

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS MÜFREDATI

ORTAK ZORUNLU / ORTAK SEÇMELİ DERSLER

TURK101 Türk Dili-I

(2-0)2 AKTS:2

Dünya dil grupları, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, Türkçenin yayılma alanları, Noktalama işaretleri, Yazım kuralları, Dilekçe, Türkçenin ses özellikleri, Türkçe de ses olayları, Yazılı anlatım, Anı türü.

TURK102 Türk Dili-II

(2-0)2AKTS:2

Türkçe de vurgu (Sözcük vurgusu), Türkçe de vurgu (Grup ve cümle vurgusu), Sözcükte yapı (kök, ek kavramları, çekim ekleri, gövde kavramı, yapım ekleri), Cümle bilgisi (öğeler, cümle çeşitleri, doğru cümle), Anlatım biçim ve teknikleri, Anlatım bozuklukları (Anlama dayalı anlatım bozuklukları, yapıya dayalı anlatım bozuklukları), Eleştiri, Öz eleştiri, Sohbet (Söyleşi), Deneme ve diğer yazı türleri, Yazma çalışması.

AIİT201 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I

(2-0)2 AKTS:2

“Türk İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük” dersini okumanın amacı ve inkılap kavramı, Osmanlı Devleti'nin yıkılışını ve Türk inkılabını hazırlayan sebeplere toplu bakış, Osmanlı Devleti'nin parçalanması, Mondros Ateşkes Antlaşması ve işgaller karşısında memleketin durumu, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkması ve kongreler yolu ile teşkilatlanma, Kuvay-i Milliye ve Misak-i Milli, TBMM'nin açılması, TBMM'nin istiklal savaşının yönetimini ele alması, Sakarya zaferine kadar milli mücadele, Sakarya zaferi ve Büyük Taarruz, Eğitim ve kültür alanında milli mücadele, Sosyal ve iktisadi alanda milli mücadele, Mudanya'dan Lozan'a.

AIİT202 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II

(2-0)2 AKTS:2

Saltanatın kaldırılması, Lozan Barış Antlaşması, Türk inkılabının stratejisi, Siyasal alanda iki büyük inkılâp, Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası, Takrir-i Sükûn dönemi, Türk hukuk inkılâbı, Eğitim ve kültür inkılâbı, İktisadi inkılâp, Çok partili hayata geçiş denemesi, Sosyal yapıda ve sağlık alanında inkılâp, Atatürk dönemi dış politikası, Atatürk ilkeleri.

YDBİ101 İngilizce-I

(2-0)2 AKTS:2

Bu derste, Yeni kelimelerin Türkçe karşılıkları ve yazılışları ile aşağıdaki kalıplar öğretilir: “Be” present, Özne adıları, Sahiplik adıları, İnsanları tanıtmaya, Emir cümleleri, Sayılar, Sıra sayılar, İnsanlar ve yerler hakkında bilgi verme ve isteme, Sahiplik “have got/has got”, Aile akrabalar, Tarih, Günler, Aylar ve saat, “Can/Can't”, Sıfatlar, Zarflar, Yetenekler, Şimdiki zaman, Geniş zaman, Rutin aktiviteler, Şirket bölümleri ile ilgili konuşabilme, vb. konular işlenmektedir.

YDBİ102 İngilizce-II

(2-0)2 AKTS:2

Bu derste, Yeni kelimelerin Türkçe karşılıkları ve yazılışları ile aşağıdaki kalıplar öğretilir: “There is – There are”, Sayılabilen sayılamayan isimler, Ofis ortamının tarif edilmesi, “Would, Could, Should”, Telefona cevap vermek, Mesaj bırakmak ve almak, Rica etmek, Tavsiye vermek, “Be” past, Geçmişte olan olaylar hakkında konuşmak, Geçmiş zaman; olumlu cümle yapısı, CV hazırlama, Geçmiş zaman: olumsuz ve soru cümle yapısı, Başvuru mektubu yazımı, vb. konular işlenmektedir.

TDP101 Toplumsal Duyarlılık Projesi-I

(1-0)1 AKTS:1

Üniversite ile toplum arasında bağları güçlendirmek, Toplumsal konulara duyarlı ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip öğrenciler yetiştirmek amacıyla toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözümü için projeler hazırlamak, Bilimsel nitelikli toplantılara konuşmacı ya da düzenleyici olarak katılmak.

TDP102 Toplumsal Duyarlılık Projesi-II

(1-2)2 AKTS:2

Üniversite ile toplum arasında bağları güçlendirmek, Toplumsal konulara duyarlı ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip öğrenciler yetiştirmek amacıyla toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözümü için projeler hazırlanan projelerde saha çalışmalarını yapmak, Derste edinilen bilgilerin deneyime ve pratiğe aktarılması ve proje ekiplerinde beceri geliştirmeye yönelik çalışmalarda bulunmak.

GME100 Genel ve Meslekî Etik

(2-0)2 AKTS:2

Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, Etik sistemlerini incelemek, Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, Meslek etiğini incelemek, Mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek, Sosyal sorumluluk kavramını incelemek ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek, Sosyal sorumluluk kavramını incelemek.

GOS111 Briç

(1-1)Kredisiz AKTS:1

Birice giriş, tarihçe, temel kavramlar, arttırma, oyun, puan sayma, açılış konuşmaları, arttırmanın amaçları, 1 sanzatü açılışına yanıtlar, ek puanların sayılması, 1 renk açılışına yanıtlar, açanın rebidleri, deklarının oyunu, üste konuşmalar, uyandırma konturları, 2 trefl açışı, zayıf konuşmalar, sanzatü yapısı, stayman konvansiyonu, minör renk yanıtları, yükseltmeden sonraki konuşmalar, şilem konuşmaları, savunma oyunu.

GOS121 Temel Spor Uygulamaları

(1-1)Kredisiz AKTS:1

Olimpik sporların tanıtılması. Tarihsel gelişimleri, teknik, taktik, kural ve kaidelerinin öğretilmesi.

GOS131 Sağlıklı Yaşam ve Spor

(1-1)Kredisiz AKTS:1

Yaşam boyu sporun tanımı, tarihsel gelişimi, yaşam boyu spor felsefesi, yaşam boyu spor aktivitelerinin tanıtımı (jogging, yürüyüşler, yüzme, bisiklet) ve uygulaması.

GOS141 Plastik Sanatlar

(1-1)Kredisiz AKTS:1

Temel sanat eğitimi içerisinde yer alan; kara kalem, desen, yağlı boya, heykel, rölyef, mask, büst ve baskı çalışmalarının uygulamalı olarak öğretilmesi.

GOS151 Sanat Tarihi

(1-1)Kredisiz AKTS:1

Sanata giriş, plastik sanatlarla ilgili temel kavramlar, Anadolu'da sanat, Batı sanatı, Genel Türk sanatı, çağdaş sanat akımları, Cumhuriyet dönemi Türk plastik sanatı.

GOS161 Müzik

(1-1)Kredisiz AKTS:1

Müzikle ilgili genel nazari bilgiler (Nota nedir, ses nedir, porte nedir, müzik işaretleri nelerdir?) notalar ve tartım kalıpları (1/4 nota, 1/8 nota, 1/16 nota zamanı ile) usullerin (ritimlerin uygulamalı öğretimi 2/4, 3/4, 4/4, 3/8, 6/8, 5/8, 7/8, 9/8 usul vuruşları).

GOS171 Türk Halk Oyunları

(1-1)Kredisiz AKTS:1

Türk Halk Oyunlarının tanımı, sınıflandırılması ve konu hakkında bilgiler, Türk Halk Oyunlarında temel adımların öğretilmesi ve seçilecek örnek bölge oyunlarının (Halay, Bar, Zeybek, Horon, Karşılama) öğretilmesi.

MUP100 Mesleki Uygulama Projesi

(0-0)Kredisiz AKTS:2

Öğrencinin mesleki alanı ile ilgili bir proje konusunda araştırma yapma yeteneği kazandırarak yaptığı araştırma ile bilgi ve becerisini arttırmayı hedefler.

NMED100 Endüstriye Dayalı Öğrenim

(0-0)Kredisiz AKTS:2

Öğrencilere derslerde aldığı teorik ve uygulamalı derslerle ilgili iş hayatında tecrübe kazanması ve mesleği ile ilgili uygulama becerilerinin kazandırılması.

GİR100 Girişimcilik

(2-0)2 AKTS:3

Girişimcilik kavramı ve ortaya çıkışı; Türkiye de girişimci olma şekilleri, Risk sermayesi ve Türkiye de uygulama alanı, Küçük işletme çeşitleri, Ekonomi ve sosyal sisteme katkıları, Küçük işletmelerin kuruluş süreci (Kuruluş yeri, Alanı, Kapasite belirleme ve hukuki yapı), Girişimcilikte; İşletme fonksiyonlarının uygulanması (yönetim, üretim, pazarlama, finans vb.), Küçük işletmelerdeki temel sorunlar ve çözümleri, Girişimcilikle ilgili destek sağlayan kuruluşlar, Girişimcilikle ilgili kurumlar ve belgeler, Örnek uygulamalar.

NMYO100 İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği

(2-0)2 AKTS:2

İlk yardım eğitimi, İlk yardım malzemeleri, Kişisel emniyet sağlama, Çalışanların emniyetini sağlama, İş ortamı güvenliği sağlama.

NMYO101 İlk Yardım

(2-0)2 AKTS:2

İlk yardımın temel uygulamaları, Birinci ve ikinci değerlendirme, Yetişkinlerde temel yaşam desteği, Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği, Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, Dış ve iç kanamalar, Yara ve yara çeşitleri, Bölgesel yaralanmalarda kırıklarda ilk yardım, Çıkmık ve burkulmalarında ilk yardım, Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, Zehirlenmeler, Sıcak çarpması, Yanık ve donmalar, Yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım, Acil taşıma teknikleri,

NMYO102 Finansal Okuryazarlık

(2-0)2 AKTS:2

Finansal Okuryazarlık, Kişisel Finansal Plânlama, Yatırım Kararları ve Yatırım Plâni, Yatırım Aracı Seçimi ve Yatırım Portföyü, Yatırımlarda Risk Yönetimi, Yatırımcı İlişkileri, Sermaye Piyasası Kurumlarına Bakış, Menkul Kıymet ve Borsa Terminolojisi, Yatırım araçları, Pay Alım Satım Yöntemi.

NMYO103 Sunum Teknikleri

(2-0)2 AKTS:2

Sunum nedir, sunum yapmaya nerede ve ne zaman ihtiyaç duyarız? Sunumu oluşturan temel unsurlar, Sunumdan önceki hazırlık süreci. Plânlama, Sunum sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar. Kendimizi tanımak. İzleyiciyi tanımak. Sunum yapanların ortak dili: Beden dili, jest ve mimikler.

NMYO104 Çevre Koruma

(2-0)2 AKTS:2

Çevre yönetmelik bilgisi, Risk analizi, Atık depolama, Kişisel korunma önlemleri, Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, İşçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliği.

NMYO105 Bilgi ve İletişim Teknolojisi

(2-0)2 AKTS:2

İnternet ve internet tarayıcısı, Elektronik posta yönetimi, Haber grupları/forumlar, Web tabanlı öğrenme, Kişisel web sitesi hazırlama, Elektronik ticaret, Kelime işlemci programında özgeçmiş, İnternet ve kariyer, İş görüşmesine hazırlık, İşlem tablosu, Formüller ve fonksiyonlar, Grafikler, Sunu Hazırlama, Tanıtıcı materyal hazırlama.

NMYO106 İletişim

(2-0)2 AKTS:2

Sözlü iletişim kurma, Yazılı iletişim kurma, Sözsüz iletişim kurma, Biçimsel (formal) iletişim

kurma, Biçimsel olmayan (informal) iletişim kurma, Örgüt dışı iletişim kurma.

NMYO107 E-Ticaret

(2-0)2 AKTS:2

E-ticaret faaliyetlerini planlamak, E-ticaret faaliyetlerini yürütmek (E-ticarete tüketici hak ve sorumlulukları, E-ticarete sözleşme usul ve hükümleri, E-ticaret yoluyla oluşacak suç ve uyuşmazlıkların çözümü, Elektronik ticaretin hukuki yönü, Ticaret kavramı ve önemi, E-Ticaret araçları, uygulamaları, Veri analiz teknikleri, uygulamaları, Web tanımı, Web programları, program kurulumu, Web sayfasının satıştaki yeri ve önemi, satıştaki yeri ve önemi.

NMYO108 Kalite Güvencesi ve Standartlar

(2-0)2 AKTS:2

Kalite kavramı, Standart ve Standardizasyon, Standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi, Yönetim kalitesi ve standartları, Çevre standartları, Kalite yönetim sistemi modelleri, Stratejik yönetim, Yönetime Katılma, Süreç yönetim sistemi, Kaynak yönetimi sistemi, EFQM mükemmellik modeli.

NMYO109 Araştırma Yöntem ve Teknikleri

(2-0)2 AKTS:2

Araştırma konularını seçme, Kaynak araştırması yapma, Araştırma sonuçlarını değerlendirme ve rapor haline dönüştürme, Sunuma hazırlanma, Sunum.

KRY100 Kariyer Planlama

(0-2)1 AKTS:1

Kariyer Planlama Dersi ile öğrenciler; Kariyer Merkezlerini ve faaliyetlerini tanır, ilgili kavramları öğrenir, öz farkındalığını artırır, kariyer seçeneklerini ve kariyer planlamasına katkı sağlayacak faaliyetleri keşfeder, farklı sektörleri ve çalışma alanlarını tanır, uluslararası değişim programlarını keşfeder ve Yetenek Kapısı'nı tanır.

ZORUNLU DERSLER

NMGT11 Kimya-I

(3-1)4 AKTS: 6

Madde ve özellikleri, Atomik teori ve bağlar, çözeltiler, asitler ve bazlar, organik kimya.

NMGT121 Gıda Kimyası

(3-1)4 AKTS: 5

Gıdalarda bulunan su, önemi ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan karbonhidratları, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan proteinleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan lipidleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan enzimleri, önemini ve fonksiyonlarını, Gıdalarda bulunan mineral maddeleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan vitaminleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan fenolik maddeleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak, Gıdalarda bulunan doğal lezzet maddelerini, önemini ve fonksiyonlarını kavramak. Gıdalarda rastlanan toksik ve kontaminant maddeleri, önemini ve fonksiyonlarını kavramak.

NMGT131 Laboratuvar Teknikleri-I

(3-1)4 AKTS: 6

Kişisel Güvenlik Önlemleri, Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri, Kimyasal Maddelerle Güvenli Çalışma, Analiz Öncesi Hazırlıklar, Analiz Sonrası İşlemler, Süzme, Çöktürme, Santrifüjleme, Damıtma, Ekstraksiyon

NMGT141 Matematik

(3-1)4 AKTS: 4

Kümeler, Sayılar, Ondalık Kesirler, Karmaşık sayıların karmaşık düzlem ile ilgili temel işlemleri, Karmaşık sayıların kutupsal koordinatları ile ilgili temel işlemleri, Cebirsel İşlemler, Polinom ve özdeşlikler, Oran ve Orantı, Denklemler, Eşitsizlikler

NMGT151 Mesleki İngilizce

(2-0)2 AKTS:2

İngilizce gramer, okuma ve yazmaya yönelik inceleme, mesleki İngilizce literatür taraması, İngilizce'den Türkçe'ye,

Türkçe'den İngilizce'ye çeviri ve mesleki İngilizce tartışma çalışması:

NMGT112 Kimya-II

(3-1)4 AKTS:4

Asit ve bazların özellikleri ve gıdalardaki önemi, pH kavramı ve pH ölçümleri, Tampon çözeltiler ve gıdalardaki işlevleri , Organik kimyaya giriş (karbon bileşikleri), Alkoller, ketonlar ve esterler, Karbonhidratlar: Şekerler ve nişastalar ,Proteinler: Yapısı ve gıdalardaki işlevleri, Yağlar: Yapısı ve gıdalardaki önemi, Gıdalardaki kimyasal reaksiyonlar.

NMGT122 Gıda Mikrobiyolojisi

(3-1)4 AKTS: 6

Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşma Kaynaklarını incelemek, Gıdalardaki Mikroorganizmaları incelemek, Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç faktörleri incelemek, Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları incelemek, Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkları incelemek, Mikrobiyal kontaminasyon kontrolü yapmak Mikroorganizmaların uzaklaştırılmasını incelemek ,Mikrobiyal gelişmenin engellenmesini incelemek Mikroorganizmaların öldürülmesini incelemek, Et ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek, Süt ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek, Yumurta ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek, Meyve sebze ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek, Konservelerde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek ,Tahıl ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek ,Fermente alkollü içeceklerde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek

NMGT132 Süt ve Süt Ürünleri

(3-1)4 AKTS: 5

Sütün nitelikleri, Süt İşletmelerinde miktar ölçümü, Hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması, Sütün temizlenmesi, Sütün Temizlenmesi, Sütün havasının ve kokusunun alınması, Süt Yağının Ayrılması, Sütün Standardizasyonu, Sütün Homojenizasyonu, Pastörize İçme Sütü, Sterilize İçme Sütü, İçme Sütlerinin Depolanması, Süttozu Üretimi, Peynir altı suyu (PAS) üretimi, Kurutulmuş süt ürünlerinin depolanması, Beyaz peynir üretimi,

Kaşar peyniri üretimi, Lor peyniri üretimi, Eritme peyniri üretimi

NMGT142 Laboratuvar Teknikleri-II

(3-1)4 AKTS: 4

Duyusal Analiz İşlemleri, Gravimetrik Analiz İşlemleri, Titrimetrik Analiz İşlemleri, Enstrümental Analiz İşlemleri, Yüzde Çözelti, Normal Çözelti, Ppm ve Ppb Çözeltiler

NMGT152 Su Analizleri

(2-0)2 AKTS: 3

Bu ders kapsamında, suyun sınıflandırılması, su kaynakları, suların kirlenmesi, temizlenmesi, saf suyun özellikleri, suyun hijyenik muayenesi, suyun sağlığa uygunluğu yönünden incelenmesi konuları ele alınacaktır

NMGT211 Gıda Katkı Maddeleri

(2-0)2 AKTS: 3

Asitlik Düzenleyici İlavesi Yapmak, Antimikrobiyal İlavesi Yapmak, Antioksidan İlavesi Yapmak, Dokusal Yapıyı Düzenlemek İçin Katkı Maddeleri Kullanmak, Renklendiricileri Kullanmak, Lezzet Artırıcıları Kullanmak, Tatlandırıcıları Kullanmak

NMGT221 Tıbbi Aromatik Bitkiler

(2-0)2 AKTS:3

Gerek modern tıpta gerek geleneksel tıpta kullanılan bitkilerin tanımı, etkili maddeleri ,kullanıldıkları kısımları ,uçucu bileşenleri ,gruplandırılmaları, bitkilerin Latince Türkçe ve yerel adları, yetiştirildikleri yerler ve morfolojileri

NMGT231 Gıda Temel İşlemler-I

(2-0)2 AKTS: 3

Kuru temizleme yapmak, Yaş temizleme yapmak, Süzme işlemi yapmak, Çöktürme işlemi yapmak, Santrifüj işlemi yapmak, Eleme işlemi yapmak, Damıtma işlemi yapmak, Ekstraksiyon işlemi yapmak, Öğütme, Parçalamak, Homojenizasyonu yapmak, Sıvıları karıştırmak, Katıları karıştırmak, Emülsiyon yapmak

NMGT241 Hijyen Ve Sanitasyon

(2-0)2 AKTS: 3

Kişisel Hijyen, Kişisel Temizlik Kuralları, İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları, Periyodik Sağlık Kontrolleri İşletme Giriş ve Çıkışları, Temizlik Malzemeleri, Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon

NMGT251 Et ve Et Ürünleri Teknolojisi

(2-0)2 AKTS: 3

Taze Et Ürünleri Üretimi, Dondurulmuş Et Ürünleri, Kesimhane Yan ürünleri, Kanatlı Eti ürünleri, Su ürünleri Üretimi

NMGT261 Meyve ve Sebze Teknolojisi

(3-1)4 AKTS: 6

Meyve ve Sebzelerin Yıkama, Ayıklama ve Sınıflandırma- Sap ve baş/ Uç Alma İşlemi - Çekirdek Çıkarma, Kabuk Soyma-Doğrama, Konserve Üretimi için Ön İşlemler-Dolgu Sıvısı Hazırlama, Konserve Dolumu ve Kapatma-Pastörizasyon, Salça Üretimi için Ön İşlemler-Pulp Eldesi, Salçanın Konsantrasyonu, Salçanın Dolumu ve Kapatma-Isıl İşlem, Reçel Üretimi için Ön İşlemler-Pişirme İşlemi, Reçel Pişirme İşlemi-Soğutma ve Dolum, Dondurulmuş Meyve-Sebze Üretimi için Ön İşlemler, Meyve ve Sebzelerin Dondurulması, Kurutulmuş Meyve-Sebze Üretimi İçin Hammadde Hazırlık İşlemleri, Meyve-sebze kurutma.

NMGT212 Tahıl Teknolojisi

(3-1)4 AKTS: 6

Hammaddenin Kalitesine Göre Sınıflandırma, Temizleme, Tavlama, Öğütme, Un Paçalı, Buğday Paçalı, Sasörlleme, Pişirme, Kurutma, Kabuk Soyma, Ayıklama, Kırma ve Kalibrasyon, Hamur Bileşenlerinin Hazırlanması, Yoğurma, Kitle Fermantasyonu, Şekil Verme, Son Fermantasyon, Pişirme

NMGT222 Gıda Temel İşlemler-II

(2-0)2 AKTS:3

Kurutma işlemi yapmak, Evaporasyon işlemi yapmak, Dondurma işlemi yapmak, Soğutma işlemi yapmak, Kristalizasyon işlemi yapmak, Ekstrüzyon işlemi yapmak, Haşlama işlemi yapmak, Pişirme işlemi yapmak, Termizasyon işlemi yapmak, Pastörizasyon yapmak, Sterilizasyon yapmak, Asit fermantasyonu

yapmak, Alkol fermantasyonu yapmak, Depo koşullarını sağlamak, Soğukta Depolamak, Dondurarak Depolamak

NMGT232 Bitirme Projesi

(3-1)4 AKTS: 6

Gıda teknolojisi alanında öğrencilerin araştırma, bilgi yenileme ve yeni bilgiler öğrenerek mesleki öz güvenlerini kazanacakları eğitim, teknoloji, üretim yönetimi ve maliyetle ilgili bilgileri kullanıma yönelik, ders programında yer alan dersler doğrultusunda proje oluşturma.

NMGT242 Özel Gıda Ürünleri

(3-1)4 AKTS: 6

Bal işlenmesini kontrol etmek, Pekmez Üretimini Kontrol Etmek, Çikolata Üretimini Kontrol Etmek, Lokum Üretimini Kontrol Etmek, Tahin Helvası Üretimini Kontrol Etmek, Yumuşak Şeker Üretimini Kontrol Etmek, Sert Şeker Üretimini Kontrol Etmek, Ketçap ve mayonez üretimini kontrol etmek, Toz halindeki gıda ürünleri Üretimini Kontrol Etme

SEÇMELİ DERSLER

NMGT011 Donmuş Besin Teknolojisi

(3-1)4 AKTS:6

Donmuş besinlerle ilgili genel bilgiler, besinlerin dondurulma metotları, dondurulmuş ürünlerin depolanması ve donmuş ürünlerin paketleme teknikleri.

NMGT013 Enzim Teknolojisi

(3-1)4 AKTS: 6

Gıda endüstrisinde kullanılan enzimlerin özellikleri, fonksiyonları, süt endüstrisinde laktazın kullanımı, ette ve balıkta proteolitik enzimlerin kullanımı, çikolata ve unlu mamüllerde enzimlerin kullanımı ve gıdalarda enzimlerin yeni kullanım alanları.

NMGT002 Makarna Teknolojisi

(2-0)2 AKTS: 3

Makarnalık buğdayın özellikleri, öğütme ve irmik özellikleri, klasik sistemde makarna yapımı, makarna yapım aşamaları, makarna çeşitleri, iyi bir makarnada aranan özellikler.

NMGT004 Bulgur Teknolojisi

(2-0)2 AKTS: 3

Bulgurun tanımı, bulgur üretimindeki hammaddeleri, bulgurun kimyasal bileşeni, bulgur üretimi, bulgurdaki hataları, bulgurda meydana gelen mikrobiyolojik bozulmalar

NMGT006 Antep Fıstığı İşleme Teknolojisi

(2-0)2 AKTS: 3

Kırmızı ve yeşil kabuktan ayırma. Meyvenin çitlatılması ve iç yapımı. Kavurma ve tuzlama. Sanayide kullanım yerleri. Ambalajlama. İşlenmiş Antepfıstığı meyvesinin raf ömrü

NMGT008 Yağ Analizleri

(2-0)2 AKTS: 3

Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler, Bitkisel Yağlarda Kırılma İndisi Tayini, Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde İle Kül Tayini, Uçucu Madde Tayini, Serbest Yağ Asitleri Tayini, Bitkisel Yağlarda Asitlik Tayini, Peroksit Sayısı Tayini, İyot Sayısı Tayini, Sabunlaşma Sayısı Tayini, Kreiss Testi, Mineral Yağ Aranması Tayini, Katı Yağlarda Duyusal Analizler, Katı Yağlarda Fiziksel Analizler, Katı Yağlarda Kimyasal Analizler

NMGT010 Gıda Analizleri

(2-0)2 AKTS: 3

Bu derste, Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması, gıda işletmelerinde kullanılan genel analiz yöntemlerinden; nem (su) ve toplam kuru madde tayini, suda çözünen ve çözünmeyen kuru madde tayini, kül tayini, pH ve titrasyon asitliği tayini, karbonhidrat (şeker tayini), yağ, protein, ve askorbik asit tayini gibi konularda bazı analizlerin prensiplerinin aktarılması ve uygulamaları konuları ele alınacaktır.

NMGT012 Alkollü Ve Alkolsüz İçecek Teknolojisi

(2-0)2 AKTS: 3

Şıra Eldesi, Kaynatma, Soğutma ve Dolum, Ön İşlemler, Presleme, Fermantasyon, Dinlendirme ve Dolum, Karışım Hazırlama, CO2 İlavesi

NMGT014 Bitkisel Yağ Teknolojisi

(3-1)4 AKTS: 6

Yağlı Tohumlara Uygulanan Ön İşlemler, Yağ Ekstraksiyonu, Müsilaj Asitlik Giderme (Nötralizasyon), Asitlik Giderme (Nötralizasyon)-Ağartma, Ağartma-Koku Giderme (Deoderizasyon), Vinterizasyon, Margarin Üretiminde Kullanılan Hammaddeler-Kompozisyon, Emülsiyonlaştırma, Soğutma ve İşleme-Dinlendirme ve Paketleme, Zeytin Ön İşlemleri, Faz Ayırma, Tortu ve Karasuyun Ayrılması, Zeytinyağı Süzme (Filtreleme)

NMGT016 Gıda Ambalajlama ve Depolama

(3-1)4 AKTS: 6

Gıda maddelerinin muhafazası, depolanması, depolanma sırasında meydana gelen bozulmalar ve bunların tespiti, ambalajlanması ve ambalaj materyalleri.

**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
EŞ DEĞER DERSLER**

ESKİ MÜFREDAT					YENİ MÜFREDAT			
Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Kredisi	AKTS		Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Kredisi	AKTS
TÜRK100	TÜRK DİLİ I	(2-0)2	2	↔	TURK101	Türk Dili-I	(2-0)2	2
AİİT100	ATATÜRK İLKE VE İNKILAP TARİHİ I	(2-0)2	2	↔	AİİT201	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-I	(2-0)2	2
YDBİ100	YABANCI DİL I	(2-0)2	2	↔	YDBİ101	İngilizce-I	(2-0)2	2
TDP100	TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJESİ I	(1-0)1	1	↔	TDP101	Toplumsal Duyarlılık Projesi-I	(1-0)1	1
NMMT101	MATEMATİK	(2-1)3	4	↔	NMGT141	Matematik	(3-1)4	4
NMGİ111	KİMYA	(3-1)4	6	↔	NMGT111	Kimya	(3-1)4	6
NMGİ121	GIDA KİMYASI	(2-1)3	4	↔	NMGT121	Gıda Kimyası	(3-1)4	6
NMGİ131	LABORATUVAR TEKNİKLERİ I	(3-1)4	4	↔	NMGT131	Laboratuvar Teknikleri-I	(3-1)4	5
NMME100	MESLEK ETİĞİ	(2-0)2	2	↔	GME100	Genel ve Mesleki Etik	(2-0)2	2
NMGS100	GİRİŞİMCİLİK	(2-0)2	3	↔	NMYO***	Seçmeli	(2-0)2	2
NMGİ1011	İŞLETME YÖNETİMİ	(2-0)2	3	↔	NMYO***	Seçmeli	(2-0)2	2
NMÇK100	ÇEVRE KORUMA	(2-0)2	3	↔	NMYO***	Seçmeli	(2-0)2	2
TÜRK200	TÜRK DİLİ II	(2-0)2	2	↔	TURK102	Türk Dili-II	(2-0)2	2
AİİT200	ATATÜRK İLKE VE İNK. TAR. II	(2-0)2	2	↔	AİİT202	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-II	(2-0)2	2
YDBİ200	YABANCI DİL II	(2-0)2	2	↔	YDBİ102	İngilizce-II	(2-0)2	2
TDP200	TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJESİ II	(1-2)2	2	↔	TDP102	Toplumsal Duyarlılık Projesi-II	(1-2)2	2
NMGİ112	MESLEKİ MATEMATİK	(3-1)4	4	↔	NMGT112	Mesleki Matematik	(3-1)4	4
NMGİ122	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	(4-1)5	5	↔	NMGT122	Gıda Mikrobiyolojisi	(3-1)4	6
NMGİ132	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ	(3-1)4	5	↔	NMGT132	Süt ve Süt Ürünleri	(3-1)4	6
NMGİ142	LABORATUVAR TEKNİKLERİ II	(3-1)4	4	↔	NMGT142	Laboratuvar Teknikleri-II	(3-1)4	4
NMED100	ENDÜSTRİYE DAYALI ÖĞRENİM	(0-0)0	2	↔	MUP***	Mesleki Uygulama Projesi	(0-0)Kredisiz	2
TSPR100	SAĞLIKLI YAŞAM VE SPOR	(2-0)2	2	↔	GOS***	Ortak Seçmeli*	(1-1)Kredisiz	1
SSPR100	TEMEL SPOR UYGULAMALARI	(2-0)2	2	↔	GOS***	Ortak Seçmeli*	(1-1)Kredisiz	1
GZST100	GÜZEL SANATLAR	(2-0)2	2	↔	GOS***	Ortak Seçmeli*	(1-1)Kredisiz	1
NMST100	SUNU TEKNİKLERİ	(2-0)2	2	↔	GOS***	Ortak Seçmeli*	(1-1)Kredisiz	1

ESKİ MÜFREDAT					YENİ MÜFREDAT			
Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Kredisi	AKTS		Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Kredisi	AKTS
NMGİ211	GIDA KATKI MADDELERİ	(2-0)2	3	↔	NMGT211	Gıda Katkı Maddeleri	(2-0)2	3
NMGİ221	TIBBİ AROMATİK BİTKİLER	(2-0)2	2	↔	NMGT221	Tıbbi Aromatik Bitkiler	(2-0)2	3
NMGİ231	GIDA TEMEL İŞLEMLER-I	(3-1)4	4	↔	NMGT231	Gıda Temel İşlemler-I	(2-0)2	3
NMGİ241	HİJYEN VE SANİTASYON	(2-0)2	3	↔	NMGT241	Hijyen ve Sanitasyon	(2-0)2	3
NMGİ251	ET VE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	(3-1)4	5	↔	NMGT251	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi	(2-0)2	3
NMGİ261	Meyve ve Sebze Teknolojisi	(3-1)4	5	↔	NMGT261	Meyve ve Sebze Teknolojisi	(3-1)4	6
INF297	ETKİNLİKLERE KATILIM	(2-4)4	1	↔	NMGT151	İşletme Yönetimi	(2-0)2	2
NMGİ3011	ZEYTİNYAĞI SOFRALIK ZEYTİN TEKN	(3-1)4	4	↔	NMGT***	Seçmeli	(3-1)4	6
NMGİ3012	DONMUŞ BESİN TEKN.	(3-1)4	4	↔	NMGT***	Seçmeli	(3-1)4	6
NMGİ3013	GIDA AMBALAJLAMA VE DEPOLAMA	(3-1)4	4	↔	NMGT***	Seçmeli	(3-1)4	6
NMGİ3021	ARAŞTIRMA YÖN. VE TEKN.	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMGİ3022	KALİTE GÜV. VE STANDARTLAR	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMGİ3023	EKMEK TEKNOLOJİSİ	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMGİ3024	GIDA ZEHİRENMELELERİ	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMGİ3025	HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMGİ3026	SABUN TEKNOLOJİSİ	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMGİ3027	SU ANALİZLERİ	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMFO100	FİNANSAL OKURYAZARLIK	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMGİ212	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	(3-1)4	4	↔	NMGT152	Su Analizleri	(2-0)2	3
NMGİ222	TAHİL TEKNOLOJİSİ	(3-1)4	4	↔	NMGT212	Tahıl Teknolojisi	(3-1)4	6
NMGİ232	GIDA TEMEL İŞLEMLER-II	(3-1)4	4	↔	NMGT222	Gıda Temel İşlemler-II	(2-0)2	3
NMGİ242	SİSTEM ANALİZ VE TASARIMI	(3-1)4	4	↔	NMGT232	Bitime Projesi	(3-1)4	6
NMGİ252	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEK TEK	(2-0)2	3	↔	GİR100	Girişimcilik	(2-0)2	3
NMGİ262	ÖZEL GIDA ÜRÜNLERİ	(3-1)4	4	↔	NMGT242	Özel Gıda Ürünleri	(3-1)4	6
NMGİ4011	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ	(3-1)4	4	↔	NMGT***	Seçmeli	(3-1)4	6
NMGİ4012	ENZİM TEKNOLOJİSİ	(3-1)4	4	↔	NMGT***	Seçmeli	(3-1)4	6
NMIS100	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	(2-0)2	3	↔	NMYO***	Seçmeli	(2-0)2	3
İYRD100	İLK YARDIM	(2-0)2	3	↔	NMYO***	Seçmeli	(2-0)2	3

ESKİ MÜFREDAT					YENİ MÜFREDAT			
Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Kredisi	AKTS		Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Kredisi	AKTS
NMGİ4021	MAKARNA TEKNOLOJİSİ	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMGİ4022	BULGUR TEKNOLOJİSİ	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMGİ4023	ANTEP FISTIĞI İŞLEME TEKNOLOJİSİ	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMGİ4024	YAĞ ANALİZLERİ	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3
NMGİ4025	GIDA ANALİZLERİ	(2-0)2	3	↔	NMGT***	Seçmeli	(2-0)2	3