

I. YARIYIL

GTE111: GIDA TEKNOLOJİSİNDE GENEL KİMYA

Kimya Tarihi, Anlamlı Sayılar, Birim Sistemi, Maddenin Yapısı, Maddenin Halleri, Maddenin Sınıflandırılması, Maddenin Ayırt Edici Özellikleri, Atom, Element, Bileşik, Molekül, Bağlar, Mol, Molarite, Normalite, Molalite, Çözeltiler, Asit Ve Bazlar, Çözünürlük

GTE 113:GIDA İŞLEME İLKELERİ

Bu ders kapsamında gıdaların temel özellikleri ve üretimde kullanılan ilkeler, hammadde ve işleme; hammaddenin temizlenmesi, ayırma ve sınıflandırma, katı gıdaların boyut küçültme işlemleri, eleme, karıştırma ve emülsifikasyon, filtrasyon ve membran ayırma, santrifüzyon, akışkanların taşınmasında kullanılan ekipmanlar ve taşıma ilkeleri.

BIK 101: BİYOKİMYA

Bu ders kapsamında, Biyokimyanın konusu, biyomoleküller ve hücre yapısı, Biyokimyanın konusu, biyomoleküller ve hücre yapısı, Su ve sulu çözeltilerin özellikleri, Amino asitler, peptidler ve proteinler, Enzimler, Enzim inhibisyonu ve enzim aktivitesinin düzenlenmesi, Enzim inhibisyonu ve enzim aktivitesinin düzenlenmesi, Karbonhidratlar, Lipidler, Nükleik asitler, vitaminler hakkında teorik bilgiler verilmektedir.

MIK 101: TEMEL MİKROBİYOLJİSİ

Tıbbi Mikrobiyoloji'ye Giriş, Tıbbi Bakteriyoloji ve Bakterilerin Morfolojik Özellikleri, Bakteri Metabolizması ve Üremesi, Bakteri Genetiği, Bakteriyel Virülans Faktörleri, Antimikrobiyal Maddeler, Tıbbi Bakteriyoloji, Tıbbi Viroloji, Tıbbi Parazitoloji, Tıbbi Mikoloji, Mikroorganizmalar Arası İlişkiler ve Mikroorganizma İnsan İlişkisi, Sterilizasyon, Dezenfeksiyon ve Antisepsi, Temel İmmünoloji, Laboratuvar Tanısının Genel Prensipleri

MAT 101: TEMEL MATEMATİK

Sayılar; Sayıların sınıflandırılması, Üslü İfadeler ve köklü ifadeler, Rasyonel ifadeler, Faktöriyel, Oran-Orantı, Denklemler (Birinci Dereceden Denklemler), İkinci Dereceden Denklemler, Eşitsizlikler, Fonksiyonlar, Açılar ve Trigonometri, Trigonometrik Oranlar, Kompleks Sayılar

PSI010: POZİTİF PSİKOLOJİYE GİRİŞ

Sosyolojiye Giriş ve Yöntemi; Sosyolojinin ortaya çıkışı ve kuramsal yaklaşımlar; Toplum ve toplumsal yapı; Toplumsallaşma; Toplumsal gruplar; Aile kurumu; suç kuramsal yaklaşımları ve suç türleri; Teknoloji ve Çevre; Psikoloji Bilimlerine Giriş ve Yöntem; Psikolojinin Yöntemi; Yaşam boyu gelişim psikolojisi; Duyum ve algı; Öğrenme; Kişilik psikolojisi, Kişilik kuramları; Ruh sağlığı ve uyum; Davranış üzerine sosyal etkiler, Tutumlar; Psikolojinin uygulama alanları ve psikolojide kullanılan bazı ölçme araçları, Genel davranış bilimleri, Psikoloji bilimi, psikolojinin bölümleri, Sağlık hizmetlerinde psikoloji, çağdaş psikolojide uzmanlık alanları, Organizma ve çevre ilişkisi, Ruh sağlığı ve davranış bozuklukları, Davranışlarda insanlarla ilişki kuralları, Sosyoloji bilimi, Toplumsallaşma ve kültür, İnsan kaynakları, Deprem psikolojik kaynakları ve başa çıkma yolları

ATA101: ATATÜRK İLKE VE İNKILAPLARI I

Osmanlı Toplum ve Devlet Düzeninin Geri Kalması ve Yapılan Reform Hareketleri; Osmanlı Devletinin Parçalanması ve Ulusal Mücadelenin Başlaması; Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'da Ulusal Mücadeleyi Örgütlemesi; Birinci T.B.M.M.'nin Açılması; 1920-1922 Arası Askeri ve Siyasal Gelişmeler; Devrimler ve Karşı Tepkiler; Anayasal Sistemin Kurulması; Cumhuriyet Döneminde İç ve Dış Siyaset; Türk Devriminin Temel

Özellikleri ve Etkilendiği Düşünce Akımları; Hukuk, Eğitim, Ekonomi ve Toplumsal Yaşayışta Yapılan Yenilikler; Atatürk İlkeleri ve Bu İlkelerin Genel Nitelikleri; İdeolojik Açıdan Atatürk' çülüğün Değerlendirilmesi.

TURK101: TÜRK DİLİ I

Dil Nedir: Dilin doğuşuyla ilgili teoriler, Dil-kültür-ulus ilişkisi; Dil Devrimi: Türk Dil Kurumu ve çalışmaları; Dünya Dilleri: Dil aileleri, Türkçe'nin dünya dilleri arasındaki yeri; Türkiye Türkçesinin Özellikleri: Ses özellikleri, Biçim özellikleri, Cümle özellikleri; Yazım Kuralları; Noktalama İşaretleri; Yazışmalar: Özgeçmiş, Dilekçe, Mektup, İş mektubu, Telgraf.

İNGU101: İNGİLİZCE I

Belirteçler; Ön hal Edatlar: Yer, Zaman, Hareket; Tekil ve Çoğul İsimler: Sayılabilir ve Sayılamayan isimler; Zamanlar: Geniş zaman, Şimdiki zaman, Geçmiş zaman yapıları; Kipler: Will, Should, Should not, Must, Must not, Can; Karşılaştırmalı yapılar; Adıllar: Kişi adılları, İyelik adılları; Sıfatlar; Olumlu cümle, Olumsuz cümle ve Soru cümleleri; Bağlaçlar: Ve, Fakat, -ken, Çünkü.

RKUL101: ÜNİVERSİTE KÜLTÜRÜ

Üniversite bünyesinde gerçekleştirilen seminer ve konferanslara katılım sağlanarak gerçekleştirilmektedir.

II. YARIYIL

GTE114: GIDA KATKI MADDELERİ

İngrediyenler, Enzimler, Vitaminler Ve Amino Asitler, Antimikrobisidler, Antioksidanlar, Asitler, Çelatlar, Stabilizörler, Nişasta, Emülgatörler, Polioller, Lezzet Maddeleri, Lezzet Arttırıcılar, Tatlandırıcılar, Renk Maddeleri, Fosfatlar hakkında teorik bilgiler ve sektördeki uygulamaları hakkında bilgiler verilmektedir.

GTE122: GIDA SAĞLIĞI GÜVENİRLİĞİ VE GIDA MEVZUATI

Gıdalarda genel kalite kriterleri, Gıda kontrolünün tarihçesi, gıda kontrolünün amaçları, Gıda kontrolünün önemi, gıda kontrol kuruluşları, Gıda kanunu, gıda yönetmelik ve tebliğleri, gıda standartları, genelgeler, Tüketici haklarının korunması, Kalite ve renk-görünüş ilişkisi, Çeşitli gıdalarda (meyve suları, konserve gıdalar, yağ, süt ürünleri, tahıl ürünleri ve et ürünleri) temel kalite kontrol kriterleri, kritik kontrol noktaları, Gıdalarda bulaşanlar ve katkı maddeleri, Gıda hijyeni hakkında bilgiler verilmektedir.

GTE116: GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU

Sanitasyonun ve Hijyenin Tanımı ve Gıda Endüstrisindeki Rolü, Sanitasyon, Hijyen, Gıda Sanitasyonu, Hijyenik ve Sağlıklı Gıda, Mikroorganizmalar ve Sanitasyon, Mikroorganizmaların Kontrol Altına Alınması, Gıda Kontaminasyon Kaynakları, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), Gıda İşletmelerinde Sanitasyonu Etkileyen Faktörler, İşletmelerde Temizlik ve Dezenfeksiyon, Meyve-Sebze İşleme, Et ve Süt İşletmelerinde Sanitasyon uygulamaları hakkında bilgiler verilmektedir.

GTE110: ORGANİK TARIM VE UNLU MAMÜLLER TEKNOLOJİSİ

Buğday, Çavdar, Arpa gibi tahıl ürünlerinin kimyasal bileşimlerini hakkında bilgi sahibi olmak, Tahıl işleme teknolojisinde temizleme, depolama, tavlama, öğütme ve eleme aşamaları hakkında bilgi sahibi olmak ve ekmek üretimi, bisküvi üretimi ve makarna üretimi teknolojisini bilmek

BES101: BESLENME İLKELERİ

Sağlık ve beslenme, toplumda beslenme sorunları ve nedenleri, besin öğeleri, besin grupları, içecekler ve özellikleri, fonksiyonel besinler, yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri, enerji gereksinimi, ideal boy ve kilo ölçümleri, özel durumlarda beslenme ilkeleri konularını içerir.

GTE112 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ

Genel biyoloji (Sınıflandırma, hücrenin yapısı ve görevleri), Genel Biyoloji (Nükleik asitler ve enerji dönüşümleri), Temel mikrobiyoloji ve Sterilizasyon, Dezenfeksiyon, Antisepsi, Gıda mikrobiyolojisine giriş, Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların sınıflandırılması, Bakteri ve mantarların genel özellikleri, Gıdalarda Bulunan Önemli Bakteri ve Mantarlar, Gıdalardaki Mikrobiyal Bulaşma Kaynakları ve Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Faktörler, Gıdaların Mikrobiyal Bozulması – Gıdaların Mikrobiyal Bozulması – Gıdalardaki İndikatör Mikroorganizmalar, Gıda Kaynaklı Enfeksiyon Hastalıkları, Gıda Kaynaklı Toksikoenfeksiyonlar ve İntoksikasyonlar, Fermente Gıdaların Mikrobiyolojisi, Gıdalardaki Mikroorganizmaların Kontrol Altına Alınması, HACCP Uygulamaları

TURK 102: TÜRK DİLİ II

Dil nedir; dünya dilleri, Türkçenin bunlar arasındaki yeri ve tarihsel gelişimi; Güncel metinler esliğinde günümüzde Türkçenin sorunları; Güncel metinler esliğinde “de”, “ki” ve “mi”nin yazımı; Derlenmiş metinler esliğinde Türkçe sözcüklerin yazımıyla ilgili sorunlar (birleşik); Metin incelemesi: Bilimsel içerikli bir makalenin incelemesi; Yazım kuralları ve noktalama işaretleriyle ilgili uygulamalar; Metin incelemesi: Bir köseyazısının incelemesi; Anlatım bozuklukları, dil yanlışları ile uygulamalar; Örnek metinler esliğinde bilim dili olarak Türkçe; Sözlü sunum çalışmaları

INGU102: İNGİLİZCE II

Demonstrative Pronouns; Possessive Pronouns; Okuma ve kelime alıştırmaları (Simple Past Tense&Past Continuous Tense); Preposition of Time and Place; Present Perfect Tense; Possessive”s”,Adverbs of manner; Past Continuous Tense; Future Tense; Gerunds – Infinitives; Making Suggestions & Requests; Modals (must,should,have to,don’t have to,may

ATA102: ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II

Lozan Barış Antlaşması ve Değerlendirilmesi; Çok Partili Siyasi Hayata Geçiş Denemeleri; Hukuk Alanındaki İnkılaplar; Sosyal Alandaki İnkılaplar; Eğitim ve Ekonomi Alanındaki İnkılaplar; 1923-1938 Yılları Arası Türk Dış Politikası; 1938-1950 Yılları Arası Türk Dış Politikası; Demokrat Parti İktidarı ve Adnan Menderes Dönemi (1950 – 1960); 1960 Hükümet Darbesi ve Sonrasındaki Siyasi Gelişmeler; 1980-2002 Dönemi Türkiye İç Siyaseti; Türk İnkılabının Temel İlkeleri (Atatürk İlkeleri ve Bütünleyici İlkeler); Atatürk Devrimleri, Akılcılık ve Bilimsel Düşünce; Cumhuriyetçilik ve Halkçılık; Milliyetçilik ve Devletçilik; Laiklik ve Devrimcilik

RKUL102: ÜNİVERSİTE KÜLTÜRÜ II

Üniversite bünyesinde gerçekleştirilen seminer ve konferanslara katılım

III. YARIYIL

GTE231 GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ

Ambalaj, ambalaj materyalinin özellikleri ve faydaları, Ambalaj Çeşitleri, Ambalajın Fonksiyonları, Gıda Ambalajlama Yöntemleri, Ambalajlamada Kullanılan Materyaller: Cam ambalaj materyali, Kağıt ambalaj materyali, Metal ambalaj materyali, kompozit ambalaj materyali ve bunların avantajları dezavantajları, Gıda Bozulmaları (Fiziksel Bozulmalar, Kimyasal Bozulmalar, Fizyolojik ve Biyolojik Bozulmalar, Mikrobiyolojik

Bozulmalar, GIDA MUHAFAZASINDA TEMEL İLKELER (**Kontaminasyonun önlenmesi (Asepsis); Mikroorganizmaların uzaklaştırılması:** Yıkama, Ayıklama, Santrifüjleme, Filtrasyon; **Mikrobiyal gelişmenin inhibisyonu:** Gıdaların kimyasal koruyucularla muhafazası, Düşük sıcaklıkta muhafaza (soğuk ve dondurarak muhafaza), Su aktivitesinin düşürülmesi (kurutma, konsantrasyon), Kontrollü ve modifiye atmosferde muhafaza, Mikroorganizmalar arası antagonistik ilişkilerden yararlanma; **Mikroorganizmaların öldürülmesi:** Isıl işlemler (Pastörizasyon, sterilizasyon), Radyasyon uygulamaları (iyonize radyasyon, mikrodalga ışınlar, ve UV radyasyon), Sterilant gazlar, Yüksek basınç uygulamaları, Kombine yöntemler)

GTE223 MEYVE VE SEBZE İŞLETME TEKNOLOJİLERİ

Meyve ve sebzelerin işlenmesinde genel prensipler ve uygulanan ön işlemler. Meyve ve Sebzelerin konserveye işlenmesi, meyve ve sebzelerin kurutulması, dondurulması, depolanması ve domates salçası üretimi, meyve ve sebze suları üretimi, reçel marmelat, jöle üretimi.

GTE-217 GIDA TEKNOLOJİLERİ UYGULAMALARI I

Üretim Teknikleri: (Süt ve Süt Ürünleri Üretim Teknolojisi) Pastörize süt, yoğurt ve meyveli yoğurt, peynir ve peynir çeşitleri, Sıvı yağ üretim aşamaları, tere yağı, kaymak üretimi ve üretim teknolojileri

Üretim Teknikleri: (Un ve Unlu Mamüller Üretim Teknolojisi) Ekmek, Simit, Poğaç, Pizza, Pasta, Kurabiye, Bisküvi, Çikolata, Makarna üretim aşamaları

GTE-233 ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ

Etin tanımı ve insan beslenmesindeki yeri. Etin yapısı, bileşenleri ve bileşenlerin özellikleri. Kasaplık hayvanların kesimi ve kesim metotları. Gövde etlerde kesimden sonra meydana gelen değişiklikler. Gövde etlerin kalite nitelikleri ve parçalanmaları. Kırmızı etlerin tanımı ve özellikleri; elde edilişi, etlerin muhafaza yöntemleri, taze et ve et karışımlarının hazırlanması, et ürünlerin elde edilişi ve muhafaza yöntemleri. Sucuk, salam ve sosis, pastırma, kavurma üretim teknolojisi. Su ürünleri ve kanatlı etleri işleme teknolojisi.

GTE-229 HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ VE ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ

Yemek sanayi endüstrisine genel bir bakış, menü planlama. Üretim ve işlem aşamaları: satın alma, ön hazırlık aşaması, yemeklerin pişirilmesi aşaması, yemeklerin servis aşaması, bulaşık temizleme aşaması, yemek sanayinde hijyen ve gıda güvenlik sistemleri ile HACCP uygulamaları. Mutfak organizasyonu, mutfak tasarım ve donanımı. Toplu beslenme sistemleri ile ilgili mevzuat.

GTE-221 GIDA ANALİZ UYGULAMALARI I

Dersin Değerlendirilmesi Ve Ders Sırasında Uyulması Gereken Kurallar, Laboratuvar Kuralları, Her Deneylerde Kullanılacak Laboratuvar Malzemelerinin Tanıtımı, Laboratuvarda Yapılan Temel İşlemler: Ölçme Ve Tartım İşlemleri, Kütle Ölçümü, Tartım Kuralları, Hacim Ölçümleri, Ph Ölçümleri, Titrasyon Yöntemleri, Ekstraksiyon Yöntemleri, Damıtma (Distilasyon) Yöntemleri, Kristalizasyon Teknikleri, Deneyler: 1.) Çözeltiler Ve Çözelti Hazırlama, 2.) Sucukta Fiziksel Ve Kimyasal Analizler, 3.) Süt Ve Süt Ürünlerinde Özgül Ağırlık Tayini, 4.) Süt Ve Süt Ürünlerinde Asit Miktarı, 5.) Buğdayda Bin Dane Ağırlığı Tayini, 6.) Unda Kül Tayini, 7.) Kırmızı Ette Fiziksel Analizler, 8.) Sirkede Yapılan Analizler

IV. YARIYIL

GTE-228 GIDA TEKNOLOJİLERİ UYGULAMALARI II

Üretim teknikleri: (Et Ve Et Ürünleri Üretim Teknolojisi) Sucuk, salam, kavurma, pastırma, hindi füme, tavuk füme, nugget, jambon

Üretim teknikleri: (Meyve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojisi) şeftali, armut, çilek, biber dolması, ve bezelye konservesi, domates salçası, sirke, turşu üretim aşamaları

GTE-220 BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ

Beslenmemizde yağların önemi. Elzem yağ asitleri, fosfolisieritler, İnsan gıdası olarak yağın tanımı ve temel bileşimi. Yağ hammaddelerinin depolanması ve temizlenmesi. Ham yağ eldesi için yağlı tohum ve meyvelere uygulanan ön işlemler. Presleme ve ekstraksiyon yöntemleri ile yağ eldesi. Ham yağın rafinasyonu ve rafinasyon aşamaları. Hayvansal yağ eldesi, Zeytinyağı üretimi, Yağların hidrojenasyonu ve margarin üretimi, Yağların bozulması ve muhafazası.

GTE-222 SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ

Sütün tanımı, fiziksel ve kimyasal özellikleri, mikroflorası ve besin değeri. Sütün işlenmeye hazırlanması. İçme sütü (pastörize ve sterilize süt), fermente süt ürünleri (yoğurt, ayran, kefir, kıymız), krema ve tereyağı, peynir, dayanıklı süt ürünleri (koyulaştırılmış süt ve süt tozu), dondurma üretim teknolojisi. Sütçülük atıklarının değerlendirilmesi.

GTE-224 GIDA ANALİZ UYGULAMALARI II

Dersin Değerlendirilmesi Ve Ders Sırasında Uyulması Gereken Kurallar, Laboratuvar Kuralları, Her Deneylerde Kullanılacak Laboratuvar Malzemelerinin Tanıtımı, Laboratuvarda Yapılan Temel İşlemler: Ölçme Ve Tartım İşlemleri, Kütle Ölçümü, Tartım Kuralları, Hacim Ölçüleri, Örnek Alma, Örneklerin Analize Hazırlanması, Ph Ve Titrasyon Asitliği Tayini, Mikrobiyolojik Analizler Deneyler: 1.) Toplam Kuru Madde Ve Nem Tayini, 2.) Sütte Yağ Tayini, 3.) Katı Besiyerine Yapılan Ekim (Gram Boyama) 4.) Kültür (Bakteri) Sayımı, 5.) Protein (Gluten) Tayini, 6.) Toplam Şeker Tayini, 7.) Turşu Üretimi

MET101 MESLEK ETİĞİ (BZSEÇ)

Etik ve Ahlak Kavramları; Toplumsal Yozlaşma; Meslek Etiği İlkeleri; İş Etiği ve İlkeleri; Kadına Yönelik Şiddet; tüketicici Hakları; işletmelerde Etik Kurullar; İş Ekibi ve Ekip Çalışması; Örnek Olay

GTE999 YAZ STAJI

Öğrencilerin mesleki uygulamalarını gerçekleştirecekleri iş gününü kapsar.