

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (ECTS) BİLGİ PAKETİ

MESLEK YÜKSEKOKULLARI

GIDA TEKNOLOJİSİ

1.DÖNEM					
D.KOD	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
101	Türk Dili I	2	0	2	1
103	Atatürk İlke ve İnk. Tar. I	2	0	2	1
105	Beden Eğitimi I (S)	0	1	1	1
107	Güzel Sanatlar I (S)	0	1	1	1
109	Yabancı Dil I	2	0	2	2
115	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	2	0	2	3
117	Genel Mikrobiyoloji	2	2	4	4
119	Gıda İşleme İlkeleri	3	0	3	4
121	Matematik	2	0	2	3
123	Laboratuar Tekniği	2	1	3	4
129	Kimya	3	0	3	3
131	Temel Bilgi Teknolojileri I	2	0	2	3
	Seçmeli dersler				
127	İşletme*	2	0	2	2
133	Beslenme İlkeleri*	2	0	2	2
128	İstatistik	2	0	2	2
2.DÖNEM					
D.KOD	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
102	Türk Dili II	2	0	2	1
104	Atatürk İlke ve İnk. Tar. II	2	0	2	1
106	Beden Eğitimi II (S)	0	1	1	1
108	Güzel Sanatlar II (S)	0	1	1	1
109	Yabancı Dil II	2	0	2	2
116	Gıda Ambalaj Malz.	2	0	2	3
118	Gıda Katkı Maddeleri	2	0	2	3
120	Gıda Hijyen ve Sanitasyonu	2	0	2	3
122	Gıda Kimyası	3	0	3	4
124	Gıda Analizi	2	1	3	4
126	Gıda Mikrobiyolojisi	2	1	3	4
132	Temel Bilgi Teknolojileri II	2	0	2	3
	Seçmeli Dersler				
136	Soğutma. ve Dond. Ür. Tek.	2	0	2	2
138	Gıda Biyoteknolojisi	2	0	2	2
140	İnsan Kaynakları	2	0	2	2

3.DÖNEM					
D.KOD	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
201	Tahıl Tekniği I	3	0	3	3
203	Meyve ve Sebze İşl. Tek. I	2	2	4	3
205	Yağ Tekniği	3	0	3	3
207	Fermantasyon Teknolojisi I	3	0	3	4
209	Et Teknolojisi I	3	0	3	4
211	Süt Teknolojisi	3	0	3	4
213	Gıda Mevzuatı	2	0	2	3
219	Gıda Kalite Kontrol	2	0	2	3
Seçmeli Dersler					
221	Alkolsüz İçecekler Tek.	2	0	2	3
223	Kanatlı Ürünler Tek.	2	0	2	3
225	Fabrika Hizmetleri	2	0	2	3
4.DÖNEM					
D.KOD	DERSİN ADI	TEOR.	UYG.	TOP.	ECTS
202	Et Tekniği II	3	0	3	3
204	Özel Gıdalar Teknolojisi	3	0	3	3
206	Meyve ve Sebze İşl. Tek. II	2	2	4	4
208	Fermantasyon Teknolojisi II	2	2	4	4
224	Süt Ürünleri Teknolojisi	3	0	3	3
210	Proje	0	2	2	3
216	Staj	0	0	0	2
218	Alkollü İçkiler Tekniği	2	0	2	3
222	Tahıl Tekniği II	2	0	2	3
Seçmeli dersler					
230	Hazır Yemek Sistemleri	2	0	2	2
232	Su Ürünleri İşl. Teknolojisi	2	0	2	2
234	Gıda Güv. Ve Kal. Yön. Sis.	2	0	2	2

* (S): Seçmeli

1. Notlandırma Sistemi:

Alınan her ders için dersi veren öğretim elemanı tarafından öğrenciye aşağıdaki notlar verilir. Harf notları, not dereceleri ve yüzdelik karşılıkları aşağıda verilmiştir.

Başarı Notu	Katsayı Karşılığı	Yüzde Karşılığı
AA	4.00	90–100
BA	3.50	85–89
BB	3.00	75–84
CB	2.50	70–74
CC	2.00	60–69
DC	1.50	50–59
FF	0.00	49 ve altı

Ayrıca, katsayı ile bağlantısı olmayan ve not ortalamalarına katılmayan YT (yeterli), YZ (yetersiz), MU (muaf), TR (transfer), DV (devam ediyor), DZ (devamsız) kodlu değerlendirmeler de yapılabilir.

YT ve YZ notları, ilgili öğretim birimi kurulunun kararı ve Senatonun onayı ile not ortalamalarına katılması uygun görülmeyen derslerde başarının gösterilmesi için kullanılır. Böyle bir derste yeterli başarı gösteren öğrenciye YT, gösteremeyen öğrenciye YZ notu verilir ve o dersi tekrar eder.

MU (muaf) notu, ilgili öğretim birimi kurulunun kararı ve Senatonun onayı ile belirlenen derslerden, uygulanan muafiyet sınavı sonucu başarılı görülerek muaf tutulan öğrencilere verilir. Bu not ayrıca, daha önce başka bir yükseköğretim kurumunda alınıp başarılmış olan ve ilgili birimin yönetim kurulunca muaf tutulması uygun görülen dersler için de verilir.

TR (transfer) notu, bir başka yükseköğretim kurumundan yatay geçiş yolu ile gelen öğrenciye, daha önce devam etmiş olduğu kurumlarda başarıyla tamamladığı ve geçiş yaptığı programa uygun dersler için, geçiş yaptığı öğretim biriminin yönetim kurulunun kararıyla verilir. Bir öğrenciye kayıtlı olduğu öğretim biriminin yönetim kurulunca, uygun görülen koşullarda başka bir yükseköğretim kurumundan aldığı dersi başarıyla tamamladığında da TR notu verilir.

DV (devam ediyor) notu, bir yarıyıldan uzun süreli bir dersin henüz tamamlanmadığı yarıyılın sonunda, derse devam etmekte olan öğrencilere verilir.

DZ (devamsız) notu, devam koşulunu sağlayamayan öğrencilere verilir. Bu öğrenciler yarıyıl sonu değerlendirilmesine alınmazlar. DZ notu FF veya YZ notu ile eşdeğerdedir. Öğrencinin bir dersten başarılı sayılabilmesi için başarı notunun YT, CC veya bunun üstünde bir not olması gerekir.

TDL 101 TÜRK DİLİ
TDL101 Türk Dili (2+0) 2 ECTS:1

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl / Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	TD 1 GÜZ YARI YILI : Dil-Kültür İlişkisi, Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri ve Tarihi Gelişimi, Türkiye Türkçe' sinin Grameri
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; dil-düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçe' yi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek; öğretimde birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak ve ana dili şuuruna sahip gençler yetiştirmektir. Fikirlerin maksada göre en mükemmel şekilde ifade edilebilmesi için gerekli kuralları kapsayan retorik bilgisi, her meslekte yetişmiş genç için önemlidir.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Türk Dili I-II, Afyon Eğt. Sağ. ve Bim. Araş. Vakfı Yayını, Afyon 2005 Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri içerikli tüm kaynaklar, Türkçe Sözlük, İmla Kılavuzu, Deyimler Sözlüğü, Atasözleri Sözlüğü,
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	TD-I 1 VİZE (% 40); 1 FİNAL (% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TAR 103 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ
TAR 103 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi (2-0)2 ECTS:1

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Osmanlı yenileşmesi, I. Dünya Savaşı, Kurtuluş Savaşı, Türk İnkılabı, Atatürk İlkeleri
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Türk İnkılabı ve Atatürk İlkelerini Avrupa'yla kıyaslayarak Türk modernleşme tarihi hakkında bilgi verir.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Turan, R., ve diğerleri, 2004, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

105 BEDEN EĞİTİMİ I

BED 105 Beden Eğitimi I (0-1)1 ECTS: 1

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl/Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hentbol ile ilgili temel beceriler.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Eğitimi Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi
Öğretme Şekli	Anlatım ve uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir uygulamalı ara sınav (%40); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Rifat YAĞMUR

107 GÜZEL SANATLAR I

Güzel Sanatlar (0-1)1 (ECTS:1)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl / Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğilimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi. Kullanılan hammadde lere örnekler; ahşap, cam, seramik, Metal, kumaş v.s
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Öğrencilere branşlarının dışında da yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak
Ders Kitabı/Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Vize:%40 Final:% 60
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

YAD 109 İNGİLİZCE I
YAD101 İNGİLİZCE I (2-0)2 (ECTS: 1)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	The verb TO BE ; a and an ; singular and plural nouns ; the simple present tense ; can and can't ; and , but , or ; possessive nouns ;adjectives ; any and some ; there is and there are ; count and non-count nouns ; possessive adjectives ; infinitives with like , want, I'd like and need' ; let's , the present progressive tense ; questions and sentences with think ; imperatives , the simple past tense
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Dersin amacı, öğrencilere İngilizce olarak cümle kurmayı öğretmek,bununla ilgili olarak düşünmelerini sağlamak ve İngilizce iletişim kurma becerilerini geliştirmektir.Ders, öğrencilerin öğrendikleri hakkında düşündüklerinde, konuştuklarında ve yazdıklarında daha iyi öğrendikleri fikrini destekler.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Demirel, Ö. ve Şahinel S. 2005, Passport to English Azar,Betty Schramper ; Basic English Grammar ; Longman.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	

115 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ
GID 115 (2-0)2 (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Gıda Bilimi ve teknolojisine genel bakış:gıda bileşenleri, gıda işleme, gıda muhafaza, gıda teknolojileri, gıda kalitesi ve gıda güvenliği, beslenme ve besin öğeleri
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda işleme ile ilgili işlemlerin gösterilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Singh, R.P., Heldman, D.R., 2001. Introduction to Food Engineering. Academic Pres.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Esra TÜRKER ALTUNTAŞ

117 GENEL MİKROBİYOLOJİ
GID 117 Genel Mikrobiyoloji (2-2)4 (ECTS:4)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Mikroorganizmalar hakkında genel bilgi ve sınıflandırma. Gıdada görülebilen mikroorganizmaların tanıtılması, gıda zehirlenmesine veya etin bozulmasına neden olan mikroorganizmalar ile fermantasyona iştirak eden mikroorganizmalar, Mikroorganizma gelişme ve çoğalma koşulları. Mikroorganizma sayımı ve ekim yöntemleri.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Mikroorganizmalarla ilgili genel bilgilerin tanıtılması
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Schlegel, H.G.,1993, General microbiology. Cambridge University press, Great Britain, 655p.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Raziye TELLİ

119 GIDA İŞLEME İLKELERİ (3+0) 3 (ECTS 4)

Yıl / Yarı Yıl	1. Yıl / Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Akışkanlar, akışkanlar dinamiği ve knetiği, ısı transferi ve gıdalarda ısı transferinin, pastörizasyon ve sterilizasyon, radyasyon, kurutma ve kurutma yöntemleri, evaporasyon ve konsantrasyon, temizleme, mekanik ayırma ve sınıflandırma, karıştırma ve şekil verme, öğütme ve boyut küçültme işlemleri, taşıma, filtrasyon, membran ayırma ve dondurma vb.
Ön şart / Öneriler	Yok
Dersin amacı ve Hedefi	Bu ders Gıda teknolojisi 1. sınıf öğrencilerine gıda işlemenin amacı, tanımı ve uygulama alanları hakkında bilgi verir
Ders kitabı / Diğer materyal	<i>Gıda İşleme Mühendisliği 1-2</i> , Doç.Dr. Ömer Lütfi Gürses, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 1986.
Öğretme şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı arasınv (% 40) bir yazılı yarı yıl sonu sınavı (% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Esra TÜRKER ALTUNTAŞ

121 MATEMATİK

MAT 121 Matematik (2-0)2 (ECTS: 3)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl/Güz dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	1. Sayılar ve Cebir 2. Denklemler ve Eşitsizlikler 3. Fonksiyonlar ve Trigonometri 4. Kompleks Sayılar ve Logaritma
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin Amacı ve Hedefi	1. Öğrenciye ders kapsamındaki konuları verimli bir şekilde öğreterek gerekli ve yeterli matematik temeli oluşturmak. 2. Matematik konularını mesleğinde kullanmasını sağlamak.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı yarıyıl sonu sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Hasan ÖGÜNMEZ

123 LABORATUVAR TEKNİĞİ

GID 123 LABORATUVAR TEKNİĞİ (2-1)3 (ECTS:4)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Lab. Güv. Ve Lab. Kazalarında İlk Yardım, Lab. Kul. Malz. Ve Kimyasal Mad., Çözelti Konsantrasyonları Ve Çeşitli Konsantrasyonda Çözelti Hazırlama, Kimyasal Analizlerde Ortak İşlemler, Analizlerde Başvurulan Bazı Önemli İşlemler(Buharlaştırma, Kristalleştirme, Damıtma), Fiziksel Analiz Yöntemleri Kantitatif Analiz Yöntemleri, Kromotografi vb.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Çözelti hazırlama ve gıda laboratuvarlarındaki temel analizlerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Altan, A., 1989. Laboratuvar Tekniği. Çukurova Üniversitesi Basımevi, Adana, 172 s.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Besim MADEN

129 KİMYA (3-0) 3 (ECTS: 3)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/Güz Dönemi
Dersin cinsi	Zorunlu
Dersin içeriği	Temel Kavramlar: Madde ve maddenin halleri, Maddenin bileşimi ve sınıflara ayrılması, Maddenin fiziksel ve kimyasal özellikleri, Kimyasal denklemler, Kimyasal reaksiyonlarda enerji; Atomun Yapısı; Periyodik Cetvel; Kimyasal Bağlanma; Bileşik Formüllerin Yazılmaları ve İsimlendirilmeleri: Tek ve çok atomlu iyonların isimlendirilmeleri; Mol Kavramı; Kimyasal Reaksiyonlar ve Hesaplamalar: Kimyasal reaksiyonlar, Kimyasal denklemlerin yazılması ve denkleştirilmesi yorumu, Kimyasal denklemlere dayanan hesaplamalar; Gaz ve Önemli Gaz Yasaları; Kimyasal Reaksiyonlarda Hız; Kimyasal Denge; Çözeltiler.
Ön şart/ önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Bu dersin amacı öğrencilere bilim ve teknolojinin her dalında yer alan kimyanın temel kavramlarının öğretimini amaçlar.
Ders kitabı ve diğer materyal	Aras, N. K. ve N. K. Tunalı(1987) Kimyada Temel Kavramlar. İstanbul: Bilim Teknik Soydan A B. ve A. S. Saraç(1994)Genel Üniversite kimyası ve modern uygulamaları. İstanbul: Seç Yayın dağıtım
Öğretme şekli	Ders verme
Dersin değerlendirilmesi	İki yazılı ara sınav (her biri % 25) bir yazılı yarıyıl sonu sınav (%50)
Eğitim dili	Türkçe
Öğretim elemanı	Öğr. Grv. Yalçın BOSTANOĞLU

131 TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI I

BİL127 Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı (2-0) 2 (ECTS: 3)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Windows işletim sistemi, Microsoft Office, internet Explorer
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Windows işletim sisteminde temel işlevleri yapabilme, Ofis programlarını temel düzeyde kullanabilme, internet işlemlerini kullanabilme
Ders Kitabı/Diğer Materyal	-
Öğretme Şekli	Ders verme, uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40), bir yazılı final sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç Dr. Metin ERSOY

127 İŞLETME
İŞL127 İşletme (2-0) 2 ECTS 2

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	İşletmenin Temel Kavramları, Amaçları ve Çevre ile İlişkileri, İşletmelerin Sınıflandırılması, İşletmelerin Kuruluş Çalışmaları, Büyüklüğü ve Kapasitesi, İşletme Fonksiyonları
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Bu ders, İşletmeyle ilgili temel kavramları, işletme amaçları ve çevre ile ilişkileri konularında bilgi verir.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	İşletmeciliğin temel bilgileri, Prof. Dr. Ali AKDEMİR
Öğretme Şekli	Ders Verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40), Bir yazılı yıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Cem TÜRE

131 BESLENME İLKELERİ
GID131 Beslenme İlkeleri (2-0) 2 ECTS 2

Yıl/Yarıyıl	1.yıl/Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Karbonhidrat, protein, lipit, vitamin, vitamin benzeri maddeler, mineral, elektrolit ve suyun yapısı, özellikleri sınıflandırılmaları, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım ve toksisiteleri. Besinlerin besin ögesi içerikleri, işleme ve pişirme yöntemleri, Gebe-emzikli kadın, yenidoğan, okul öncesi, okul çağı ve adolesan yaş grubundaki çocukların beslenmesinin temel ilkeleri. Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut. Karaciğer hastalıkları, safra kesesi hastalıkları, böbrek hastalıkları, AIDS, kanser beslenme. Toplu beslenme ve önemi.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Beslenme ilkelерinin öğretilmesi ve pratiğe uygulanması
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Demirci M.,2005, Beslenme . Uğurer Tarım Kitapları. Erdoğan S., 2005, Beslenme ve Besin Teknolojisi. Detay Yayıncılık.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40), Bir yazılı yıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Besim MADEN

128 İSTATİSTİK
GID128 İstatistik (2-0) 2 ECTS :2

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/Bahar dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	İstatistiğin Tanımı ve Konusu; Temel Kavramlar: Birim, Değişken, Ana kütle, Örneklem, Parametre, İstatistik; Verilerin Derlenmesi ve Türleri; Verilerin Sınıflandırılması ve Gruplandırılması; Seriler; Merkezi Eğilim Ölçüleri: Aritmetik Ortalama, Medyan, Mod; Dağılım Ölçüleri: Standart sapma, Ortalama sapma, Tahmini standart sapma, Varyans; İstatistiksel Tahmin Teorisi ve Özellikleri; Regresyon Analizi; Korelasyon Analizi; Endeksler.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Dersin amacı öğrencilere istatistiksel teknikleri öğretmeye yöneliktir.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	İstatistik, Bülent YILMAZ, Nobel Yayınları 6/2005 İsnb: 9755917861
Öğretme Şekli	Anlatım
Dersin Değerlendirilmesi	1arasınav (uygulama)%40.1 final sınavı(uygulama)%60
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

TDL 102 TÜRK DİLİ II
TDL102 Türk Dili II (2+0)2 ECTS :1

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl / Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Kompozisyon Bilgileri, Edebiyat Türleri, Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Yazım Kuralları, Noktalama İşaretleri
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; dil-düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçe'yi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek; öğretimde birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak ve ana dili şuuruna sahip gençler yetiştirmektir.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Türk Dili 1-II, Afyon Eğt. Sağ. ve Bilm. Arş. Vakfı Yayını, Afyon 2005 Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri içerikli tüm kaynaklar vb.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	TD-II 1 Vize (% 40); Final (% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

104 A TATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II
GID104 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2-0)2 (ECTS:1)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Atatürk dönemi inkılapları Atatürk dönemi Türkiye Cumhuriyeti'nin dış siyaseti Atatürk ilkeleri
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluşunu sağlayan Atatürk İnkılaplarını kavrayabilme. Atatürk dönemi Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikasının esaslarını kavrayabilme. Atatürk İlkelerinin doğuş sebeplerini ve Atatürk ilkelerini kavratmak
Ders Kitabı/Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

106 BEDEN EĞİTİMİ II
BEĞII106 Beden Eğitimi II (0-1)1 (ECTS: 1)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl/Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Atletizm branşıyla ilgili ; koşular, atma ve atlamalar. Serbest Jimnastik. Takım sporları: Futbol, voleybol, basketbol, hentbol ile ilgili temel beceriler.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Beden Eğitimi ve sporla ilgili temel bilgi, beceri, tavır ve alışkanlıklar edinerek gençlerin fiziksel, zihinsel ve sosyal gelişimini sağlamak
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Eğitimi Aracı. H., 1998, Okullarda Beden Eğitimi Hazar. M., 1997, Beden Eğitimi ve Sporda Oyun Eğitimi
Öğretme Şekli	Anlatım ve uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Bir uygulamalı ara sınav (%40); bir uygulamalı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr.Grv. Rıfat YAĞMUR

108 GÜZEL SANATLAR II
Güzel Sanatlar (0-1)1 (ECTS:1)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl / Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Öğrencilerin bilgi ve becerileri doğrultusunda eğilimli oldukları konularda üç boyutlu ürünlerin üretimi.Kullanılan hammaddelere örnekler; ahşap,cam,seramik, Metal,kumaş v.s
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Öğrencilere branşlarının dışında da yeteneklerini sergileyecekleri zaman ve mekanı yaratmak
Ders Kitabı/Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Uygulama
Dersin Değerlendirilmesi	Vize:%40 Final:% 60
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

110 İNGİLİZCE II
YAD 101 İngilizce (2-0) 2 (ECTS:1)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Konuşma, Dinleme-Anlama, Yazma Okuma-Anlama
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Öğretilen yabancı dili doğru olarak anlayabilme, okuyabilme ve konuşabilme
Ders Kitabı/Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40) bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	

116 GIDA AMBALAJ MALZEMELERİ
GID 116 Gıda Ambalaj Malzemeleri (2-0)2 (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin ko ruma fonksiyonları ile gıda bo zulmaları arasındaki ilişkiler. Gıda Ambalaj maddeleri, Ambalajlamada kullanılan alet ve ekipmanlar, Modern gıda ambalajları ve kalite kontrol.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Çeşitli paketleme malzemelerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ve paketleme metotlarının öğretilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	D Mathlouthı M., 1985. Food Packaging and Preservation. Elsevier Applied Sci. Pub.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Esra TÜRKER ALTUNTAŞ

118 GIDA KATKI MADDELERİ
GID118 Gıda Katkı Maddeleri (2-0)2 (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Gıda katkı maddelerinin tanımı, Sınıflandırılması, Koruyucu yasa ve organizasyonlar, Türk - Gıda katkı maddeleri yönetmeliği, Antimikrobiyal katkı maddeleri, Antioksidanlar, Renk maddeleri, Tat-koku ajanları, Kalorisiz ve düşük kalorili tatlandırıcılar, Stabilizörler, Emülgatörler, Gıda işlemede kullanılan fosfatlar, Asitler ve bazlar, Kekleşmeyi engelleyiciler, Durultucular, Ağartıcılar, Gazlar vb., Gıdalarda yer alan doğal toksik maddeler, Gıdalara isteğe bağlı katılanlar ve bulaşanlar.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda katkı maddeleriyle ilgili temel bilgilerin ve gıda sanayindeki uygulamalarının vurgulanması
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Ders Kitabı: “Gıda katkı maddeleri, Prof. Dr. Tomris Altuğ, Doç.Dr. Dilek Boyacıoğlu
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Esra TÜRKER ALTUNTAŞ

120 GIDA HİJYENİ VE SANİTASYONU

GID120 Gıda Hijyeni (2-0)2 (ECTS :3)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Temizlik hakkında genel bilgiler, temizlik-sağlık ilişkisi, deterjan ve dezenfeksiyon maddelerinin tanıtılması, etin bakterilerle bulaşma yolları ve nedenleri, et işlek yerlerinde yapılan bakteriolojik kontroller ve yöntemler. , Gıda kaynaklı enfeksiyonlar ve intoksikasyonlar. Personel temizliği. İşletme içi sanitasyon kontrolü. Temizlik ve dezenfeksiyon metotları.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda hijyeni ve sanitasyonu ile ilgili temel noktaların vurgulanması
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Ders Kitabı: “Gıda İşletmelerinde Sanitasyon”. Prof. Dr. Mustafa Metin. Et işletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon. Doç Dr. Semra Kayaardı
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Veli GÖK

122 GIDA KİMYASI

GID122 Gıda Kimyası (3-0)3 (ECTS :4)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Gıda kimyasına giriş, makro ve mikro gıda molekülleri, karbonhidratlar, lipitler, proteinlerin önemli reaksiyonları ve bileşenleri, mineral maddeler ve vitaminler, su, enzimler
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıdaların önemli bileşenlerin irdelenmesi ve gıda işleme sırasında bunlarda meydana gelen değişikliklerin öğretilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	1.Fennema, O. R., 1985, Food Chemistry, 7th edn., Marcel Dekker, New York 2.Saldamlı, İ., 1998, Gıda Kimyası, Ankara
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Yalçın BOSTANOĞLU

124 GIDA ANALİZİ
GID124 Gıda Analizi (2-1)3 (ECTS:4)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Gıda ürünlerinde duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizler (pH, rutubet, yağ, protein, kül, su aktivitesi, tuz v.b) ve bunların yöntemleri ve rutin analiz üzerine pratik. Gıda mevzuatı ve Türk standartlarına göre gıda ürünlerinin kaliteleri, Son üründe karşılaşılan hileler ve hatalar
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda ürünlerinde temel analizlerin yapılmasının gösterilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Et ve Et ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Lâboratuar Uygulama Kılavuzu, Prof. Dr. Hüsnü Yusuf Gökalp, Doç. Dr. Mükereem Kaya, Ömer Zorba .
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Besim MADEN

126 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ
GID126 Gıda Mikrobiyolojisi (2-1) 3 (ECTS: 4)

Yıl/Yarıyıl	1.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Mikroorganizmaların Gıdalarla İlişkileri, Gıdalarda görülen önemli mikroorganizmalar, Mikrobiyal bulaşma kaynakları, Gıdalarda görülen indikatör ve patojen mikroorganizmalar, Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, Gıdalarda mikrobiyal analiz yöntemleri
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıdalarda bulunabilecek mikroorganizmaların yaşam şartları ve korunma yolları ve analiz yöntemleri hakkında bilgi vermek
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Ünlütürk, A., Turantaş, F (1998) Gıda Mikrobiyolojisi Ege Üniv. Yayınları Blacburn, , D., McClure, P. J. (2002) Foodborne Pathogens CRC Press
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	% 40 Ara sınav notu, % 60 Yarıyıl sonu notu
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Raziye TELLİ

132 TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ II
BİL102 Temel Bilgi Teknolojileri II (2-0) 2 (ECTS: 3)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl /Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Windows işletim sistemi, Microsoft Office, internet Explorer
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Windows işletim sisteminde temel işlevleri yapabilme, Ofis programlarını temel düzeyde kullanabilme, internet işlemlerini kullanabilme
Ders Kitabı/Diğer Materyal	-
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Metin ERSOY

136 SOĞUTMA VE DONDURULMUŞ ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ
GID 136 (2-0) 2 (ECTS: 2)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl /Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Soğutma ve Dondurma Kavramları, Soğutma ve Dondurma Yöntemleri, Gıda ürünlerinde soğutma ve dondurma sonrasındaki değişimler, Soğutulmuş ve dondurulmuş ürünlerin üretim teknolojileri
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Soğutma ve dondurma kavramlarının öğretilmesi ve üretim teknolojileri hakkında bilgi sahibi olmalarıdır.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	-
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Sevgül DENKTAŞ YILDIZ

138 GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ
GID 138 (2-0) 2 (ECTS: 2)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl /Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Biyoteknolojinin tanımı ve tarihi, Biyoteknolojinin uygulama alanları, Modern Biyoteknoloji ve Gıda alanlarında uygulanması (Maya üretimi, Enzim üretimi vb.)
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Biyoteknoloji hakkında bilgi sahibi olmak, Gıda alanlarındaki kullanımını öğrenmektir.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	-
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav(%40), bir yazılı final sınavı(%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Sevgül DENKTAŞ YILDIZ

140 İNSAN KAYNAKLARI
İŞL140 İnsan Kaynakları (2-0) 2 (ECTS: 2)

Yıl/Yarıyıl	1. Yıl / Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	İnsan kaynakları yönetiminin tanımı, örgütlenmesi ve çevresi İnsan kaynakları plânlaması İnsan kaynağını bulma, seçme ve yönlendirme İnsan kaynağının eğitimi ve geliştirilmesi İnsan kaynağının değerlendirilmesi ve ücretlendirilmesi İş ilişkileri
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Bir organizasyonun insan kaynakları yönetimine ilişkin politika ve uygulamaları kavrayabilme. İnsan kaynaklarının sağlanması, eğitimi, geliştirilmesi ve ücretlerinin ödemesinde uygulanan yöntemleri tanıyabilme. Organizasyon içerisinde insan kaynakları bölümü ile diğer bölümler arasındaki ilişkilerin uyum içerisinde yürütülmesini kavrayabilme
Ders Kitabı/Diğer Materyal	---
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40) Bir yazılı final sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Esra TÜRKER ALTUNTAŞ

201 TAHIL TEKNİĞİ I
GID 201 Tahıl Tekniği I (3-0)3 (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Tahıl ve Ürünlerinin Önemi, Buğday çeşitleri, Buğdayın bileşimi, buğdayın depolanması, depoların özellikleri, değirmen teknolojisi, Buğday ve Un kalitesinin Belirlenmesi, Ekmek ve üretim Teknolojisi
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Hububat teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin, buğday çeşitlerinin, buğday depolamanın ve un teknolojisiyle ilgili bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Altan, A., 2001, Tahıl İşleme Teknolojisi, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Adana. Elgün, A., 1995, Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Erzurum
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Besim MADEN

203 MEYVE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ I
GID203 Meyve Sebze İşleme Tekniği (2+2) 3 (ECTS: 3)

Yıl/Yarıyıl	2. Yıl / Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Meyve-sebzelerin bileşimi, Ürünlerinin bozulma nedenleri ve mikrobiyolojisi, Ürünlerin dayandırılma yöntemleri, soğukta ve dondurarak depolanmaları, konserve ve salça teknolojisi, reçel, marmelat ve jele üretim teknolojisi, fabrika temizlik ve hijyeni
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Bu ders Gıda teknolojisi 1. sınıf öğrencilerine meyve ve sebzeleri tanıtarak meyve ve sebzelerden elde edilebilecek olan ürünleri tanıtmak amaçlanmıştır
Ders Kitabı/Diğer Materyal	<i>Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi</i> , Prof. Dr. Bekir Cemeroğlu, Gıda Tek. Derneği Yayını, Ankara, 2002
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı Vize sınav (% 40) bir yazılı Final sınavı (% 60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Osman SARAÇOĞLU

205 YAĞ TEKİNİĞİ
GID205 Yağ Tekniği (3-0)3 (ECTS :3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Lipitlerin bileşimi, yağ asitlerinin reaksiyonları, lipitlerin besleyicilik değeri, yağ üretimde hammadde temini, yağ üretim teknolojisi, Yağın ambalajlanması ve depolanması
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Yağ teknolojisiyle ilgili temel konuların verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Nas, S., Gökalp, H. Y., Ünsal, M. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniv. Müh. Fak Yayınları, 2. Baskı, Denizli 1998
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Raziye TELLİ

207 FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ I
GID 207 Fermantasyon Teknolojisi I (3-0)3 (ECTS :4)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Fermantasyonun tarihi ve tanımı, mikrobiyal teknoloji, maya, bakteri, küflerin önemi ve üretimi
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Fermentasyon teknolojisi ve biyoteknolojiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	1.Armstrong, F. B., 1983, Biochemistry, Oxford University Press, Oxford. 2.Champe, P. C., Harvey, R. A., 1994, Biochemistry, Lippincott Company.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Osman SARAÇOĞLU

209 ET TEKNOLOJİSİ I
GID209 Et Tekniği I (3-0)3 (ECTS:4)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Etin tanımı ve çeşitleri, Etlerin sınıflandırılması, Etin histolojik özellikleri , kas dokusu ve yapısı, etin kimyasal (protein, lipitler, karbonhidratlar, mineral maddeler, vitaminler, vb.) Fiziksel özellikleri (renk ve renk oluşum reaksiyonları, pH değeri, Su aktivitesi değeri, Su bağlama ve tutma kapasitesi). Kesim öncesi ve sonrası meydana gelen değişiklikler.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Et bilimi ve et teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Et Bilimi Ve Teknolojisi, Doç. Dr. Aydın Öztan, Et Endüstrisi Prof. Dr. Yalçın Yıldırım Et Teknolojisi Prof. Dr. A.K. Gögüş
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK

211 SÜT TEKNOLOJİSİ
GID211 Süt Teknolojisi (3-0)3 (ECTS:4)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Süt üretiminin temelleri, süt kalitesinin belirlenmesi, pastörizasyon, sterilizasyon metotları, süt yağının ayrılması ve standardizasyon. Sütlerin fabrikaya taşınması, çeşitli süt ürünlerinin üretimi, süt yan ürünlerin değerlendirilmesi
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Süt teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin, sütün özelliklerinin, sütün depolanması ve süt ürünleri işlenmesiyle ilgili bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	1. Metin, M.,1996, Süt Teknolojisi. Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 623 s. 2. Ucuncu, M., 1990, Süt Teknolojisi. Bornova, İzmir, 226 s.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Prof.Dr Abdullah ÇAĞLAR

213 GIDA MEVZUATI
GID213 Gıda Mevzuatı (2-0) (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Gıda mevzuatının ilkeleri, Uluslararası gıda mevzuatı ve Codex Alimentarius Commission, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, Türk Gıda Kodeksi ve yönetmelikleri. Toplam Kalite Yönetimi, Türk Standardları Enstitüsü, , ISO, HACCP ve ISO 22000 ve İç Denetçi sistemlerinin uygulamaları
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda mevzuatı ve gıda düzenlemeliyle ilgili temel noktaların gösterilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	1. Boutrif, E. 2003, The new role of Codex Alimentarius in the context of WTO/SPS agreement, Food Control, 14:81-88. 2. Sağlam F.Ö. 1999. Türk Gıda Mevzuatı,ÇEV-SAĞ Yayınları, Ankara. 3. kkgm.gov.tr
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Besim MADEN

219 GIDA KALİTE KONTROL
GID219 Gıda Kalite Kontrol (2-0)2 (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Kalite kontrolüm genel kurulları, kalite ölçümü, fiziksel, kimyasal, duyuşsal ve enstrümental kalite kontrol yöntemleri.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda ürünlerinde kalitenin belirlenmesi ve bunların kalite kontrolünün öğretilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Herschdoerfer S.M., 1984, Quality Control in Food Industry (Volume I), Academic Press, London.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Sevgül DENKTAŞ YILDIZ

221 ALKOLSÜZ İÇECEKLER TEKNOLOJİSİ
GID 221 Alkolsüz İçecekler Teknolojisi (2-0)2 (ECTS :3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	İçilebilir Su üretim teknolojisi, Mineralli su üretim teknolojisi, Gazozlu içecekler üretim teknolojisi, Enerji içecekleri vb.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Alkolsüz içecekler hakkında bilgi sahibi olmak
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Ders Notları
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Sevgül DENKTAŞ YILDIZ

223 KANATLI ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ
GID 223 Kanatlı Ürünler Teknolojisi (2-0)2 (ECTS :3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Kanatlı etleri ve yumurtanın besleyicilik değeri, kanatlı kesim ve parçalama metotları, kanatlı eti ve yumurta incelemesi ve kalite, kanatlı etinin ve yumurtanın muhafazası. Kanatlı eti ürünleri vb.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Yumurta ve kanatlı etin bileşimi ve kesim, işlenmesi hakkında öğrencilere bilgi kazandırmak
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi [Meat Inspection and Meat Products Technology] (Arslan, A., 2002, Elazığ) Kanatlı Etleri Teknolojisi [Poultry Meat Technology] (Yücel, A., 2002, Bursa)
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Raziye TELLİ

225 FABRİKA HİZMETLERİ
GID225 Fabrika Hizmetleri (2-0) 2 (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Güz Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Çeşitli gıda üreten fabrikalarda işletme düzeni, kullanılan alet-ekipmanlar, temel cihazlar hakkında genel bilgi, fabrikadaki proses düzeni.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Temel cihazların alet ve ekipmanların tanıtılması, fabrika işleyiş düzeni hakkında bilgi verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Saldamlı, İ., Saldamlı, E., Gıda Endüstrisi Makineleri, Önder Matbaa, 1990, Ankara
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Raziye TELLİ

202 ET TEKNİĞİ II
GID202 Et Tekniği II (3-0)3 (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Et ürünlerin sınıflandırılması, etin parçalanması, et ürünlerinin raf ömrü, pastörizasyon, su aktivitesi, et ürünlerin kürlenmesi, fermente et ürünleri, salam, sosis teknolojisi, dumanlama, kurutma, teknoloji.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Et ürünlerin üretimi ve muhafazası hakkında temel bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Oztan, A., 1998. Et Bilimi ve Teknolojisi. Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayın No : 19. Ankara.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK

204 ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ
GID204 Özel Gıdalar Teknolojisi (3-0)3 (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Şeker üretim teknolojisi, çay üretim teknolojisi, çikolata teknolojisi, kakao üretim teknolojisi, Kahve üretim teknolojisi, şekerleme teknolojisi (Lokum, Helva vb.)
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Özel gıdalar teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin ve uygulamalarının verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Altan, A., 2000, Özel Gıdalar Teknolojisi, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Genel Yayın No:178, Adana.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Besim MADEN

206 MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİĞİ II
GID206 Meyve ve Sebze İşleme Tekniği II (2-2)4 (ECTS:4)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Pektin üretim teknolojisi, marmelat üretim teknolojisi, salça üretimi ön işlemleri ve üretim basamakları, meyve suyu üretim teknolojileri, meyve konsantreleri üretimi, ürünlerin muhafaza yöntemleri vb.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Meyve- sebze teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Cemeroglu, B., Karadeniz, F., Ozkan, M., 2003, Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No.28, Ankara.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Osman SARAÇOĞLU

208 FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ II
GID 208 Fermantasyon Tekniği II (2-2)4 (ECTS :4)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Turşu üretimi, zeytin üretimi, alkol ve sirke üretimi vb.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Fermentasyon teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Zeytin üretim teknolojisi, Sirke üretim teknolojisi, Turşu üretim teknolojisi (Prof. Dr. Nihat Aktan Ege Üniversitesi Yayınları)
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Osman SARAÇOĞLU

210 PROJE
GID 210 Proje (0-2)2 (ECTS :3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Uygulamalı olarak gıda bilimi ve ya gıda teknolojisi hakkında bitirme tezi hazırlamak ve bunların sunumu
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Grup olarak ve bireysel olarak laboratuarda uygulamalı veya literatür taraması şeklinde derleme tezlerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Besim MADEN

218 ALKOLLÜ İÇKİLER TEKNİĞİ
GID 218 Alkollü İçkiler Tekniği (2-0)2 (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Malt ve malt teknolojisi, bira üretimi ön işlemleri, bira üretim aşmaları, şarap üretim aşmaları, yüksek alkollü içecekler, rakı, cin, votka,viski üretim teknikleri, çeşitli likör üretim aşmaları
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Alkollü içkilerle ilgili temel ilkelerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Ribéreau-Gayon, P., Dubourdiou, D., Donéche, B., Lonvaud, A., 2000, Handbook of Enology- The Microbiology of Wine and Vinification, Vol.1, John Wiley& Sons, Chichester, England. Şarap Üretim teknolojisi (Ege Üniversitesi Yayınları Prof. Dr. Nihat Aktan)
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Osman SARAÇOĞLU

224 SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
GID224 Süt Ürünleri Teknolojisi (3-0)3 (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	süt ürünlerinin üretimi (Yoğurt, Ayran, Peynir ve peynir çeşitleri, Tereyağ, Süt tozu vb., süt yan ürünlerinin üretimi ve değerlendirilmesi)
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Süt teknolojisiyle ilgili temel bilgilerin, sütün özelliklerinin, sütün depolanması ve süt ürünleri işlenmesiyle ilgili bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Üçüncü, M., 1990, Süt Teknolojisi. Bornova, İzmir, 226 s.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	ProfDr Abdullah ÇAĞLAR

228 TAHIL TEKNİĞİ II
GID 228 Tahıl Tekniği II (2-0)2 (ECTS:3)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu
Dersin İçeriği	Makarna Üretim Teknolojisi, Bisküvi Üretim Teknolojisi, Boza Üretimi, Tarhana Üretimi vb., Kahvaltılık Tahıl Ürünleri Teknolojisi.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Makarna, bisküvi, boza, tarhana ve kahvaltılık tahıl üretim teknolojisiyle ilgili bilgilerin verilmesi
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Altan, A., 2001, Tahıl İşleme Teknolojisi, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Adana. Elgün, A., 1995, Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Erzurum
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Besim MADEN

216 STAJ
GID 216 Staj (0-0)0 (ECTS:2)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Zorunlu (Yaz döneminde 30 İş günü çalışması)
Dersin İçeriği	Öğrencilerinin yurt içi ve yurt dışındaki işyerlerinde yapacakları eğitim, uygulama ve stajlarla ilgili faaliyet ve esasları kapsar.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Öğrenim gören öğrencilerin öğrenim süreleri içinde kazandıkları teorik bilgi ve deneyimlerini pekiştirmek, laboratuvar ve atölye uygulamalarında edindikleri beceri ve deneyimlerini geliştirmek, görev yapacakları iş yerlerindeki sorumluluklarını, ilişkileri, organizasyon ve üretim sürecini ve yeni teknolojileri tanımalarını sağlamaktır.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	---
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Staj ve Eğitim Uygulama Kurulu tarafından değerlendirilerek başarısı onaylanmak üzere üniversite staj ve eğitim uygulama kuruluna sunulur.
Eğitim Dili	---
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Besim MADEN

230 HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ
GID 230 Hazır Yemek Sistemleri (2-0)2 (ECTS :2)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Hazır Yemek Endüstrisi: Tarihsel gelişim ve sınıflandırılması (yerinde üretim, taşınarak yapılan servis v.b) Hazır yemek endüstrisinde geleneksel ve modern uygulamalar. Toplu beslenme sistemi ve yönetimi, stratejik planlama, temel İşlemler ve organizasyon. Prosesin genel tanımlanması, bütçe planlanması ve kontrolü Satın alma, depolama ve tedarikçi zinciri yönetimi Menü ve üretim planlaması ve materyal kontrolü İş gücü planlaması, personel kriterlerinin tanımlanması, personel eğitimi Üretim/Servis alanı tasarım ve donanım prensipleri. İşçi sağlığı ve uygun çalışma koşullarının sağlanması. Sanitasyon Gıda güvenliği sistemi Kalite yönetim sistemi
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Yemek servisi yapılan işletmelerde uygulanan tekniklerin ve teknolojilerin irdelenerek, yönetim esasları, mutfak tasarımları, sanitasyon ve beslenme ilkeleri konularında bilgi kazandırılması ve tasarım becerilerinin geliştirilmesidir.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Briggs, R. 2000. Purchasing and Preparation. Cassell, London Pierson, M. D. and Corlett, D. A. 1992. HACCP: Principles and Applications. Van Nostrand Reinhold, NY. Rande, W.L. 1996. Introduction to Professional Food Service. John Wiley and Sons, Chichester. Stringer, M. and Dennis, C. 2000. Chilled foods: a comprehensive guide. CRC Press, Boca Raton, FL.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Besim MADEN

232 SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ
GID 232 Su Ürünleri İşleme Teknolojisi (2-0)2 (ECTS:2)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Balıkların ve diğer su ürünlerinin kimyasal kompozisyonu, kalite özellikleri, beslenme açısından önemi, ölüm sonrası balık eti kalitesinde oluşan değişiklikler ve bu değişikliklerin teknolojik kaliteye olan etkileri gibi konuları kapsamaktadır. Su ürünlerinin değerlendirilmesinde uygulanan dondurma, tuzlama, kurutma, konserve ve tütsüleme gibi temel teknolojik işlemler. Ayrıca su ürünleri mikrobiyolojisi, su ürünlerinde bulunan toksinler ve ambalajlama tekniklerine de değinilecektir.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Su ürünlerinin muhafaza ve işleme teknikleri, balıklarda kalite kriterlerinin saptanması, uygulamaya yönelik incelenmesi amaçlanmaktadır. Farklı işleme teknikleri gerektiren kabuklu su ürünlerinin işlenmesinde kullanılan yeni teknolojilerin tanıtılması hedeflenmektedir. Su ürünleri kalitesini etkileyebilen faktörler olan avlamadan, işlemeye kadar geçen süre içinde oluşan biyokimyasal ve kimyasal değişimlerin ürün kalitesine olan etkilerinin incelenmesi amaçlanmaktadır.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	Omurtag, A. Cemal., Su ürünleri teknolojisi, kontrol ve (kimyasal, mikrobiyolojik, serolojik), Ogun Kardeşler Matbaası, Ankara. Martin, E.R and Flick, G.J., “The Seafood Industry”, Published by Van Nostrand Reinhold, New York., (1990). -Atamanalp, Muhammet.,Su ürünleri terimleri sözlüğü, Aktif Yayınevi, Erzurum 1999 Botta, J.R., “Evaluation of Seafood Freshness Quality”, VCH publishers, Inc., New York, (1995).
Öğretim Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Esra TÜRKER ALTUNTAŞ

234 GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ
GID 216 Gıda Güvenliği Ve Kalite Yönetim Sistemleri (2-0)2 (ECTS :2)

Yıl/Yarıyıl	2.Yıl/ Bahar Dönemi
Dersin Cinsi	Seçmeli
Dersin İçeriği	Gıda Kontaminatları ve bozulma etkenleri. Mikrobiyal kontaminantlar ve bulaşma yolları. Mikrobiyal bulaşmalarla oluşan sorunlar. Mikrobiyal kökenli gıda bozulmaları. Gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği. Gıdaların korunması prensibi ve gerekliliği. Gıdalara uygulanan temel koruma ve işleme teknikleri. Gıdaların korunmasında etki mekanizmaları. Gıdalara göre uygulanacak özgün işleme tekniklerinin belirlenmesi. Isıl işlem uygulamaları. Işınlama uygulamaları. Ultraviyole (UV) ışını ve Mikrodalga uygulamaları. Soğuk ve donmuş muhafaza uygulamaları. Gıdalarda kalite güvenliği ve ürün kontrolü. Kalitenin tanımı. HACCP kavramı. Mikrobiyolojik olarak ürün güvenliğinin sağlanması. Kalite güvenliği sistemlerinin oluşturulmasında önemli unsurlar. Gıda kalite kontrolünün endüstriyel önemi. Uygulamadaki kalite kontrol sistemleri. Gıda güvenliği konusunda tüketici beklentileri.
Ön şart/Önerilen	Yok
Dersin amacı ve hedefi	Gıda Kontaminatları ve bozulma etkenleri, Gıda kökenli hastalıklar ve zehirlenmeler, Doğal gıda kontaminatlarından kaynaklanan riskler ve çeşitli kimyasal kontaminantlar dan kaynaklanan riskler hakkında bilgi vermek. Gıda koruma teknikleri, ürün güvenliği ve gıdaların korunmasında etki mekanizmalarını kavratmak. Farklı işleme tekniklerinin geliştirilmesinde temel kuramları öğretmek. Gıdalara göre uygulanacak özgün işleme teknikleri aktarmak. Gıdalarda kalite güvenliği ve ürün kontrolünün önemini kavratmak. Gıda güvenlik sistemleri ve kalitenin önemini belirtmek. Kalite güvenliği sistemlerinin oluşturulmasında önemli unsurlar hakkında bilgi vermek. Gıda kalite kontrolünün endüstriyel önemini belirtmek. Uygulamadaki kalite kontrol sistemleri hakkında bilgi vermek. Gıda güvenliği konusunda tüketici beklentileri.
Ders Kitabı/Diğer Materyal	R. Ş. Topal. (1996).gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri.
Öğretme Şekli	Ders verme
Dersin Değerlendirilmesi	Bir yazılı ara sınav (%40); bir yazılı yarıyıl sonu sınavı (%60)
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Grv. Esra TÜRKER ALTUNTAŞ