

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ- I
Kredi / Akts	2 / 2
Dersin Amacı	Cumhuriyetin kuruluş süreci, temel nitelikleri ve elde edilen kazanımlar ile Atatürk ilkelerinin ve birçok alandaki devrimlerinin değerini kavratmak.
Dersin İçeriği	İnkılâp ve İnkılâpla ilgili Kavramlar, Osmanlı Devleti'nin Yapısı ve Çözülme Sebepleri, Devleti Kurtarma ve Reform Çabaları, Birinci Dünya Savaşı, Osmanlı Devleti'ni Paylaşım anlaşmaları, Mondros Ateşkes Anlaşması, Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'ya Geçişi ve Kongreler Dönemi, İstanbul'un İşgali, 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 tarihî gelişimi, Türkçenin ses, hece, kelime, cümle ve anlam bilgisi

Dersin Adı	İNGİLİZCE-I
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	MATEMATİK - I
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

Dersin Adı	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER - I
Kredi / Akts	1,5 / 2
Dersin Amacı	Gıdalarla ilgili temel işlemleri öğretmek ve bu alanda yetkinlik kazandırmak
Dersin İçeriği	Gıda teknolojisinde kullanılan ön işlemler, hammadde sınıflandırma yöntemleri, akışkanların taşınması, mekanik ayırma, distilasyon, ekstraksiyon, öğütme, karıştırma, emülsifiye etme, kurutma ve evaporasyon

DERSİN ADI	BESLENME İLKELERİ
Kredi / Akts	2 / 3
Dersin Amacı	Temel besin öğelerinin, beslenme yetersizliklerinin öğretilmesi ve öğrencilere besinlerin bileşimi hakkında temel bilgilerin verilmesi, bu bilgileri kullanarak yeterli ve dengeli beslenme ilkelerinin kavranması
Dersin İçeriği	Beslenme ve sağlık, besin öğeleri, karbohidratlar, lipidler, proteinler, su, mineraller, vitaminler, nükleik asitler, enzimler, enerji metabolizması, hormonlar ve metabolizma, antioksidanlar, besin grupları, obezite ve zayıflık, gıdaların hazırlanması sırasında oluşan kayıpların önlenmesi, besin grupları, menü planlama

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

DERSİN ADI	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ - I
Kredi / Akts	3,5 / 5
Dersin Amacı	Gıda sanayi makineleri ve bu ekipmanların çalışma prensiplerinin tanıtılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Gıdaların temel özellikleri, hammadde hazırlama makineleri, üretim ekipmanları, ayırma ve ayırma sistemleri, çalkalama ve karıştırma ekipmanları, boyut küçültme sistemleri

Dersin Adı	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: ışığın 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	GENEL MİKROBİYOLOJİ
Kredi / Akts	4,5 / 6
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilere mikrobiyolojik örneklemenin analiz yöntemleri, mikrobiyolojik analizlere hazırlık, mikroskopik inceleme ve kültür edinme yöntemlerine uygun mevzuat ve bilgi sağlar.
Dersin İçeriği	Aseptik çalışma tekniği, seyreltme serilerinin hazırlanması, koloni morfolojisi, saf kültür üretimi, mikroorganizma hücrelerinin incelenmesi

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). Bütünüleyici İlkeler.

Dersin Adı	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ - II
Kredi / Akts	3 / 5
Dersin Amacı	Gıda endüstrisi ekipmanları ve prosesleri hakkında bilgi kazandırmaktır.
Dersin İçeriği	Eşanjörler, Evaporatörler, Kurutma Makinaları, Paketleme Sistemleri

Dersin Adı	MATEMATİK - II
Kredi / Akts	3 / 4
Dersin Amacı	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, İntegral, Problem çeşitleri ve problem çözme, İstatistik

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

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.

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) , İmla, 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, kanıtlama, konuşma, manzum anlatım çeşitleri) , Sözlü anlatım çeşitleri (günlük ve hazırlıksız konuşma, hazırlıklı konuşma, açıkoturum, 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	Öğrencilere temel dilbilgisi kurallarını öğretmek, öğrencilerin anlamlı ve doğru İngilizce cümleler kurabilmelerini ve yazılı-sözlü olarak kendilerini ifade edebilmelerini sağlamaktır.
Dersin İçeriği	PRESENT PERFECT (since, for, yet, already, have been to , recently, lately, so far ...), PRESENT PERFECT CONT., ADJECTIVES (comparative and superlative degree of adjectives, as as, similar to) ADVERBS (slowly, quietly, fast, late), PASSIVES (is done, was done, has / have ben done .), CONDITIONALS (if clause, type-1, 2 - as long as, provided that), RELATIVE CLAUSE (who, which, that, whose, where ...), REPORTED SPEECH (he said that, he told me that..), GERUNDS-INFINITIVES (I like listenin, he advised me to), REVIEW

Dersin Adı	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 İndirgenme; Organik bileşikler, Biyomoleküller, ve Çevre Kirliliğine neden olan kimyasallar konularını 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	LABORATUVAR TEKNİKLERİ
Kredi / Akts	3 / 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, Kromatografik Yöntemler, Çözelti hazırlama

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ
Kredi / Akts	2 / 4
Dersin Amacı	Bu derste öğrenilen bilgileri kullanarak öğrencilerin kendilerini geliştirme fırsatlarını elde etmelerine yönelik yeterlilikler kazandırmaktır.
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, İş görüşmesi hazırlığı, Ticaret Beyannamesi, Formüller ve Fonksiyonlar, Grafik, Sunum Hazırlama, Tanıtım Materyali Hazırlama

Dersin Adı	LABORATUVAR KALİTE GÜVENLİK SİSTEMLERİ
Kredi / Akts	2 / 4
Dersin Amacı	Laboratuvarda çalışmalarında kişisel önlem olarak fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenlere karşı oluşabilecek riskleri belirleyip, güvenli laboratuvar ortamı oluşturma amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği	Laboratuvarda güvenli çalışmanın önemi, Kişisel güvenlik önlemleri, Laboratuvar alet, ekipman ve cihazların güvenli kullanımı, Laboratuvarda güvenlik organizasyonu, Laboratuvarda fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerin belirlenmesi, Risk analizlerinin değerlendirilmesi ve gerekli önlemlerin alınması

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 ortamdan 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 işle 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	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ
Kredi / Akts	3 / 5
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; tekniğine uygun olarak özel gıdaların üretim kontrolünün kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Şeker üretimi, Şekerleme teknolojisi, Bazı şekerlemelerin üretimi

Dersin Adı	ENSTRÜMENTAL ANALİZ
Kredi / Akts	3 / 5
Dersin Amacı	Modern analiz yöntemlerinin temel prensipleri, temel enstrümental gıda analizlerinde kullanılan cihazların temel bileşenleri ve çalışma prensiplerinin kavranması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Enstrümantal analiz yöntemleri hakkında genel bilgiler, Enstrümantal gıda analiz yöntemleri, Refraktometri, Spektroskopi, UV-Vis spektroskopisi, Floresan ve fosforesans spektroskopisi, Atomik absorpsiyon spektroskopisi, Atomik emisyon ve atomik floresan spektroskopisi, Kızılötesi (IR) spektroskopisi, NMR spektroskopisi, Kütle spektroskopisi, Kromatografik Yöntemler

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	TAHİL TEKNOLOJİSİ
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 tavllanması, 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, ekmek üretimi: ekmek 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	SÜT TEKNOLOJİSİ
Kredi / Akts	3 / 5
Dersin Amacı	Türk Gıda Kodeksi ve TSE standartlarına uygun olarak hammadde ve yardımcı maddelerin işletmeye alınması ve depolanması, ön işlemlerin kontrolü, içme sütü ve süt ürünlerinin üretim sürecinde gerekli kalite kontrollerinin yapılması yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Sütün tanımı ve nitelikleri, süte uygulanan ön işlemler, pastörize ve sterilize içme sütü teknolojisi, koyulaştırılmış ve kurutulmuş süt ürünleri teknolojisi, fermente süt ürünleri teknolojisi, peynir üretim teknolojisi, tereyağı ve dondurma üretim teknolojisi

Dersin Adı	BAL VE ŞEKERLİ ÜRÜNLERİN ANALİZLERİ
Kredi / Akts	3 / 4
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metodlarına 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 KATKI MADDELERİ
Kredi / Akts	2 / 4
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere raf ömrünü uzatan gıda katkı maddelerinin mevzuata ve yöntemlere uygun olarak değerlendirilmesine yönelik ve duyuşal özellikleri modifiye edici, besin değerini artırıcı gıda katkı maddelerine yönelik bilgi kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Asitlik düzenleyiciler, antimikrobiyal maddeler, antioksidanlar, renklendiriciler, lezzet artırıcılar, tatlandırıcılar, zenginleştirici katkılar, starterler, enzimler, taşıyıcılar, çözenler

Dersin Adı	KALİTE GÜVENCE VE STANDARTLAR
Kredi / Akts	2 / 4
Dersin Amacı	Bu derste; iş hayatında kalite güvencesi ve standartları ile ilgili yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmıştır.
Dersin İçeriği	Kalite ve Standardizasyon Kavramları, Standardizasyonun Amaçları, Faydaları, Ulusal ve Uluslararası Standartlar, Kalite Standartlarının Uygulanması, Kalite Unsurları, Kalite Kontrol Kavramı, Toplam Kalite Yönetimi konularını kapsamaktadır.

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
Kredi / Akts	3 / 5
Dersin Amacı	Türk Gıda Kodeksi ve TSE standartlarına uygun olarak taze et ürünlerinin işlenmesi ve depolanması, dondurulmuş et ürünleri, kanatlı eti ürünleri, su ürünleri, fermente sucuk, pastırma ve emülsiyon tipi et ürünleri üretiminde gerekli hammadde ve yardımcı maddelerin özellikleri, depolanması ve üretim aşamaları, ürünlerin ambalajlanması ve depolanması konularında gerekli donanımın 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

Dersin Adı	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ
Kredi / Akts	3 / 5
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Türk Gıda Kodeksi ve TS Standartlarına uygun meyve ve sebze üretimi, konserve, salça, reçel, dondurulmuş ve kuru meyve ve sebze üretimine yönelik bilgilerin kazandırılmasıdır.
Dersin İçeriği	Fruit and Vegetable Processing, Frozen Fruit and Vegetable Production, Dried Fruit and Vegetable Production

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 ortamdan 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	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ
Kredi / Akts	3 / 5
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; 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 incelemek, Gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaları incelemek yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşma Kaynaklarını İncelemek, Gıdalardaki Mikroorganizmaları İncelemek

Dersin Adı	YAĞ TEKNOLOJİSİ
Kredi / Akts	3 / 5
Dersin Amacı	Öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS'ye uygun yağlı tohumlardan yağ üretimi yapma, rafinasyon yapma, margarin ve zeytinyağı üretimi konusunda yeterliliklerin 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

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Adı	İSTATİSTİK
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

Dersin Adı	İLK YARDIM
Kredi / Akts	2 / 4
Dersin Amacı	İlk yardımın temel ilkeleri, temel yaşam desteği, ilk yardım yaralanmaları, kırık, çıkık ve burkulmalar, ilk yardım, ilk yardım ve diğer acil durumlarda ulaşım ile ilgili yeterlikleri kazandırmak.
Dersin İçeriği	İlk yardımın temel ilkeleri, temel yaşam desteği, ilkyardım yaralanmaları, kırık, çıkık ve burkulmalar, ilk yardım, acil durumlarda diğer ilk yardımlar

Dersin Adı	HİJYEN VE SANİTASYON
Kredi / Akts	2 / 4
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Kişisel Hijyen, Kişisel Temizlik Kuralları, Periyodik Sağlık Kontrolleri, Temizlik Malzemeleri, Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon konuları dersin içeriğini oluşturmaktadır.