

GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKİLÂP TARİHİ-I
Kredi / Akts	2 / 2
Dersin Amacı	Cumhuriyet'in kuruluş süreci, temel nitelikleri ve elde edilen kazanımlar ile Atatürk ilkelerinin ve birçok alandaki devrimlerinin değerini kavratmak.
Dersin İçeriği	İnkilâp ve inkılâpla ilgili kavramlar, Osmanlı Devleti'nin yapısı ve çözülme sebepleri, kurtarma ve reform çabaları, 1.Dünya Savaşı, Osmanlı Devleti'ni paylaşım antlaşmaları, Mondros Ateşkes Antlaşması, Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'ya geçişi, kongreler dönemi, İstanbul'un işgali, son Osmanlı Mebuslar Meclisi'nin toplanması, Misak-ı Milli

Dersin Adı	TÜRK DİLİ-I
Kredi / Akts	2 / 2
Dersin Amacı	Türk dilinin yapısal özellikleriyle işleyiş düzenini ve zenginliğini kavratarak, dilin doğru ve etkili şekilde kullanılmasını sağlamak.
Dersin İçeriği	Dilin tanımı, dil ve iletişim, dil-toplum ve dil-kültür ilişkileri, dilin türleri, yeryüzündeki diller, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk yazı dilinin tarihi gelişimi, Türkçenin ses, hece, kelime, cümle ve anlam bilgisi

Dersin Adı	İNGİLİZCE-1
Kredi / Akts	3/3
Dersin Amacı	Başlangıç düzeyinde temel İngilizce okuma, yazma, konuşulanları anlama ve sözlü karşılık verebilme becerileri kazandırmak.
Dersin İçeriği	Unit 1) Present Simple / Present Progressive Unit 2) Articles / Nouns Unit 3) Some-Any-No-Every/Much-Many-A lot of-A few-A little / How much?-How many? Unit 4) Object Pronouns/Possessive Adjectives / Possessive Pronouns / Possessive Case Unit 5) Adjectives / Adverbs / Comparisons -- Revision Units 1-5 -- Unit 6) Past Simple / Past Progressive Unit 7) Prepositions of Time / Prepositions of Place / Prepositions of Movement ARA SINAV Unit 8) Relative Clauses / Relative Pronouns (who, which, that, whose) Unit 8) Relative Clauses / Relative Pronouns (who, which, that, whose) Unit 9) Reflexive ? Emphatic Pronouns / Which? / One - Ones -- Revision Units 6 ? 9 - Unit 10 Present Perfect Simple Unit 11) Present Perfect Simple vs. Past Simple / The verb used to.

Dersin Adı	MİKROBİYOLOJİ
Kredi / Akts	4/6
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak mikrobiyolojik numune alma, mikrobiyolojik analizler için hazırlık yapma, kültür elde etme ile mikroskobik inceleme yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Aseptik Çalışma Tekniği, Dilüsyon Serisi Hazırlama, Koloni Morfolojisi, Saf Kültür Eldesi, Mikroorganizma Hücrelerini İnceleme

Dersin Adı	MATEMATİK-1
Kredi / Akts	3/4
Dersin Amacı	Öğrenciye, mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliği kazandırmak
Dersin İçeriği	Kümeler, Sayılar, Ondalık Kesirler, Karmaşık, Cebirsel İşlemler, Polinom ve özdeşlikler, Oran ve Orantı, Denklemler, Eşitsizlikler

GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	BESLENME İLKELERİ
Kredi / Akts	2/3
Dersin Amacı	Besin öğeleri, beslenme yetersizlikleri, toplu beslenme, besinlerin bileşimleri konusunda temel bilgileri vererek öğrencilerin bu bilgileri kullanarak yeterli ve dengeli beslenme esaslarını öğrenmek ve uygulamaktır.
Dersin İçeriği	Beslenme ve sağlık, besin öğeleri; karbonhidratlar, lipitler, proteinler, su ve mineraller, vitaminler, nükleik asitler, enzimler, enerji metabolizması, hormonlar ve metabolizma, antioksidanlar, besin grupları, şişmanlık ve zayıflık, Besinlerin hazırlanması sırasında oluşan kayıpların önlenmesi, Besin Grupları, Menü planlama.

Dersin Adı	HİJYEN VE SANİTASYON
Kredi / Akts	2/3
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilere kişisel hijyen, temizlik ve dezenfeksiyon kurallarına uygun olarak mevzuat ve hijyen kurallarını öğretir
Dersin İçeriği	Kişisel Hijyen, Kişisel Hijyen Kuralları, Periyodik Sağlık Kontrolleri, Temizlik Malzemeleri, Gıda İşletmelerinin Temizlik ve Dezenfeksiyonu dersin içeriğidir.

Dersin Adı	GENEL KİMYA-I
Kredi / Akts	2/3
Dersin Amacı	Maddenin tanıtılması ve ölçülmesi, Atomik yapı ve Periyodik tablo, Kimyasal bağlar, Kimyasal formüller ve kimyasal reaksiyon türleri, Kimyasal eşitlikler ve hesaplamalar, maddenin halleri hakkında bilgi verme
Dersin İçeriği	Madde: Elementler, bileşikler, karışımlar, karışımların ve bileşiklerin ayrılması, maddesel kanunlar; Atomun yapısı ve periyodik tablo: Işığın karakteristik özellikleri, atom teorisi ve atom modelleri, atomda enerji düzeyleri, kuantum sayıları, elektronların orbitallere yerleştirilmesi, periyodik tablonun genel özellikleri, atom hacmi, iyonlaşma enerjileri, elektron iğisi, elektronegatiflik; Kimyasal bağlar: iyonik bağlar, kovalent bağlar, metalik bağlar, Lewis yapıları ve oktet kuralı; Kimyasal formüller ve kimyasal reaksiyon türleri: bileşiklerin yazılması ve adlandırılması, basit ve molekül formülleri, kimyasal tepkime çeşitleri, kimyasal reaksiyonların yazılması, reaksiyonların denkleştirilmesi; Stokiyometri; Kimyasal hesaplamalar, sınırlayıcı reaktif, tepkime verimi

Dersin Adı	LABORATUVAR TEKNİKLERİ-I
Kredi / Akts	2,5/4
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvarında güvenli çalışma ortamı sağlama, analiz öncesi ve sonrası işlemleri ve ayırma işlemlerini yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır
Dersin İçeriği	Kişisel Güvenlik Önlemleri, Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri, Kimyasal Maddelerle Güvenli Çalışma, Analiz Öncesi Hazırlıklar, Analiz Sonrası İşlemler, Süzme, Çöktürme, Kristallendirme, Santrifüjleme, Yakma, Kurutma, Destilasyon, Ekstraksiyon, Çözelti hazırlama

Dersin Adı	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ- II
Kredi / Akts	2/2
Dersin Amacı	Atatürk Devrimleri ve Atatürkçü Düşünce sistemi ile Türkiye Cumhuriyeti Tarihi hakkında doğru bilgiler vermek, Türk gençliğini Atatürkçü Düşünce Sistemi doğrultusunda yetiştirmek.
Dersin İçeriği	Siyasi alanda yapılan devrimler, siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, hukuk alanında yapılan devrimler, toplumsal yaşamın düzenlenmesi, ekonomik alanda yapılan yenilikler,1923-1938 Döneminde Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası, Türk Devriminin İlkeleri: (Cumhuriyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik, Devletçilik, Milliyetçilik). Bütüncü ilkeler.

GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	TÜRK DİLİ-II
Kredi / Akts	2/2
Dersin Amacı	Öğrencilere, Türk dilinin yapı özellikleriyle işleyiş düzenini ve zenginliğini kavratarak, onlarda ulusal birliğimizin temel unsuru olan ana dil bilincinin ve sevgisinin uyanmasını sağlamaktır.
Dersin İçeriği	İmla, noktalama ve kompozisyon(noktalama işaretleri, diğer işaretler), yazım kuralları(büyük harflerin imlası, sayıların yazılışı, kısaltmaların imlası, alıntı kelimelerin yazılışı), kompozisyon (kompozisyonun amacı, kompozisyon yazmada yöntem), kompozisyonda plan, giriş, gelişme, sonuç, anlatım özellikleri, anlatımda duruluk, anlatımda sadelik, anlatımda açıklık, içtenlik, anlatım bozuklukları(eş anlamlı kelimelerin cümle içinde kullanılışı), deyimlerin yanlış kullanılışı, anlatım biçimleri(açıklama, hikaye, özlü anlatım, tasvir, hiciv, portre, kanıtama, konuşma, manzum anlatım çeşitleri), sözlü anlatım çeşitleri (günlük ve hazırlıksız konuşma, hazırlıklı konuşma, açık oturum, münazara, panel), yazılı anlatım türleri (mektup, telgraf, tebrik, davetiye, edebi mektup), iş mektupları, resmi mektup, dilekçe, rapor, tutanak, karar, ilan, reklam, sohbet, eleştiri, anı, gezi yazısı, röportaj, anket, otobiyografi, biyografi, roman, hikaye, masal, fabl, tiyatro, trajedi, dram, senaryo).

Dersin Adı	İNGİLİZCE-II
Kredi / Akts	2/2
Dersin Amacı	Ders, öğrencilerin bölümleriyle ilgili kapsamlı bir bilgi edinimini sağlar. Öğrencilere bölümleriyle ilgili temel kavramları öğretmeyi, bu konuda yazılmış kaynakları okuyarak okuduklarını ifade edebilmeyi ve yazabilmeyi amaçlar.
Dersin İçeriği	Okuma parçaları ve alıştırmalar, dinleme parçaları ve alıştırmalar, çeviri çalışmaları, belirli bir konuda yazı yazma, verilen bir konuda münazara yapma

Dersin Adı	MATEMATİK-II
Kredi / Akts	3/4
Dersin Amacı	Temel matematik teknikleri öğretmek, problemlerin analizi için kullanılan matematiksel becerileri geliştirmek, matematiğin diğer alanlarda kullanımına vurgu yapmak, bu amaçla diğer alanlardan çeşitli problemler ve uygulamalardan örnekler incelemek.
Dersin İçeriği	Matrisler, Denklem Sistemleri, Limit, Türev ve Uygulamaları, Problem çeşitleri ve problem çözme, İntegral, İstatistik

Dersin Adı	LABORATUVAR TEKNİKLERİ-II
Kredi / Akts	3/5
Dersin Amacı	Öğrencilere mevzuata ve laboratuvarında analiz yöntemlerine uygun güvenli bir çalışma ortamı sağlamak, öğrencilere analiz öncesi ve sonrası analiz ve ayırma işlemlerini yapabilme yetkinlikleri kazandırmaktır.
Dersin İçeriği	Gıda kalite ve kalite kontrolü, kalite ve özellikleri, duyuusal değerlendirme teknikleri, pano ve panodan çıkışa etki eden faktörler, gravimetri ve gravimetri ile ilgili analiz işlemleri, hacim ve titrimetri, hacimsel analiz işlemleri, titrasyon çeşitleri, aletli analiz işlemleri, enstrümantal analiz yöntemlerinin ilkeleri, enstrümantal analiz yöntemleri

Dersin Adı	GIDA KİMYASI
Kredi / Akts	3/4
Dersin Amacı	Gıdaların temel bileşenlerini öğrenmek.
Dersin İçeriği	Gıdaların bileşimi, Karbohidratlar, Lipidler, Amino asitler, Proteinler, Enzimler, Vitaminler, Mineraller, Gıda Katkı maddeleri.

GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	GENEL KİMYA-II
Kredi / Akts	2/3
Dersin Amacı	Gazlar ve gaz kanunları, katılar ve sıvılar, çözeltiler ve çözünürlük, asitler ve bazlar, ph ve poh kavramları, yükseltgenme indirgenme, organik bileşikler, biyomoleküller ve çevre kirliliğine neden olan kimyasalları kapsayan temel kavramların öğretilmesi, günlük ve mesleki yaşantıda karşılaşılan olaylarla bu temel kavramların ilişkilendirilmesi suretiyle analiz ve sentez yeteneğinin geliştirilmesidir.
Dersin İçeriği	Gazlar ve Gaz Kanunları; Katılar ve Sıvılar, Çözeltiler ve Çözünürlük; Asitler ve Bazlar, pH ve pOH kavramları; Yükseltgenme İndirgenme, Organik bileşikler, Biyomoleküller ve Çevre Kirliliğine neden olan kimyasallar konuları kapsamında bilgiler verilecektir.

Dersin Adı	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER
Kredi / Akts	3/4
Dersin Amacı	Gıdalarda yetkinlik kazanmaya yönelik temel işlemleri edinir.
Dersin İçeriği	Kuru temizleme Islak temizleme Filtreleme Çöktürme Santrifüjleme Eleme Damıtma Ekstraksiyon Buharlaştırma Damıtma Boyut küçültme Homojenleştirme Karıştırma

Dersin Adı	LABORATUVAR KALİTE GÜVENLİK SİSTEMLERİ
Kredi / Akts	2/4
Dersin Amacı	Laboratuvarda çalışmalarında kişisel önlem alarak, fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenlere karşı oluşabilecek riskleri belirleyip, güvenli laboratuvar ortamı oluşturma amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği	Laboratuvarda güvenli çalışmanın önemi, kişisel güvenlik önlemleri, laboratuvarda güvenlik organizasyonu.

Dersin Adı	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ
Kredi / Akts	2 / 4
Dersin Amacı	Bu kursta yer alan bilgileri kullanarak kendilerini geliştirme fırsatı yakalayacak nitelikler kazanmaktır
Dersin İçeriği	İnternet Erişimi ve İnternet Tarayıcısı E-posta Yönetimi Haber Grupları / Forumlar Web Tabanlı Öğrenme Kişisel Web Sitesi Hazırlama Elektronik Ticaret Kelime İşlemci Programı Özgeçmiş İnternet ve Kariyer İş görüşmesi hazırlığı Ticaret Beyannamesi Formüller ve Fonksiyonlar Grafik Sunum Hazırlama Tanıtım Materyali Hazırlama

Dersin Adı	ENSTRÜMENTAL ANALİZ
Kredi / Akts	3/5
Dersin Amacı	Modern analiz metotlarının temel prensiplerini anlama, kullanılan cihazların temel bileşenleri ve çalışma prensiplerini öğrenerek yöntemlerin analitik uygulamaları konusunda bilgi sahibi olmak
Dersin İçeriği	Enstrümental analiz metotları hakkında genel bilgiler, Enstrümental gıda analiz metotları, refraktometri, spektroskopi , UV ve GB absorpsiyon spektroskopisi, Floresans ve fosforesans spektroskopisi, Atomik absorpsiyon spektroskopisi, Atomik emisyon ve atomik floresans spektroskopisi, Infrared (IR)spektroskopisi, Nükleer manyetik rezonans (NMR) spektroskopisi, Kütle spektroskopisi, Kromatografik Yöntemler.

Dersin Adı	SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ
Kredi / Akts	3/5
Dersin Amacı	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak süt ve ürünlerinden numune alma, çiğ süt ve süt ile peynir, yoğurt, krema, tereyağı ve dondurma analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Süt ve ürünlerinde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler için numune alma, Çiğ sütlerde duyu analizler, Çiğ sütlerde kirlilik testi, Koruyucu ve nötralize edici madde tayini, Sütte antibiyotik ve inhibitör madde aranması, Çiğ sütte asitlik tayini, Çiğ sütte yoğunluk tayini, Çiğ sütte kuru madde tayini, Çiğ sütte yağ tayini, Sütte özgül ağırlık tayini, Sütte protein tayini, Sütlerde homojenizasyon kontrolü, Sütlerde ısı işlem kontrolü, Süt ürünlerinde (peynir, yoğurt, krema, tereyağı, dondurma) duyu analiz, fiziksel ve kimyasal analizler

GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	MESLEKİ DENEYİM-I
Kredi / Akts	1/2
Dersin Amacı	Staj programının amacı devamlı olarak bir işe başlamadan önce öğrencilere özel bir kariyer alanında ilgilerini test etme olanağı sunmak, öğrencilerin edinilen teorik bilgileri uygulamaya aktarma becerisi ile kariyerleri alanında yetenek ve teknikler geliştirmelerini sağlamak, öğrencilerin akademik ortamdaki çalışma ortamına uyum sağlamasına katkı yapmak ve öğrencilerin sorumluluk anlayışlarını artırmaktır.
Dersin İçeriği	Staj, eğitim programı esnasında edinilen teorik bilgilerin uygulama aşamasına geçirilmesi alanında öğrenciye olanaklar sunar. Bu nedenle işe ilgili her türlü faaliyeti kapsar. Öğrenciler bu staj kapsamında çalışma alanlarının kapsayan herhangi bir iş alanında 30 gün fiili olarak çalışmak durumundadır. Yapılan iş detaylı bir şekilde günlük olarak kaydedilir ve raporlanır. Bu staj raporu çalışma ortamındaki ilgili kişi tarafından onaylanır ve onaylanan rapor değerlendirilmek ve notlandırılmak üzere bölümdeki ilgili akademik personele teslim edilir.

Dersin Adı	TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ
Kredi / Akts	3/5
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Tahılın tanımı ve önemi, tahıl çeşitleri ve sınıflandırılması, buğdayın temizlenmesi, buğdayın tavlama, buğdayın öğütülmesi, un paçalı, irmik, buğday paçalı, irmik sasörleme, bulgur ve sınıflandırılması, bulgur üretim aşamaları: temizleme ve yıkama, pişirme, kurutma, kabuk soyma, ayıklama, kırma, kalibrasyon, ekmeğin üretimi: ekmeğin hamuru bileşenlerinin hazırlanması, yoğurma, kitle fermantasyonu, şekil verme, son fermantasyon, pişirme, makarna üretimi: yoğurma, vakum uygulama, presleme, kalıplama ve kesme, kurutma, soğutma, silolama; bisküvi ve kraker üretimi: karışım hazırlama, yoğurma, şekil verme, pişirme; kek üretimi: bileşenlerin hazırlanması, karıştırma, şekil verme, pişirme, soğutma; kahvaltılık tahıl üretimi: hammaddenin öğütülmesi, pişirme, dinlendirme, ezme; baklagil üretimi: kabuk soyma, top ve yaprak tane ayırma, yağlama, ayıklama

Dersin Adı	BAL VE ŞEKERLİ ÜRÜNLERİN ANALİZİ
Kredi / Akts	3/4
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak bal ile şekerli ürünlerin analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Bal numunelerinde toplam asitlik, nem, renk, diastaz sayısı, HMF (hidroksi metil furfural), invert şeker, sakkaroz, çevirme açısı ve suda çözünmeyen katı madde analizleri

Dersin Adı	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ - I
Kredi / Akts	3/5
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak indikatör mikroorganizmaların sayımı, patojen mikroorganizma analizleri, gıdalarda mikrobiyolojik analizleri yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Gıdalarda önemli mikroorganizmalar ve özellikleri, gıdalarda mikroorganizma gelişmesine etki eden faktörler, gıdalarda mikroorganizmaların bulaşma kaynakları, Türk Gıda Kodeksi'ne göre gıdalarda mikrobiyolojik analiz metotları

Dersin Adı	GIDA KATKI MADDELERİ(TEKNIK(BÖLÜM) SEÇMELİ)
Kredi / Akts	2/4
Dersin Amacı	Endüstriyel gıda üretiminde kullanılan gıda katkı maddelerinin kullanım amaçları, mevzuata uygunluğu ve katkı maddesi çeşitlerinin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Gıdalarda katkı maddesinin tanımlanması, katkı maddeleri hakkında yasal düzenlemeler, katkı maddelerinin kullanım amaçları, katkı maddesi kullanımında dikkat edilmesi gereken hususlar, katkı maddelerinin sağlık üzerine etkisi, katkı maddelerinin sınıflandırılması

GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	LABORATUVAR KALİTE SİSTEMLERİ VE AKREDİTASYON(TEKNIK(BÖLÜM) SEÇMELİ)
Kredi / Akts	2/4
Dersin Amacı	Laboratuvarların akredite edilmesi ve bu süreçte akreditasyon programlarının hazırlanmasını amaçlar.
Dersin İçeriği	Terimler ve tarifler Yönetim şartları Laboratuvar akreditasyonu Kalite sistemleri Kalite el kitabının hazırlanması İç tetkik Dış tetkik

Dersin Adı	YAĞ ANALİZLERİ
Kredi / Akts	3/5
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak bitkisel ve katı yağ analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Lipidler, Yağların Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Yağlı Tohumların Depolanması, Yağlı Tohumlardan Ham Yağ Üretimi, Ham Yağın Rafinasyonu, Margarin Üretim Teknolojisi, Zeytinyağı Üretim Teknolojisi, Bitkisel Sıvı Yağların Temel Kalite Analizleri

Dersin Adı	MESLEKİ DENEYİM-II
Kredi / Akts	1/2
Dersin Amacı	Staj programının amacı devamlı olarak bir işe başlamadan önce öğrencilere özel bir kariyer alanında ilgilerini test etme olanağı sunmak, öğrencilerin edinilen teorik bilgileri uygulamaya aktarma becerisi ile kariyerleri alanında yetenek ve teknikler geliştirmelerini sağlamak, öğrencilerin akademik ortamdaki çalışma ortamına uyum sağlamasına katkı yapmak ve öğrencilerin sorumluluk anlayışlarını artırmaktır
Dersin İçeriği	Staj, eğitim program esnasında edinilen teorik bilgilerin uygulama aşamasına geçirilmesi alanında öğrenciye olanaklar sunar. Bu nedenle işe ilgili her türlü faaliyeti kapsar. Öğrenciler bu staj kapsamında çalışma alanlarının kapsayan herhangi bir iş alanında 30 gün fiili olarak çalışmak durumundadır. Yapılan iş detaylı bir şekilde günlük olarak kaydedilir ve raporlanır. Bu staj raporu çalışma ortamındaki ilgili kişi tarafından onaylanır ve onaylanan rapor değerlendirilmek ve notlandırılmak üzere bölümdeki ilgili akademik personele teslim edilir.

Dersin Adı	ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ
Kredi / Akts	3/5
Dersin Amacı	Türk Gıda Kodeksi ve TSE standartlarına uygun olarak taze et ürünleri, dondurulmuş et ürünleri, kanatlı eti ürünleri, su ürünleri, fermente sucuk, pastırma ve emülsiyon tipi et ürünleri üretim aşamalarını öğrenme ve bu ürünlere ait analizleri yapabilme ve değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Etin bileşimi ve besinsel değeri, Taze et ürünleri teknolojisi, Kanatlı eti üretim teknolojisi, dondurulmuş et ürünleri teknolojisi, Fermente sucuk üretim teknolojisi, Emülsiyon tipi et ürünleri teknolojisi, Pastırma üretim teknolojisi, Su ürünleri işleme teknolojisi, Et ve et ürünlerinde uygulanan duyuusal, fiziksel ve kimyasal analizler

Dersin Adı	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-II
Kredi / Akts	3/5
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak gıdalarda mikrobiyolojik analizler yapma /değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Gıdalarda indikatör mikroorganizmalar, gıda zehirlenmeleri, gıdalarda görülen mikrobiyal kaynaklı değişiklikler, çeşitli gıdalarda görülen mikrobiyolojik bozulmalar, patojen mikroorganizma analizleri

Dersin Adı	MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ
Kredi / Akts	3/5
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; meyve ve sebzelerin başlıca özellikleri ile konserve, meyve suyu, salça, reçel marmelat üretimi ve meyve sebzelerin çeşitli yöntemlerle muhafazası gibi konularda gerekli yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Meyve ve sebzelerin bileşiminde bulunan başlıca bileşenler (karbonhidratlar, azotlu bileşikler, lipitler, vitaminler, mineral maddeler, fenolik bileşikler, enzimler, renk maddeleri, lezzet maddeleri), meyve sebze muhafaza yöntemleri, konserve üretim teknolojisi, meyve suyu üretimi, salça üretimi, ketçap üretimi, reçel ve marmelat üretimi

GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	ÇEVRE KORUMA(TEKNIK(BÖLÜM) SEÇMELİ 1)
Kredi / Akts	2/4
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, çevrenin sağlığa etkisinin ortaya konması, nüfus artışı ve kalkınmanın getirdiği çevre sorunlarının tartışılması ve çalışan sağlığı yaklaşımıyla değerlendirilmesidir.
Dersin İçeriği	Çevre Yönetmelik Bilgisi, risk analizi, atık depolama, kişisel korunma önlemleri, uluslararası sağlık ve güvenlik kazaları, işçi sağlığı ve güvenliği yönetmeliği

Dersin Adı	İLK YARDIM(TEKNIK(BÖLÜM) SEÇMELİ 1)
Kredi / Akts	2/4
Dersin Amacı	Sağlık ve sağlık bilgisinin tanımını yapmak. Sağlığı etkileyen faktörleri incelemek Kişisel bakım ve korunmanın önemini anlatmak. Bulaşıcı hastalıkları tanıma ve korunma yöntemlerini öğretmek. Kan basıncı ölçümünü hakkında uygulamaları göstermek. Çevre sağlığı hakkında bilgiler vermek. İlk yardım tanımını yapmak. Yaralanma, donma, yanık, güneş çarpması, zehirlenme, boğulma, kırıklar, çıkıklar, solunum ve kalp durmasında gibi durumlarda ilk yardım ve ön tedavi tekniklerini öğretmek.
Dersin İçeriği	İlk yardımın temel uygulamaları, temel yaşam destekleri, iç ve dış kanamalar, yara ve çeşitleri, kırık, çıkık ve burkulmalarda ilk yardım, acil bakım gerektiren hastalarda ilk yardım, Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalarda ilkyardım, Acil taşıma teknikleri, Kısa Mesafede Hızlı yaşama teknikleri

Dersin Adı	İSTATİSTİK(TEKNIK(BÖLÜM) SEÇMELİ 2)
Kredi / Akts	3/4
Dersin Amacı	Öğrencilere temel istatistik kavramlarını öğretmek ve istatistiksel yöntemleri kullanarak çalışma hayatında daha gerçekçi karar vermelerine yardımcı olmaktır.
Dersin İçeriği	Tanımlayıcı istatistik, Verilerin düzenlenmesi, istatistiksel sunum ve grafiksel gösterimleri, Hipotez Testleri, parametrik ve Nonparametrik Testler, Korelasyon ve Regresyon Analizleri, Varyans Analizleri