

ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ
SHMYO
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
2024-2025 DERS İÇERİKLERİ

I. YARIYIL

(Teori+Uygulama+Kredi+AKTS)

ATA103 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I

(2+0), AKTS:2

Kavramlar tanımlar, ders yöntemleri ve kaynakların tanımı, Sanayi Devrimi ve Fransız Devrimi, Osmanlı Devleti'nin Dağılışı (XIX. Yüzyıl), Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet, I. Dünya, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, Mondros Ateşkes Antlaşması, Wilson İlkeleri, Paris Konferansı, M. Kemal'in Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisinin Açılışı, TBMM'nin Kuruluşu ve İç İsyanlar, Teşkilat-ı Esasi Kanunu, Düzenli Ordunun Kuruluşu, I. II. İnönü, Kütahya-Eskişehir ve Sakarya Meydan Muharebeleri ile Büyük Taarruz, Kurtuluş Savaşı sırasındaki antlaşmalar, Lozan Barış Antlaşması, Saltanatın Kaldırılması

BIK101 Biyokimya

(2+0), AKTS:2

Biyokimyanın konusu, biyomoleküller ve hücre yapısı, Biyokimyanın konusu, biyomoleküller ve hücre yapısı, Su ve sulu çözeltilerin özellikleri, Amino asitler, peptidler ve proteinler, Proteinler, Enzim, Enzim inhibisyonu ve enzim aktivitesinin düzenlenmesi, Enzim inhibisyonu ve enzim aktivitesinin düzenlenmesi, Karbohidratlar, Karbonhidratlar, Lipidler, Nükleik asitler, Vitaminler

GTE113 Gıda İşleme İlkeleri

(3+0), AKTS:5

Gıdaların Temel Yapısı, Gıda İşleme İlkeleri Genel Giriş, Gıda Üretiminde Ön İşlemler (Temizleme-Yıkama- Ayıklama-Sınıflandırma), Gıda İşlemede Temel Prensipler (Eleme-Boyut Küçültme), Soğutma Teknolojisi, Dondurma Teknolojisi, Gıda Teknolojisinde Isıl İşlemler-1, Gıda Teknolojisinde Isıl İşlemler-2, Evaporasyon Teknolojisi, Kurutma Teknolojisi, Fermantasyon Teknolojisi, Filtrasyon Teknolojisi, Gıda Endüstrisinde Yeni Teknolojiler :Işınlama Teknolojisi

GTE111 Gıda Teknolojisinde Genel Kimya (BSÇE)

(2+2), AKTS:5

Ölçme, Birim Sistemleri, Kimyanın Temel Yasaları (Uygulama: Laboratuvardaki cihaz ve ekipmanların tanıtılması), Madde ve fiziksel kimyasal özellikleri (Uygulama: Laboratuvar güvenliği ve yapılacak deneyler hakkında ön bilgi), Bileşikler, Elementler, Moleküller (Uygulama: Önemli Kimyasal Güvenlik Simgeleri), Kimyasal Bileşikler ve Kimyasal Reaksiyonlara Dayanan Hesaplamalar (Uygulama: Doymamış-Doymuş-Aşırı Doymuş Çözelti), Mol Kavramı, Kimyasal Formüllerin Bulunması ve Redoks Reaksiyonları, Atom ve atomun yapısı, (Uygulama: Çözelti Hazırlama I :Molarite), Bohr Atom Kuramı, Modern atom teorisi, Periyodik Cetvel, Kuantum Sayıları (Uygulama: Çözelti Hazırlama II :-Normalite), Kimyasal Bağlar, Formal Yük, Bağın Polarlığı, (Uygulama: Ayırma Yöntemleri-Yoğunluk Farkı ile Ayırma), Asit- Baz Kavramı (Uygulama: Asit ve Baz Çözeltisinde pH Değeri Ölçülmesi I), Asit- Baz Reaksiyonları ve titrasyon (Uygulama: Asit ve Baz Çözeltisinde pH Değeri Ölçülmesi II: Çeşitli İndikatörlerin Çözeltilere Eklenmesi), Çözeltiler ve konsantrasyon, Molarite, Normalite, Molalite, Kütlece ve Hacimce yüzde hesaplamaları, (Uygulama: Asit-Baz Titrasyonu), Tampon Çözeltiler, pH, denge sabitleri, kimyasal

denge, (Uygulama:Parfüm Üretimi), Besinlerde (Karbonhidrat, Protein, Yağ) Kalori Hesabı (Uygulama:Reaksiyon Hızının Tespiti)

INGU103 İngilizce I

(2+0), AKTS:2

Tanışma, to be fiili, özne zamirleri, İşaret zamirleri,sayılabilir/sayılamayan isimler,niceleyici ifadeler, Geniş zaman(Simple present tense),sıklık zarfları, nesne zamirleri,sahiplik sıfatları,have got/has got, -meli,-malı,(must/mustn t)-ebilmek,-abilmek(can/can t), Geçmiş zaman(Simple Past Tense), Ünite 1-7 tekrarı, Şimdiki zaman, Bağlaçlar(ve-ama-bu yüzden-çünkü), Karşılaştırmalar, Ünite 9-11 tekrarı

RPSI209 Pozitif Psikoloji ve İletişim Becerileri (ÜSEÇ)

(2+0), AKTS:3

Pozitif Psikolojinin Tanımı ve Temel Kavramların Öğrenilmesi, Pozitif Psikolojinin Teorik Temellerinin Öğrenilmesi, Sosyal Davranışların Beyinsel Altyapısının Öğrenilmesi, Duygusal Zekâ, Yetişkinlerde, Çocuk ve Gençlerde, Evlilik ve İş Yaşamında Duygusal Zekâ, Duygusal Zekâ İlkeleri, Duygusal Zekanın Kişilik Gelişimi, Evlilik ve İş Yaşamı İle İlişkinin Öğrenilmesi, Kendini Tanıma ve Farkındalıkla İlgili Kavramların Öğrenilmesi, Başkalarını Tanıma ve Empati Kavramlarının Öğrenilmesi, İletişim Becerilerinin Öğrenilmesi, Motivasyon ve Planlama Becerilerinin Öğrenilmesi, Sorun Çözme Becerilerinin Öğrenilmesi, Öfke Kontrol Becerilerinin Öğrenilmesi, İlişki Yönetimi Becerilerinin Öğrenilmesi, Sebatkârlık Kavramının ve Dürtü Kontrol Becerilerinin Öğrenilmesi, Sağlıklı Karar Verme Becerilerinin Öğrenilmesi, Uzlaşmacılık Kavramlarının Öğrenilmesi

MAT101 Temel Matematik

(2+0), AKTS:3

Sayılar; Sayıların sınıflandırılması, Üslü Sayılar, Köklü Sayılar, Mutlak Değer, Çarpımlara Ayırma, Oran Orantı, Denklemler, 1. Dereceden 1 Bilinmeyenli Denklemler, 1. Dereceden 2 Bilinmeyenli Denklemler, 2. Dereceden 1 Bilinmeyenli Denklemler, Eşitsizlikler, Eşitsizlik Sistemleri, Fonksiyonlar, Kümeler

MIK101 Temel Mikrobiyoloji

(2+0), AKTS:2

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

TURK103 Türk Dili I

(2+0), AKTS:2

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

RKUL103 Üniversite Kültürü I (ÜSEÇ)

(0+2), AKTS:4

Öğrencinin üniversite yaşamı boyunca sahip olacağı “üniversiteli” olma ayrıcalığının farkına varması, üniversitenin, dersler ve bir meslek kazanım yerinden ibaret olmadığını, üniversite yaşamında, dünyada ve çevresinde olup bitenleri anlamak, yorumlamak ve bunların izleyicisi olmaktan çok katılımcısı ve yönlendiricisi olması gerektiğini kavramasını sağlar. Bu kapsamda üniversite bünyesinde gerçekleştirilen seminer ve konferanslara katılımı kapsar.

II. YARIYIL

(Teori+Uygulama+Kredi+AKTS)

ATA104 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II

(2+0), AKTS:2

Lozan Barış Antlaşması ve Değerlendirilmesi, Siyasi Alandaki İnkılaplar, Cumhuriyet'in İlanı ve Halifeliğin Kaldırılması, 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 Hükûmet Darbesi ve Sonrasındaki Siyasi Gelişmeler, 1980-2002 Dönemi Türkiye İç Siyaseti, Türk İnkılâbının Temel İlkeleri (Atatürk İlkeleri ve Bütünleyici İlkeler), Atatürk Devrimleri, Akılcılık ve Bilimsel Düşünce; Cumhuriyetçilik ve Halkçılık, Milliyetçilik ve Devletçilik; Laiklik ve Devrimcilik

BES101 Beslenme İlkeleri (BZSEÇ)

(2+0), AKTS:3

Beslenmeye Giriş, Toplumda Beslenme Sorunları ve Nedenleri, Besin Öğeleri – Karbonhidratlar, Besin Öğeleri –Proteinler, Besin Öğeleri –Yağlar, Besin Öğeleri – Vitaminler, Besin Öğeleri- Mineraller , Besin Grupları, Fonksiyonel Gıdalar, Besinleri Pişirme ve Saklama Yöntemleri, Enerji Gereksinimi ve Enerji Dengesizliği Sorunları, Özel Durumlarda Beslenme

GTE116 Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu

(2+0), AKTS:4

Temel kavramlar, Mikroorganizmalar ve hijyen/sanitasyon arasındaki ilişki, Hijyen açısından mikroorganizmaların kontrol altına alınmasının önemi, Gıda kontaminasyon kaynakları - Et, süt, meyve sebze işletmelerinde sanitasyon uygulamaları, Gıda kaynaklı enfeksiyon ve intoksikasyonlar, Su hijyeni, Su hijyeni- 2, Kişisel hijyen - Personel hijyeni, İşletme hijyeni - Gıda işletmelerinde hijyeni etkileyen faktörler, Temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları -Temizlik ve hijyenin sağlanmasında kullanılan alet ve ekipmanlar, Pest kontrol - Entegre zararlı yönetimi, Atık yönetimi, HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points)'in sanitasyondaki rolü, Genel tekrar

GTE100 Gıda Katkı Maddeleri

(2+0), AKTS:4

İngrediyenler, Amino Asitler, Vitaminler, Enzimler, Antimikrobiyaller, Antioksidanlar, Asitler ve Çelatlar, Asitler ve Çelatlar, Emülgatörler ve Polioller, Stabilizörler ve Nişasta, Tatlandırıcılar, Lezzet Maddeleri ve Lezzet Arttırıcılar, Renk Maddeleri (renklendiriciler) ve Fosfatlar

GTE112 Gıda Mikrobiyolojisi

(2+2), AKTS:4

Genel biyoloji (Sınıflandırma, hücrenin yapısı ve görevleri) (Uygulama: Laboratuvarın Tanıtımı), Gıda endüstrisinde önemli bakteri türleri (Uygulama: Mikroskopun kısımlarının tanıtımı), Gıda Endüstrisinde önemli Maya ve Küf Türleri (Uygulama: Mikroskopta hazır preparatların incelenmesi), Gıda mikrobiyolojisine giriş, Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların sınıflandırılması (Uygulama: Hücre Kavramı), Bakteri ve mantarların genel özellikleri, Gıdalarda Bulunan Önemli Bakteri ve Mantarlar

(Uygulama: Gıdalarda en çok görülen küflerin mikroskopik incelenmesi), Gıdalardaki Mikrobiyal Bulaşma Kaynakları ve Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Faktörler (Uygulama: Basit Boyama), Gıdaların Mikrobiyal Bozulması - 1 (Uygulama: Basit Boyama), Gıdaların Mikrobiyal Bozulması - 2 (Uygulama: Gram Boyama), Gıdalardaki İndikatör Mikroorganizmalar (Uygulama: Gram boyama), Gıda Kaynaklı Enfeksiyon Hastalıkları (Uygulama: Gıdalardan Mikrobiyolojik örnek alımı), Gıda Kaynaklı Toksikoenfeksiyonlar ve İntoksikasyonlar (Uygulama: Dilüsyon Hazırlama), Fermente Gıdaların Mikrobiyolojisi (Uygulama: Katı Besiyerine Ekim), Gıdalardaki Mikroorganizmaların Kontrol Altına Alınması (Uygulama: Katı besiyerinde izolasyon-Çizgi Ekim Yöntemi), HACCP Uygulamaları (Uygulama: Otoklav Kullanımı ve Sterilizasyon)

GTE118 Gıda Sağlığı Güvenirliği ve Gıda Mevzuatı

(2+0), AKTS:5

Kalite Kontrol Uygulamasında İlkeler-Kalite Kavramı, Ülkemizde Gıda Mevzuatı ve Gıda Kodeksi, Gıdalarda Kalite Sağlama, Gıda Kalite Kontrolünün Endüstriyel Önemi, Katkı Maddelerinin Kaliteye Etkisi, Gıda Güvenliği ve Bu Konudaki Tüketici Beklentileri, Gıda Endüstrisinde HACCP Planlaması ve ISO Kavramı, Gıda ile İlgili Yönetmelikler, Kuruluşlar, Güvenilir Gıda Kavramı, Gıdaların Bozulması Ve Bozulma Nedenleri, Gıda Hijyeni- Personel Hijyeni-İşletme Hijyeni, Gıdaların İşlenmesinde Kalite Oluşturan Unsurlar I, Gıdaların İşlenmesinde Kalite Oluşturan Unsurlar II, Gıdalarda Duyusal Özellikler

INGU104 İngilizce II

(2+0), AKTS:2

Demonstrative Pronouns, Possessive Pronouns, Past Continuous Tense, Okuma ve kelime alıştırmaları (Simple Past Tense&Past Continuous Tense), Preposition of Time and Place, Present Perfect Tense, 1-5. Üniteleri tekrarı, Possessive"s", Adverbs of manner, Future Tense, Making Suggestions&Requests, Gerunds – Infinitives, Modals (must,should,have to,don't have to,may) , 7-12. Ünitelerin tekrarı

TURK104 Türk Dili II

(2+0), AKTS:2

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

RKUL104 Üniversite Kültürü II (ÜZSEÇ)

(0+2), AKTS:4

Öğrencinin üniversite yaşamı boyunca sahip olacağı "üniversiteli" olma ayrıcalığının farkına varması, üniversitenin, dersler ve bir meslek kazanım yerinden ibaret olmadığını, üniversite yaşamında, dünyada ve çevresinde olup bitenleri anlamak, yorumlamak ve bunların izleyicisi olmaktan çok katılımcısı ve yönlendiricisi olması gerektiğini kavramasını sağlar. Bu kapsamda üniversite bünyesinde gerçekleştirilen seminer ve konferanslara katılımı kapsar.

III. YARIYIL

(Teori+Uygulama+Kredi+AKTS)

GTE235 Et Ürünleri Teknolojisi

(2+0), AKTS:5

Et Ürünleri Teknolojisine Giriş, Etin Tanımı ve İnsan Beslenmesindeki Yeri, Etin Yapısı, Bileşenleri ve Bileşenlerin Özellikleri, Gıda Olarak Et Kaynakları, Kasaplık Hayvanların Et Kaliteleri, Et ve Et

Ürünlerinde Mikrobiyal Kalite ve Analizi, Et ve Et Ürünlerinin Muhafaza Yöntemleri, Kanatlı Etleri İşleme Teknolojisi, Balık İşleme Teknolojisi. Et ve Et Ürünleri Teknolojileri Örnekleri – Sunumlar

GTE221 Gıda Analiz Uygulamaları I

(0+4) AKTS:6

Laboratuvardaki cihaz ve ekipmanların tanıtılması, Laboratuvar güvenliği ve yapılacak deneyler hakkında ön bilgi, Çözelti hazırlama konu anlatımı, Yüzde ağırlıkça ve hacimce çözeltilerin hazırlanması, Molar ve normal çözeltilerin hazırlanması, pH Metre Kullanımı, Sucukta fiziksel ve kimyasal analizler, Süt ve süt ürünlerinde özgül ağırlık tayini, Süt ve süt ürünlerinde asit miktarını belirleme, Buğdayda bin dane ağırlığı tayini, Kırmızı ette fiziksel analizler, Spektrofotometre Kullanımı, Laboratuvar için teorik hesaplamaları, Telafi Deneyleri, Genel Tekrar ve Tartışma

GTE231 Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Teknikleri

(2+0), AKTS:2

Gıda Muhafazasında Gelişmeler, Gıda Muhafazasında Temel İlkeler, Mikrobiyal Çoğalma Üzerinde Çevresel Faktörlerin Etkisi, Gıda Bozulmaları, Soğuk ve Dondurma Yöntemleri ile Gıdaların Muhafazası, Isıl İşlemlerle Gıda Muhafaza, Gıdaların Kimyasal Koruyucularla Muhafazası, Gıdaların Kimyasal Koruyucularla Muhafazası, İnert Atmosferde Gıda Muhafazası, Radyasyon Işınlama, Ambalajlama Teknikleri, Cam Ambalaj Malzemeleri, Metal ve Kağıt Ambalaj Malzemeleri ve Teknikleri, Plastik Ambalaj Malzemeleri ve Teknikleri

GTE217 Gıda Teknolojileri Uygulamaları I

(0+6), AKTS:8

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

GTE229 Hazır Yemek Sistemleri ve Özel Gıdalar Teknolojisi (BZSEÇ)

(3+0) AKTS: 5

Yemek Sanayi Endüstrisine Genel Bir Bakış, Toplu yemek sistemlerinin yönetimi, Menü Planlama, Mutfak Planlama, Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon, Gıda Zehirlenmeleri, Şeker Üretim Teknolojisi, Kakao ve Çikolata Üretim Teknolojisi, Şekerleme Üretim Teknolojisi, Çay Teknolojisi, Kahve Teknolojisi, Mutfak Tasarım ve Donanımı, Toplu Beslenme Sistemleri ile İlgili Mevzuat

GTE237 Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri (BZSEÇ)

(2+0) AKTS:4

Meyve ve Sebze Bileşenleri I, Meyve Sebze bileşenleri II, Meyve ve Sebzelerin İşletmeye Kabulü, Meyve ve Sebzelerin İşlenmesinde Uygulanan Ön İşlemler, Meyve ve Sebze Depolanması, Meyve Sebze Mikrobiyolojisi, Meyve- Sebze Konserve Teknolojisi I, Meyve- Sebze Konserve Teknolojisi II, Meyve Suyu Üretim Teknolojisi, Reçel-Marmelat Üretim Teknolojisi, Salça Üretim Teknolojisi, Ketçap Üretim Teknolojisi, Meyve- Sebze Kurutma Teknolojisi Temel Prensipleri, Kurutma Teknolojisi Uygulamaları

IV. YARIYIL

(Teori+Uygulama+Kredi+AKTS)

GTE200 Bitkisel Yağ Teknolojisi

(2+0) AKTS:4

Dersin tanıtımı: Kapsamı, önemi ve kurallar, Yemeklik yağların temel kimyasal bileşimi, Yağların temel yapısını oluşturan yağ asitleri, Katı ve sıvı yağ kaynakları, sınıflandırılması ve kullanımı ticari öneme

sahip bitkisel yağlar, Yağlar ve yağlı hammaddelerde bozulma, değerlendirme ve depolama, Yağ ekstraksiyonu, Yağ rafinasyonu, Zeytinyağı üretim teknolojisi, Yağ hidrojenasyonu, hidrojene yağ ve margarin üretimi, Katı ve sıvı yağlardan hazırlanan ürünler, Hidroliz, esterifikasyon ve interesterifikasyon, mono ve digliserit üretimi, Yemeklik yağlarda oksidasyon, önemi ve kimyasal mekanizması

GTE224 Gıda Analiz Uygulamaları II (BZSEÇ)

(2+0) AKTS:4

Laboratuvar Güvelliği ve Yapılacak Deneyle Hakkında Ön Bilgi, Gıda Analizi İçin Kullanılacak Çözeltilerin Hazırlanması ile İlgili Teorik Bilgi, Gıda Analizi İçin Gerekli Çözeltilerin Hazırlanması ve Numunelerden Örnek Alma Prosedürü, Gıdalarda Nem Tayini, Gıdalarda Suda Çözünür Kuru Madde (Briks) Analizi, Sirkede Yapılan Analizler, Gıdalarda Yağ Tayini (Katı-Sıvı Ekstraksiyonu), Destilasyon Yöntemiyle Uçucu Yağ Eldesi, Sütte Yağ Tayini (Gerber Yöntemi), Unda Kül Tayini, Unda Gluten Tayini, Gıdalarda Yapılan Duyusal Analizler, Laboratuvar İçin Teorik Hesaplamalar, Telafi Deneyle, Genel Tekrar ve Tartışma

GTE230 Gıda Teknolojileri Uygulamaları II

(0+6), AKTS:7

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

MET101 Meslek Etiği

(2+0) AKTS:2

Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, Etik sistemlerini incelemek, Etik sistemlerini ve ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, Meslek etiğini incelemek, Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek, Gıda İletmelerinde Etik Davranışlar, Üretim Alanında Sosyal ve Mesleki Sorumluluk, Pazarlama Alanında Sosyal ve Mesleki sorumluluk

GTE234 Organik Tarım ve Unlu Mamüller Teknolojisi

(2+0) AKTS:4

Organik Tarım nedir? Amaçları-Avantajları-Dezavantajları, Organik Tarımda Uyulması Gereken Parametreler ve Organik Tarım Uygulamaları, İyi Tarım Uygulamaları, Ekolojik ve Sürdürülebilir Tarım Modelleri-Ekim Nöbeti Uygulaması, Tahıl Tanesinin Kimyasal Yapısı ve Tane Oluşumu, Buğdayın depolanması, Buğdayın işlenmesi (Temizleme-Tavlama-Paçal), Buğdayın Öğütülmesi-Öğütme Teknolojisi, Buğdayın Elenmesi ve Eleme Teknolojisi, Buğday ve Unda Kalite Parametreleri, Ekmek ve Bisküvi Üretim teknolojisi, Makarna ve Bulgur Üretim teknolojisi

GTE222 Süt Ürünleri Teknolojisi

(2+0) AKTS:4

Sütün Tanımı ve Bileşenleri, Sütün Tanımı ve Bileşimi, Sütün Fiziko-Kimyasal Özellikleri, Süt Bileşenlerinin Karakteristik Özellikleri, Sütün Toplanması ve Fabrikaya kabulü, Süte uygulanan teknolojik ve ısıl işlemler, Sütte Bulunan Yararlı ve Zararlı Mikroorganizma Kaynakları ve Bulaş Yolları, Süt Proteinleri ve Pıhtılaşma Mekanizması, Kaşar peynir üretim teknolojisi, Beyaz Peynir İşleme Teknolojisi, Süt Tozu Üretim Teknolojisi, Yoğurt- Ayrın Üretim Teknolojisi, Tereyağı Üretimi, Dondurma Üretim Teknolojisi

SECMYO Seçmeli Ders

(2+0) AKTS:2

Aşağıda belirtilen programa ait seçmeli MYO ders havuzunda bulunan derslerden biri seçilmektedir.

***MYO003 Tıbbi Terminoloji:** Terminolojiye Giriş, Terimlerin okunuş kuralları, Önekler, Sonekler, Terim çeşitleri, Hareket Sistemi Terimleri, Kan Terimleri, Kardiovasküler Sistem Terimleri, Solunum Sistemi Terimleri, Sindirim Sistemi Terimleri, Üriner Sistem Terimleri, Genital Sistem Terimleri, Endokrin Sistem Terimleri, Sinir Sistemi ve Psikiyatri Terimleri, Duyu Organları Terimleri, Tanısal Terimler

***MYO015 Sosyal Sorumluluk Projesi:** Derse giriş, temel kavramlar, sosyal sorumluluk kavramı ve sosyal sorumluluk kampanyalarına genel bakış proje konularının belirlenmesi (çocuklar, yaşlılar, kadınlar, çevre sorunları, eğitim ve öğrenme sorunları yaşayanlar, hastalar ve sağlık sorunları vb) proje hazırlama sunum. Sivil toplum kuruluşlarını ve çalışmalarını tanıma.

***MYO020 Kariyer Planlama ve Mesleki Yetkinlikler:** Dersin amacı ve tanışma, Birimin öğrencilere sunduğu hizmetler, birim tanıtımı, Stajın önemi, Kariyeri oluşturan unsurların, yetkinliklerin, yeteneklerin açıklanması, Kavram tanımları, Kariyer oluşumunun önemi, Teknik yetenekler nelerdir nasıl geliştirilmeli ve nasıl kullanılmalı, Bireysel yetenekler nelerdir nasıl geliştirilmeli ve nasıl kullanılmalı, Envanter testlerine giriş kapsamı işe yararlılıkları, Öz geçmiş hazırlama tekniklerinin aktarılması, Ön yazının önemi ve teknikleri, Öğrencilere kendi öz geçmişlerini hazırlatma, Örnek öz geçmiş paylaşımı, Öğrencilere kendi öz geçmişlerini çözümletmek, İletişim ağının önemi ve nasıl oluşturulacağı, Çevrimiçi platformların önemi ve kullanım teknikleri, Kariyer temelli sosyal medya hesabı oluşturma, Mülakatlarda beden dilinin ve etkili iletişimin önemi ve yöntemleri, Mülakat tekniklerinin anlatılması ve uygulanması, Kamu Sektörünün koşulları, sistemi, olumlu ve olumsuz yönleri, gerekli yetkinliklerini ve Kamu kapsamındaki istihdam alanlarını aktarmak, Özel Sektörün koşulları, sistemi, olumlu ve olumsuz yönleri, gerekli yetkinliklerini ve özel sektör kapsamındaki istihdam alanlarını aktarmak, Özel Sektörün koşulları, sistemi, olumlu ve olumsuz yönleri, gerekli yetkinliklerini ve özel sektör kapsamındaki istihdam alanlarını aktarmak, Üç hafta süresince konuk olan farklı alan sektör katılımcılarının anlattıklarının derlenmesi analizi, Yurt dışında iş/staj süreçleri, Yurt dışında eğitimlere/projelere başvuru, Proje sonuçlarının açıklanması ve öğrencilere ders değerlendirme formu doldurtulması.