizasyon yapmak, Depo koşullarını sağlamak, Soğukta Depolamak, Dondurarak Depolamak
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Bölüm Başkanı -
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	148	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2+0	2	2

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Öğrencilerin Kelime İşlemci, Hesap Tablosu ve Sunum Uygulama programları ile ilgili ileri seviye bilgilere sahip olmaları.
Dersin İçeriği	Diğer derslerle ilgili verilmiş olan ödevleri, kelime işlemci ortamında düzenler, sunum uygulaması haline getirir ve bunları gerçekleştirirken hesap tablosu programından yararlanır.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Ayşen Ölmez
Dersin Yardımcıları	

GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	150	GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi

Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Temel gıda bileşenlerinin kimyası hakkında temel bilgileri kavrayabilme ve bu bileşenlerin gıdanın fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkilerini açıklayabilme.
Dersin İçeriği	Gıdaların bileşimi, Karbonhidratlar, Yağlar, Proteinler, Vitaminler, Mineraller, su vb.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Ar.Gör.Dr. Seda YALÇIN
Dersin Yardımcıları	

STAJ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	100	STAJ I	0+0	0	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması
Dersin İçeriği	Derslerde öğrenilen konuların uygulamasını yapabilme
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

TAHİL TEKNOLOJİSİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	201	TAHİL TEKNOLOJİSİ I	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	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
Dersin İçeriği	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
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	2+2	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Meyve ve sebzelerin bileşimi, bozulma nedenleri, meyve ve sebzelerin muhafaza yöntemleri ile ilgili temel kavramların ve uygulamaların öğretilmesi
Dersin İçeriği	Meyve ve sebzelerin tanımı, sınıflandırılması, bileşimi, meyve ve sebzelerde bozulma nedenleri ve mikroorganizmalar, meyve ve sebzelerin soğukta ve dondurarak muhafazası, kurutulmuş muhafazası
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. İ.Osman SARACOĞLU
Dersin Yardımcıları	

FERMANTASYON TEKNİĞİ I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	207	FERMANTASYON TEKNİĞİ I	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu derste fermentasyon teknolojisinin bilimsel temelleri incelenerek turşu ve zeytin, üretimi gibi fermente ürün teknolojileri ele alınacaktır.
Dersin İçeriği	Fermentasyonun bilimsel ilkesi ve mikroorganizmaların biyoteknolojik proseslerdeki yerinin kavranması Fermentasyon çeşitleri ve gıda endüstrisindeki öneminin öğrenilmesi Fermentasyon teknolojisinin kullanıldığı temel üretim teknolojilerinin öğrenilmesi
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. İbrahim Osman SARAÇOĞLU
Dersin Yardımcıları	

SÜT TEKNOLOJİSİ I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	211	SÜT TEKNOLOJİSİ I	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Sütün fiziksel, kimyasal, biokimyasal, duyu ve mikrobiyolojik özelliklerini öğrencilere öğretmek
Dersin İçeriği	Hammadde olarak sütün özellikleri, bileşimi, yararları, kullanım alanları
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Prof.Dr. Abdullah ÇAĞLAR

Dersin Yardımcıları**GIDA MEVZUATI**

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	213	GIDA MEVZUATI	2+0	2	3

Dersin Dili Türkçe**Dersin Düzeyi** ÖnLisans**Bölümü / Programı** Gıda Teknolojisi**Dersin Türü** Zorunlu**Dersin Amacı** Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yer alan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması**Dersin İçeriği** Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması**Ön Koşulları** Yok**Dersin Koordinatörü** Öğr.Gör. BESİM MADEN**Dersi Verenler****Dersin Yardımcıları****GIDA KALİTE KONTROL**

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	219	GIDA KALİTE KONTROL	3+0	3	4

Dersin Dili Türkçe**Dersin Düzeyi** ÖnLisans**Bölümü / Programı** Gıda Teknolojisi**Dersin Türü** Seçmeli**Dersin Amacı** Bu derste öğrencilere, sektörde kalite sağlama personeli olarak çalışmalarını sağlayacak, kalite ilkeleri, gıda kalitesi, gıda kalite sağlama teknikleri hakkında bilgi verilmektedir**Dersin İçeriği** Gıda Kalite Kontrolünün Tanıtımı, Gerekliliği. Gıdalarda Kalite Unsurları, Teorisi, Uygulamada Kullanılan Alet ve Cihazlar**Ön Koşulları** Yok**Dersin Koordinatörü****Dersi Verenler** Öğr.Gör. SEVGÜL DENKTAŞ YILDIZ**Dersin Yardımcıları****KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ**

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	223	KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	2+0	2	3

Dersin Dili Türkçe**Dersin Düzeyi** ÖnLisans**Bölümü / Programı** Gıda Teknolojisi**Dersin Türü** Seçmeli**Dersin Amacı** Öğrencilerin genel et bilgilerini tazeleyerek kanatlı etlerinin ve kanatlı ürünleri teknolojisi konusunda teorik ve uygulama bilgilerini vermek.**Dersin İçeriği** Kanatlı etlerinin özellikleri, besin değeri, kalite kriterleri, kanatlıların kesim salonlarına nakli ve kesilmeleri, haşlama, tüy yolma, iç organları çıkarma, soğutma, paketlenme, depolama, kanatlı etlerinin sucuk, salam, sos, jambon ve hamburger üretiminde kullanımı**Ön Koşulları** Yok**Dersin Koordinatörü**

Dersi Verenler Öğr.Gör. SEVGÜL DENKTAŞ YILDIZ

Dersin Yardımcıları

BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	227	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	3+0	3	3

Dersin Dili Türkçe

Dersin Düzeyi ÖnLisans

Bölümü / Programı Gıda Teknolojisi

Dersin Türü Zorunlu

Dersin Amacı Yağ hammaddelerini sınıflandırabilme ve tanıtabilme.

Dersin İçeriği Tohumlardan ham yağ ve ham yağdan rafine yağ üretim aşamalarını ayrıntılı olarak açıklayabilme.

Ön Koşulları Yok

Dersin Koordinatörü Öğr.Gör. BESİM MADEN

Dersi Verenler

Dersin Yardımcıları

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	229	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	3+0	3	3

Dersin Dili Türkçe

Dersin Düzeyi ÖnLisans

Bölümü / Programı Gıda Teknolojisi

Dersin Türü Zorunlu

Dersin Amacı 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

Dersin İçeriği 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,

Ön Koşulları Yok

Dersin Koordinatörü

Dersi Verenler Öğr.Gör. SEVGÜL DENKTAŞ YILDIZ

Dersin Yardımcıları

GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	231	GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	3+0	3	4

Dersin Dili Türkçe

Dersin Düzeyi ÖnLisans

Bölümü / Programı Gıda Teknolojisi

Dersin Türü Seçmeli

Dersin Amacı Bu derste; kalite yönetim sistemlerinin uygulama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır

Dersin İçeriği Kalite Kavramı-Standart ve Standardizasyon

Ön Koşulları Yok

Dersin Koordinatörü Bölüm Başkanı -

Dersi Verenler

Dersin Yardımcıları

SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	233	SOĞUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ ÜRÜN TEKNOLOJİSİ	2+0	2	3

Dersin Dili Türkçe

Dersin Düzeyi ÖnLisans

Bölümü / Programı Gıda Teknolojisi

Dersin Türü Seçmeli

Dersin Amacı Tüm soğutma ve dondurma teknolojilerinin teorik olarak öğretilmesi

Dersin İçeriği Soğukta muhafaza, gıdalara uygulanan soğutma ve dondurma yöntemleri

Ön Koşulları Yok

Dersin Koordinatörü

Dersi Verenler

Dersin Yardımcıları

FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	208	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ II	2+1	2,50	4

Dersin Dili Türkçe

Dersin Düzeyi ÖnLisans

Bölümü / Programı Gıda Teknolojisi

Dersin Türü Zorunlu

Dersin Amacı Bu derste fermentasyon teknolojisinin bilimsel temelleri incelenerek gıda sanayisinde ve insan tüketiminde önemi olan fermente ürün teknolojileri ele alınacaktır.

Dersin İçeriği Fermente ürünlerden bira, şarap, boza, şalgam suyu üretim yöntemleri ve teknolojileri

Ön Koşulları Yok

Dersin Koordinatörü

Dersi Verenler Öğr.Gör. İbrahim Osman SARAÇOĞLU

Dersin Yardımcıları

PROJE

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	210	PROJE	0+2	1	2

Dersin Dili Türkçe

Dersin Düzeyi ÖnLisans

Bölümü / Programı Gıda Teknolojisi

Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Mesleği ile ilgili almış olduğu bilgileri sanayide uygulamaya dökebilme.
Dersin İçeriği	Gıda ürünlerinin üretim teknolojilerini ve/veya analizlerini uygulayabilme.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

SÜT TEKNOLOJİSİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	224	SÜT TEKNOLOJİSİ II	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Süt ve süt ürünleri üretimi hakkında teorik olarak bilgi vermek.
Dersin İçeriği	sütün toplanması ve kabulü, süte uygulanan teknolojik işlemler, içme sütü teknolojisi, peynir üretimi ve teknolojisi, fermente süt mamulleri üretim teknolojisi, süt işletmelerinde sanitasyon
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Cemal KASNAK
Dersin Yardımcıları	

ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	226	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bazı özel gıdaların üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak
Dersin İçeriği	Bazı özel gıdaların üretim teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

TAHİL TEKNOLOJİSİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	228	TAHİL TEKNOLOJİSİ II	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu

Dersin Amacı	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
Dersin İçeriği	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
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	230	HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	2+0	2	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Toplu yemek hizmeti verilen işletmelerde, yemek menüsü hazırlama, yemeklerin gıda güvenliği uygulamalarına göre hazırlanması, sevk edilmesi ve servisini yönetebilme, personel ve iş yeri hijyenini sağlamayı öğrenme ve uygulayıp uygulatabilme becerisini kazanmak.
Dersin İçeriği	Hazır yemek sektörü (Catering)
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	232	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2+0	2	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Su ürünlerinin gıda değerleri ve işleme teknolojileri hakkında güncel bilgileri takip edebilme
Dersin İçeriği	Balık etinin özellikleri, Balıkların fiziksel kontrolü , Su ürünlerinin soğutma ve dondurma yöntemleri, Balık konserve üretimi
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	236	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans

Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Isıl işlemin ve Basıncın mikroorganizmalar ve enzimler üzerine etkisini öğretmek. Isıl işlemin ve basıncın Meyve ve Sebzelelerin besleme değerleri ve duyuşal özellikleri üzerine etkilerini öğretmek. Meyve ve Sebzelelerin ısıl işlemler ve basınç etkisi ile işleme yöntemlerini öğretmek.
Dersin İçeriği	Meyve ve Sebze konserveleri üretim yöntemleri, Reçel - Marmelat üretim yöntemleri, Meyve ve Sebze suları üretim yöntemleri
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. İbrahim Osman SARAÇOĞLU
Dersin Yardımcıları	

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	238	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Et ürünleri üretim proseslerinin öğrenilmesi ve ürün kalitesini etkileyen faktörlerin kontrol altına alınması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	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, fûme dil, jele işkembe ve paça üretim teknolojisi Et ürünleri işlemler teknolojisinde tütsüleme
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. SEVGÜL DENKTAŞ YILDIZ
Dersin Yardımcıları	

ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEK

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	240	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEK.	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Şekerli maddelerden fermantasyon olayı sonucu meydana gelen Etilalkol'ün içki olarak tüketilebilir hale getirilmesinin bilimsel esaslarının öğretilmesi
Dersin İçeriği	Etil alkol fermantasyonu ve saflaştırılması ile Dünyada ve Türkiyede üretilen Viski, Konyak, Votka, Çin,Raki ve Likör üretim yöntemleri
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. İbrahim Osman SARAÇOĞLU
Dersin Yardımcıları	

GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
---------	------	-----	-----	-------	------

4	242	GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ	2+0	2	4
---	-----	--------------------------	-----	---	---

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Gıda endüstrisinde kullanılan makinaların ve amaçlarının teorik olarak öğretilmesi
Dersin İçeriği	Tartma, yıkama, ayıklama, sınıflama makinaları,filtrasyon, santrifügasyon, homojenizatörler,değirmenler, borulu ve plakalı ısı değıştirciler, evaporatörler, doldurma, kapama ve ambalajlama makinaları
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	244	FONKSİYONEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	2+0	2	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Fonksiyonel gıdalar kavramını öğrenme
Dersin İçeriği	Fonksiyonel gıdaların çeşitleri
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	

STAJ II

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	200	STAJ II	0+0	0	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	ÖnLisans
Bölümü / Programı	Gıda Teknolojisi
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması
Dersin İçeriği	Derslerde öğrenilen konuların uygulamasını yapabilme
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	