

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi si Gıda Teknolojisi Bölümü Ders Listesi											
ZORUNLU DERSLER											
1. YARIYIL						2. YARIYIL					
Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS
ATA-1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	1	ATA-1002	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	1
GDT-1003	Genel Kimya	2	2	3	6	GDT-1008	Temel Bilgi Teknolojileri	1	2	2	5
GDT-1005	Genel Biyoloji	2	0	2	4	GDT-1012	Genetik	2	0	2	4
GDT-1009	Matematik	2	0	2	5	GDT-1014	Organik Kimya	2	2	3	6
GDT-1011	Gıda Teknolojisine Giriş	3	0	3	6	GDT-1016	Genel Mikrobiyoloji	2	2	3	6
GDT-1013	Fizik	2	0	2	5	GDT-1018	İstatistiksel Yöntemler	2	0	3	5
TDİ-1001	Türk Dili I	2	0	2	1	TDİ-1002	Türk Dili II	2	0	2	1
YDİ-1001	Yabancı Dil I (İngilizce)	2	0	2	2	YDİ-1002	İngilizce II	2	0	2	2
TOPLAM		17	2	18	30	TOPLAM		15	6	19	30
3. YARIYIL						4. YARIYIL					
Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-2003	Gıda Kimyası I	3	0	3	4	GDT-2004	Gıda Kimyası II	3	0	3	4
GDT-2007	Biyokimya	2	2	3	4	GDT-2010	İş Sağlığı ve Güvenliği II	2	0	2	2
GDT-2009	İş Sağlığı ve Güvenliği I	2	0	2	2	GDT-2022	Gıda Ekonomisi	2	0	2	4
GDT-2021	Gıda Mikrobiyolojisi	2	2	3	4	GDT-2024	Endüstriyel Mikrobiyoloji	2	0	2	4
GDT-2029	Gıda Analiz Yöntemleri I	2	2	3	4	GDT-2032	Gıda Analiz Yöntemleri II	2	2	3	4
SEÇ-3 (2019-2020)	Seçmeli Dersler (12 AKTS)			6	12	SEÇ-4 (2019-2020)	Seçmeli Dersler (12 AKTS)			6	12
TOPLAM		11	6	20	30	TOPLAM		11	2	18	30
5. YARIYIL						6. YARIYIL					
Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-3001	Gıda Biyoteknolojisi	3	0	3	4	GDT-3022	İçecek Teknolojisi	2	2	3	3
GDT-3009	Su Ürünleri İşleme Teknolojileri	2	2	3	4	GDT-3024	Süt Ürünleri Teknolojisi	2	2	3	4
GDT-3023	Süt Teknolojisi	2	0	2	4	GDT-3026	Fermente Ürün Teknolojisi	2	2	3	3
GDT-3025	Beslenme İlkeleri	2	0	2	3	GDT-3028	İşletmelerde Hijyen Uygulamaları	3	0	3	3
GDT-3027	Meyve ve Sebze Teknolojileri	2	0	2	3	GDT-3030	Gıda Kalite Yönetimi	2	2	3	4
SEÇ-5 (2019-2020)	Seçmeli Dersler (12 AKTS)			6	12	GDT-3042	Staj (30 iş günü)	0	0	0	4
						SEÇ-6 (2019-2020) Seçmeli Dersler (9 AKTS)		6 9			
	TOPLAM	11	2	18	30		TOPLAM	11	8	21	30
7. YARIYIL						8. YARIYIL					
Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	Dersin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-4003	Bitirme Tezi I	0	2	1	2	GDT-4004	Bitirme Tezi II	0	2	1	2
GDT-4005	Yağ Teknolojileri	2	2	3	4	GDT-4016	Tahıl İşleme Teknolojisi	2	2	3	4
GDT-4021	Kariyer Stajı	0	0	0	16	GDT-4018	Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji	2	2	3	4
GDT-4023	Et ve Et Ürünleri Teknolojileri	2	2	3	4	GDT-4020	Duyusal Analiz	2	2	3	4
SEÇ-7 (2019-2020)	Seçmeli Dersler (4 AKTS)			4	4	GDT-4022	Girişimcilik	2	0	2	4
						SEÇ-8 (2019-2020) Seçmeli Dersler (12 AKTS)		6 12			
	TOPLAM	4	6	11	30		TOPLAM	8	8	18	30
TOPLAM KREDİ								123	38	142	240
SEÇMELİ DERSLER											
3. YARIYIL						4. YARIYIL					
Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-2011	Mesleki İngilizce I	2	0	2	4	GDT-2012	Mesleki İngilizce II	2	0	2	4
GDT-2017	Organik Gıda ve Tarım	2	0	2	4	GDT-2026	Gıda İşleme İlkeleri	2	0	2	4
GDT-2023	Grafik ve Sunum Teknikleri	2	0	2	4	GDT-2028	Gıda ve Halk Sağlığı	2	0	2	4
GDT-2025	Moleküler Biyoloji Uygulamaları	2	0	2	4	GDT-2030	Gıda Allerjenleri	2	0	2	4
GDT-2027	Pazarlama ve Reklam Stratejileri	2	0	2	4	GDT-2020	İşletme Yönetimi ve Organizasyon	2	0	2	4
5. YARIYIL						6. YARIYIL					
Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-3011	Özel Gıdalar Teknolojisi	2	0	2	4	GDT-3032	Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi	2	0	2	3
GDT-3013	Gıda Endüstrisi ve Çevre	2	0	2	4	GDT-3034	Gıda Lojistiği	2	0	2	3
GDT-3015	Fonksiyonel Gıdalar	2	0	2	4	GDT-3036	Geleneksel Gıdalar	2	0	2	3
GDT-3021	Tüketici Davranışları	2	0	2	4	GDT-3038	İnsan Kaynakları Yönetimi	2	0	2	3
GDT-3029	Hazır Yemek Teknolojisi	2	0	2	4	GDT-3040	Enzim Bilimi	2	0	2	3
GDT-3031	Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri	2	0	2	4						
7. YARIYIL						8. YARIYIL					
Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS	Kodu	De rsin Adı	T	U	K	ECTS
GDT-4025	Ambalajlama Teknikleri	2	0	2	2	GDT-4024	Gıda Atıkları ve Değerlendirilmesi	2	0	2	4
GDT-4027	Kanatlı Etleri İşlemeciliği	2	0	2	2	GDT-4026	Yeni Ürün Geliştirme	2	0	2	4
GDT-4029	Gıda Muhafaza Teknikleri	2	0	2	2	GDT-4028	Alkollü İçecek Teknolojisi	2	0	2	4
GDT-4031	Peynir Teknolojisi	2	0	2	2	GDT-4030	Gıda ve İş Etiği	2	0	2	4
						GDT-4032	Zeytinyağı Teknolojisi	2	0	2	4

ZORUNLU DERSLER

1. YARIYIL

ATA-1001 Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I (2 0 2):

I. Dünya Savaşı'nın provaları Trablusgarp ve Balkan savaşları. I.Dünya Savaşı, Osmanlı Devleti topraklarının paylaşılması, gizli anlaşmalar. Mondros Ateşkes Anlaşması, uygulanışı ve işgallerin başlaması. Paris Barış Görüşmeleri ve Osmanlı topraklarının paylaşılması. İşgallere karşı ilk tepkiler, Osmanlı Devleti'nin çöküşünü amaçlayan kuruluşlar, Milli bilincin oluşumuna zemin hazırlayan dernekler. Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı, Havza ve Amasya Genelgeleri. Kongreler dönemi. Kuva-yı Milliye dönemi. Sivas Kongresi sonrasında

TBMM'nin açılışı. TBMM'nin açılışı, TBMM yapısı ve niteliği. Türk Kurtuluş Savaşı'nda cepheler. Büyük Taarruz. Mudanya Mütarekesinden Lozan Barış Antlaşmasına.

GDT-1003 Genel Kimya (2 2 3)

Homojen, heterojen, karışımları ayırma yöntemleri, kimya kanunları, semboller, formüller ve denklemler, gazlar, sıvılar, katılar, periyodik cetvel, redoks reaksiyonları, kimyasal denge, asit baz titrasyonları.

GDT-1005 Genel Biyoloji (2 0 2)

Biyoloji ve canlılık; Hücre kimyası; İnorganik bileşikler; Organik Bileşikler: karbonhidratlar, proteinler, lipitler, nükleik asitler; Metabolizmaya giriş; Hücre solunumu ve kimyasal enerji eldesi; Fotosentez; Hücre tanımı, prokaryotik ve ökaryotik hücrelerin genel özellikleri; Hücre organelleri; Hücre zarı ve işlevi; Hücreler arası iletişim ve hücre döngüsü; Mayoz ev eşeyli yaşam döngüleri; Mendel Genetiği ve gen kavramı; Kalıtımın kromozomal ve moleküler temeli; Tür, filogeni ve sistematik kavramları; Ekolojiye giriş; Populasyon ekolojisi ve komünite ekolojisi.

GDT-1009 Matematik (2 0 2)

Kümeler, sayı kümeleri, düzlemde kartezyan koordinatlar, fonksiyonlar, fonksiyonların grafikleri, fonksiyon çeşitleri, özel tanımlı fonksiyonlar

GDT-1011 Gıda Teknolojisine Giriş (3 0 3)

gıda teknolojisinin tarihçesi, değişen beslenme alışkanlıkları, gıda teknolojisinin tanımı, gıda muhafaza yöntemleri, gıdaların muhafaza yöntemlerindeki teknolojik gelişmeler, kurutarak muhafaza, konserve, süt teknolojisi, tahıl teknolojisi, besinlerin dondurularak saklanması, baharatla saklama, et teknolojisi, meyve sebze işleme teknolojisi, şekerle saklama, sirke teknolojisi, asitle saklama, yağ teknolojisi, radyasyon işleminin teknolojik yönleri ve fonksiyonel besinler.

GDT-1013 Fizik

Malzeme özellikleri, statik, dinamik, enerji, iş ve güç, mekanik ve elektromanyetik dalga hareketi, akışkanlarda basınç, elektrik ve manyetizma.

TDİ-1001 Türk Dili I (2 0 2)

Dilin tanımı, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, dil-kültür münasebeti, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri,

Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkiye Türkçesindeki ses olayları, imla kuralları ve uygulaması, noktalama işaretleri ve uygulaması, Türkçenin yapı özellikleri.

YDİ-1001 Yabancı Dil I (İngilizce) (2 0 2)

Tanışma, kendimiz hakkında konuşma, Geniş Zaman Okuma, yazma, aile'yi tanıma, tekil, çoğul,- There is - There are, Some, Any, Have got, Has Got, Soru-Cevap, Şimdiki Zaman - Günlük Alışkanlıklar, Sıfatlar, Kıyaslamalar, fiziksel özellikler, Geçmiş Zaman Sıfatlar, Yönler, Abartılar, Geçmiş Zaman - Gelecek Zaman, - Too, Enough, Very, How much, How many.

2. YARIYIL

ATA-1002 Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II (2 0 2)

Siyasal alandaki inkılâplar (Saltanatın kaldırılması-Cumhuriyetin ilanı). Siyasal alandaki inkılâplar (Halifeliğin kaldırılması). Çok partili düzene geçiş ve Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası. Tahrir-i Sükûn dönemi. Eğitim ve kültür alanındaki devrimler. Sosyal ve toplumsal alanındaki devrimler. Hukuk alanındaki devrimler (Cumhuriyet dönemindeki anayasalar: 1924, 1961 ve 1982). Ekonomik alandaki devrimler. Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikası ve Türkiye'nin jeopolitiği. Atatürk ilkeleri ve Atatürkçü düşünce sistemi. Türkiye'nin ideolojisi ve çağdaşlaşma.

GDT-1008 Temel Bilgi Teknolojileri (1 2 2)

Bilgisayar Temel Kavramları, Windows programı bileşenleri ve kullanımı, MS Word, MS Excel, MS Powerpoint kullanımı, temel iletişim programları (internet teknolojisi, web sayfaları, e-posta) yönetimi ve kullanımı.

GDT-1012 Genetik (2 0 2)

Genetiğin temel prensiplerini ve diğer bilim dallarıyla olan ilişkisi, Mendel genetiğinin temel prensipleri, fenotip, genotip ve çevre arasındaki ilişki, mutasyonlar, kantitatif genetik, popülasyon, gelişim ve davranış genetiği

GDT-1014 Organik Kimya (2 2 3)

Atomlar ve Moleküller, Orbitaler ve Kovalent Bağlanma, Yapı İzomerisi, Adlandırma, Alkanlar, Stereokimya, Alkil Halojenürler; Yer Değiştirme ve Ayrılma Tepkimeleri, Serbest Radikal Tepkimeleri, Alkoller, Eterler, Epoksitler ve Sülfidler, Alkenler ve Alkinler.

GDT-1016 Genel Mikrobiyoloji (2 2 3)

Gıdalarda Bulunan Mikroorganizmalar ve Bulaşma Kaynakları. Mikroorganizmaların Gıdalarda Neden Oldukları Kimyasal Değişimler. Gıda Maddelerine Göre Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmaların Dağılımı ve Neden Oldukları Değişimler.

GDT-1018 İstatistiksel Yöntemler (2 0 3)

İhtimal ve istatistiğin tanımı, veri girişi ve düzenlenmesi, ihtimal teorisi ve kavramlar, ihtimal dağılımları ve uygulamaları, tahmin teorileri, örnekleme teorisi ve dağılımları, sürekli dağılım

tipleri, hipergeometrik, binom ve Poisson dağılımları sürekli dağılım tipleri, normal dağılıma giriş, normal dağılım normal dağılımla ilgili örnek problemler ve çözümleri, örnekleme dağılımları, hipotez testi, güven aralıkları t-dağılımı ki-kare dağılımı ve f-dağılımı, varyans analizi

TDİ-1002 Türk Dili II (2 0 2)

Anlatım bozuklukları: Anlama dayalı bozukluklar. Yapıya dayalı anlatım bozuklukları, anlatım

ve anlatımın ilkeleri, kompozisyonun iç ve dış unsurları. Anlatım türleri: dilekçe, özgeçmiş/cv,

mektup, deneme, söyleşi, röportaj, anı, eleştiri, gezi yazısı, makale. Tiyatro; türleri, çağdaş tiyatro biçimleri, Türk tiyatrosu, çağdaş Türk tiyatrosu, tiyatronun unsurları. Şiir; türleri ve Türk

Edebiyatında şiir. Köşe Yazısı (Fıkra); Öykü; öğeleri, türleri ve Türk Edebiyatında öykü.

Roman; türleri, Türk Edebiyatında Roman. Yazılı anlatım türleri (Günlük, yaşam öyküsü)

Destan, efsane, masal, fabl. Yardımcı tür ve teknikler (Özetleme, not alma, fişleme, rapor, tutanak). Konuşma ve sözlü anlatım, konuşmanın unsurları, ilkeleri, konuşma yetersizlikleri, sözlü anlatım türleri. Hazırlıklı konuşmalar: Tekli hazırlıklı konuşmalar (Bildiri, konferans, nutuk, brifing, seminer). Çoklu hazırlıklı konuşmalar (Sempozyum, kongre, panel, forum, münazara, açık oturum, müzakere). Hazırlıksız konuşmalar.

YDİ-1002 Yabancı Dil II (İngilizce) (2 0 2)

Geçmiş zaman- düzensiz fiiller. Geniş zaman, Geçmişten bahsetme: Geçmiş zaman-Boş zaman

ve hobiler. Gelecekte bahsetme: be going to, hava durumuyla ilgili kelimeler/aylar ve tarihler.

Alıştırmalar. Kıyafet isimleri ve alışveriş ile ilgili kelimeler/need to. Duygu ifade eden sözcükler/ past continuous tense. Present cont. Modals (should, must, have to) /moda ve tasarım

ile ilgili kelimeler. Sanat, moda, seyahat ve ulaşım ile ilgili kelimeler. Past simple, Present Perfect Tense,vocab., just, already, yet, ever, never. Past cont. Present Perfect Tense/since, for.

3. YARIYIL

GDT-2003 Gıda Kimyası I (3 0 3)

Gıdaların bileşimi, karbonhidratlar, lipitler, proteinler, su, mineral maddeler, vitaminler, enzimler, alkoller, alkaloidler, gıda katkı maddeleri, aroma maddeleri, gıda kontaminantları.

GDT-2007 Biyokimya (2 2 3)

Biyokimyaya giriş, aminoasitlerin, proteinlerin, karbonhidratların, lipitlerin, enzimlerin yapıları, özellikleri ve metabolizmaları, vitaminler ve koenzimler.

GDT-2009 İş Sağlığı ve Güvenliği I (2 0 2)

İş sağlığı ve güvenliğinin (İSG) kavramsal çerçevesi, ulusal ve uluslararası standartlar, iş kazaları ve meslek hastalıklarının nedenleri, sonuçları ve önlenmesi ile ilgili temel bilgiler, İSG

alanında mevzuatımızda bulunan temel düzenlemeler

GDT-2021 Gıda Mikrobiyolojisi (2 2 3)

Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ve bulaşma kaynakları, mikroorganizmaların gıdalarda neden oldukları kimyasal değişimler, gıda maddelerine göre bozulmaya neden olan mikroorganizmaların dağılımı ve neden oldukları değişimler.

GDT-2029 Gıda Analiz Yöntemleri I (2 2 3)

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.

4. YARIYIL

GDT-2004 Gıda Kimyası II (3 0 3)

Vitaminler, vitamin benzeri, mineraller, gıdalarda yer alan minerallerin biyoyararlanımı ve etkileyen faktörler, doğal toksik maddeler ve kontaminantlar, fenolik bileşikler ve doğal renk maddeleri, gıdalarda doğal olarak bulunan lezzet bileşenleri, gıda endüstrisinde önem taşıyan gıda katkı maddeleri.

GDT-2010 İş Sağlığı ve Güvenliği II (2 0 2)

İş güvenliğinin temelleri, iş güvenliği kültürü, ilgili yasa ve mevzuatlar, yasal hak ve sorumluluklar, tehlike –risk kavramı iş kazaları ve kazalardan korunma, meslek hastalıkları ergonomi ve parametreleri fiziksel risk etmenleri, kimyasal risk etmenleri, biyolojik risk etmenleri, ekranlı araçlarla çalışma, yüksekte çalışma, yangın ve yangından korunma, kişisel koruyucu donanımlar.

GDT-2022 Gıda Ekonomisi (2 0 2)

Gıda ekonomisine ve tarım ekonomisine giriş, gıda üretiminin ekonomik boyutu, üretim kavramı, üretim fonksiyonu ve fonksiyonel ilişkiler, üretim ekonomisinin temel ilkeleri, gıda pazarlama, gıda ve tarıma dayalı sanayii işletmeleri, gıda güvenliği.

GDT-2024 Endüstriyel Mikrobiyoloji (2 0 2)

Endüstriyel mikroorganizmaların genel özellikleri, bazı mikroorganizmaların endüstriyel uygulamaları, mikrobiyel çoğalma ve ürün oluşumunun kinetiği ve stokiometrisi, serbest ve immobilize kültür uygulamalarının esasları, biyoreaktör seçimi, ölçek büyütme, biyoreaktörlerin çalıştırılması ve kontrolü, endüstriyel mikrobiyolojik ürünlerin geri kazanılması ve saflaştırılması, genetiği değiştirilmiş mikroorganizmaların üretimde kullanılması.

GDT-2032 Gıda Analiz Yöntemleri II (2 2 3)

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.

5. YARIYIL

GDT-3001 Gıda Biyoteknolojisi (3 0 3)

Bu ders, Gen bilgisinin veya enzim teknolojisinin kullanılarak istenen özellikte hayvansal ve bitkisel gıda veya mikroorganizma kültürü üretilmesi içeriğindedir.

GDT-3009 Su Ürünleri İşleme Teknolojileri (2 2 3)

Su ürünleri işleme teknolojisindeki yeni teknikler, yeni teknolojiler, bunların uygulanma biçimleri, ülkemiz için uygulanabilirlikleri, özel işleme teknolojileri, üretim işlem basamakları

ve kalite kontrol analizlerinin teorik ve pratikte uygulanması.

GDT-3023 Süt Teknolojisi (2 0 2)

Sütün biyosentezi ve salgılanması, süt bileşenleri ve temel özellikleri, süt bileşimindeki değişkenlikler, ısıl işlemin süt bileşenlerine etkisi, sütün fiziksel özellikleri, laktik fermentasyonlar.

GDT-3025 Beslenme İlkeleri (2 0 2)

Bu ders, gıdaların bileşenlerini, farklı bileşenlerin sindirim ve emilim mekanizmalarını, gıda alerjileri ve intoleranslarını, farklı beslenme türlerini ve özel durumda beslenme ilkelerini kapsamaktadır.

GDT-3027 Meyve ve Sebze Teknolojileri (2 0 2)

Bu ders kapsamında, meyve ve sebzelerin fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri, meyve ve sebzelerin muhafazasında uygulanan ön işlemler, meyve ve sebzelerin dondurularak muhafazası, konserve üretim teknolojisi, salça üretim teknolojisi, reçel-marmelat ve jele üretim

teknolojisi, kurutma teknolojisi, meyve suyu üretim teknolojisi, meyve-sebze ve ürünlerinde kalite analizleri konuları ele alınmaktadır.

6. YARIYIL

GDT-3022 İçecek Teknolojisi (2 2 3)

Su ve özellikleri; İçme suyu teknolojisi; Soda ve Maden suları teknolojisi; Çay teknolojisi; Kahve teknolojisi; Meyveli içecekler teknolojisi; Meşrubat teknolojisi (gazlı içecekler); Alkol fermentasyonu ve etil alkol üretimi; Şarap teknolojisi; Bira Teknolojisi; Rakı teknolojisi; Viski

ve likör teknolojisi; Alkollü içecekler tebliği ve kalite kontrol.

GDT-3024 Süt Ürünleri Teknolojisi (2 2 3)

Sütün tanımı, önemi, kimyasal özellikleri, içme sütü teknolojisi, peynir, yoğurt, tereyağ, süttozu

üretim teknolojileri ve süt işletmelerinde HACCP uygulamaları.

GDT-3026 Fermente Ürün Teknolojisi (2 2 3)

Fermantasyonun tanımı, fermantasyon mikroorganizmaları, fermantasyon kinetiği, alkol fermantasyonu ve diğer fermantasyonlar, distile alkollü içkiler teknolojisi, şarap teknolojisi, bira teknolojisi, sirke teknolojisi, laktik asit fermantasyonları ve teknolojileri, fermente ürünlerde kalite analizleri.

GDT-3028 İşletmelerde Hijyen Uygulamaları (3 0 3)

Bu ders kapsamında, İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları bulundukları ortamdaki uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak konuları ele alınmaktadır.

GDT-3030 Gıda Kalite Yönetimi (2 2 3)

Kalitenin tanımı, toplam kalite kavramı, toplam kalite yönetimi sistemi ve ISO-9000 standartları, Kalite Sağlama Bölümünün fonksiyonları ve diğer bölümlerle ilişkileri, Kritik Kontrol Noktalarının tanımlanması, HACCP, GMP sistemleri, gıda kalite karakteristiklerinin sınıflandırılması, gıdaların duyu özelliklerinin tanımlanması ve objektif değerlendirilmesi, duyu test teknikleri, besleyici öğelerin kontrolü, gıdaların kompozisyon analizi, istatistiksel kalite kontrol araçları.

GDT-3042 Staj (30 iş günü) (0 0 0)

Sorumlu kişilerin gözetiminde, gıda işletmesinin farklı ünitelerinde staj yapılacaktır.

7. YARIYIL

GDT-4003 Bitirme Tezi I (0 2 1)

Öğretim üyesinin belirleyeceği konuyla ilgili öğrencinin araştırma yapması, kurallarına uygun olarak kitapçık haline dönüştürülmesi, sunması ve sınava katılması Öğretim üyesinin belirleyeceği konuyla ilgili öğrencinin araştırma yapması, kurallarına uygun olarak kitapçık haline dönüştürülmesi, sunması ve sınava katılması.

GDT-4005 Yağ Teknolojileri (2 2 3)

Bitkisel yağlı hammaddeler, hammaddelerin depolanması, temizlenmesi, boyut küçültme, kavurma, presleme, ekstraksiyon ve pre-presyon-ekstraksiyon, süperkritik akışkanlar, rafinasyon, zeytinyağı üretimi, modifiye yağların üretimi, fraksiyone kristalizasyon, hidrojenasyon, kimyasal ve enzimatik interesterifikasyon, margarin üretimi, yapılandırılmış yağlar ve kızartma yağları.

GDT-4021 Kariyer Stajı (0 0 0)

Öğrenci kariyerlik stajında; mesleki stajından farklı olarak 3 yılda edindiği teorik ve pratik bilgileri gıda teknoloji sıfatıyla, staj yaptığı kurum ve kuruluşdaki staj amirinin ve diğer çalışanların denetiminde uygulayabilmesi ve geliştirmesini sağlar.

GDT-4023 Et ve Et Ürünleri Teknolojileri (2 2 3)

Etin histolojik, fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özellikleri, et ürünlerinde kalite faktörleri, et

ve mamullerinde kalite kontrolü, yasal düzenlemelere göre et ürünlerinin kaliteleri, son üründe

görülmüş hileler ve hatalar. Et muhafazasında uygulanan teknolojik işlemler, kesim sonrası oluşan reaksiyonlar, pastırma, sucuk, sosis, salam ve diğer et ürünlerinin üretim teknolojileri, Et ürünleri üreten işletmelerde bazı ürünlerin üretiminin gösterilmesi.

8. YARIYIL

GDT-4004 Bitirme Tezi II (0 2 1)

Öğretim üyesinin belirleyeceği konuyla ilgili öğrencinin araştırma yapması, kurallarına uygun olarak kitapçık haline dönüştürülmesi, sunması ve sınava katılması Öğretim üyesinin belirleyeceği konuyla ilgili öğrencinin araştırma yapması, kurallarına uygun olarak kitapçık haline dönüştürülmesi, sunması ve sınava katılması.

GDT-4016 Tahıl İşleme Teknolojisi (2 2 3)

Tahılların fiziksel ve kimyasal özellikleri ile ekonomik ve beslenme açısından önemi, Tahılların

depolanması ve öğütülmesi, un, ekmek, bulgur, makarna, bisküvi, kraker, kek, gibi ürünlerin üretim teknolojileri.

GDT-4018 Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji (2 2 3)

Gıda katkı maddelerinin tanımı, gıda katkı maddelerinin kullanımında dikkat edilecek hususlar,

gıda endüstrisinde kullanılan katkı maddelerinin sınıflandırılması (antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, gamlar, koruyucular, lezzet maddeleri, lezzet arttırıcılar, renklendiriciler, şelat ajanları, tatlandırıcılar, topaklanmayı önleyiciler, un işleme ajanları, hacim arttırıcılar, itici gazlar, kabartma ajanları, köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar,

nem vericiler, parlatma ajanları, sıkılaştırıcı ajanlar ve stabilizörler) ve incelenmesi.

GDT-4020 Duyusal Analiz (2 2 3)

Duyusal analizin prensibi, amacı, kuralları, duyusal analiz test planı oluşturma, duyusal analiz,

duyusal test ortamı ve kontrol, duyusal değerlendirmenin tespiti ve değerlendirmeyi etkileyen faktörler, farklılık testler, özellikle farklılık testleri, eşik testleri.

GDT-4022 Girişimcilik (2 0 2)

Girişimcilik ve kalkınma hakkında genel bilgiler, girişimci küresel ekonomide fırsatların ve zorlukların sistematik bir disiplinle açıklanıp analiz edilmesi, çeşitli üretim sektörlerinde yeni kurulmuş işlerde, piyasalarda var olan firmalarda ve gıda sektöründeki firmalarda çeşitli uygulamaların incelenmesi, günümüz ekonomisinde ve rekabet şartlarında piyasalarda var olmayı sürdürebilmek ve başarılı olabilmek için yapılması gerekenlerin tartışılması.

SEÇMELİ DERSLER

3. YARIYIL

GDT-2011 Mesleki İngilizce I (2 0 2)

Bilimsel basit metinler kullanarak öğrencinin teknik ve bilimsel kelime hazinesinin zenginleştirilmesi ve bilimsel yazılardaki cümle yapılarını öğrenmesinin sağlanması; müteakiben ders kitaplarından ve bilimsel dergilerden seçilen orijinal metinlerle çalışarak öğrenciye teknik tercüme ve bilimsel yayın hazırlama yeteneğinin kazandırılması.

GDT-2017 Organik Gıda ve Tarım (2 0 2)

Organik meyve ve sebzelerde hasat ve sınıflandırma, ürün yapı ve bileşenlerinin işlemeye etkileri, ürün bozulmasını etkileyen faktörler, (mikrobiyolojik ve mikrobiyolojik olmayan bozulmalar, enzimatik ve enzimatik olmayan kararmalar ve ürün işlemesine etkileri) organik ürünlerin işlenmesinde organik tarım.

GDT-2023 Grafik ve Sunum Teknikleri (2 0 2)

Sunum tanımı, sunum türleri, neden etkili sunum, sunumun amaç ve hedefleri, sunumda kullanılacak destek araçlarının tasarlanması, mekan düzenlemeleri. Sunum hazırlama; bilgi ve veri toplama, bilgi/verilerin düzenlenmesi, plan çıkarma, bilgileri/verileri metne çevirme, kullanılacak görsel destek araçlarını belirleme, yazılı sunum metnini konuşmaya çevirme, sunumu prova etme, MS-office powerpoint ile sunum hazırlama konusunda bilinmesi gerekenler. Sunumu yapma: sunumun iletişim öğeleri, sözlü iletişim, sözsüz iletişim-beden dili,

sunum sırasında beden dilinin kullanımında dikkat edilmesi gerekenler, dinleme, soru sorma sorulara cevap verme, özetleme-geribildirim, değerlendirme, öğrenci çalışmaları: öğrenci

sunumları ve değerlendirmesi.

GDT-2025 Moleküler Biyoloji Uygulamaları (2 0 2)

Gıda Bilimi ve gıda ile ilgili birçok alanda kullanılan moleküler biyoloji tekniklerinin tanımlanması. PCR (polimeraz Zincir Reaksiyonu) teknolojisi, GDO ve ürünlerinin tanımlanması, et ürünlerinde yabancı doku tespitine yönelik yaklaşımlar, soya, süt proteinleri

gibi tağış ürünlerinin ve potansiyel allerjenlerin tespiti amacı ile real time PCR bazlı metot geliştirme çalışmaları, Keçi ve koyun sütünde inek sütünün tespiti ve miktar tayinine yönelik genetik yaklaşımlar, küflerin ve gıda patojenlerinin genetik tanımlanması.

GDT-2027 Pazarlama ve Reklam Stratejileri (2 0 2)

Pazarlamanın konusu ve kapsamı kişisel satışın pazarlamadaki yeri ve önemi satış sürecinin aşamaları.

4. YARIYIL

GDT-2012 Mesleki İngilizce II (2 0 2)

Bilimsel metinler kullanarak öğrencinin teknik ve bilimsel kelime hazinesinin zenginleştirilmesi ve bilimsel yazılardaki cümle yapılarını öğrenmesinin sağlanması; müteakiben ders kitaplarından ve bilimsel dergilerden seçilen orijinal metinlerle çalışarak öğrenciye teknik tercüme ve bilimsel yayın hazırlama yeteneğinin kazandırılması.

GDT-2026 Gıda İşleme İlkeleri (2 0 2)

Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri, su aktivitesi, pH özellikleri, gıdaların

bozulması, kurutma, konserve, dondurma, fermentasyon, pastörizasyon, sterilizasyon, ışınlama, mikrodalga uygulamaları, hidrostatik basınç ve diğer temel muhafaza yöntemleri.

GDT-2028 Gıda ve Halk Sağlığı (2 0 2)

Toplunun sağlığını koruma ve geliştirmede gıdaların rolü, bu amaçla yapılan uygun müdahale

yöntemleri ve sağlık hizmetlerinin yönetimiyle ilgili temel kavramlar.

GDT-2030 Gıda Allerjenleri (2 0 2)

Alerji nedir? Besin intoleransı ve besin allerjileri, allerjilerinde tanı yöntemleri. Hangi besinler

allerjiye neden olur? Tedavi.

GDT-2020 İşletme Yönetimi ve Organizasyon (2 0 2)

Yönetim ve organizasyon ile ilgili temel kavramlar ve tanımlar, geleneksel, klasik, neoklasik ve modern yönetim yaklaşımları ile yönetimin fonksiyonları ve yönetim süreçler.

5. YARIYIL

GDT-3011 Özel Gıdalar Teknolojisi (2 0 2)

Çay teknolojisi, şeker pancarından şeker ve şekerleme üretimi, kakao ve ürünleri üretim teknolojisi, çikolata üretimi, soıfralık zeytin ve tuz üretimi, tarhana ve kahve üretim teknolojisi,

pekmez ve tahin üretimi, sirke üretimi, sporcu yiyecek ve içecekleri üretim teknolojisi, gıda alerjisi ve intoleransı olanlar için özel gıdalar ve üretimleri, gazlı içecek üretimi, cips ve kahvaltılık tahıl üretimi, bal çeşitleri ve üretimi, bebek mamaları üretimi.

GDT-3013 Gıda Endüstrisi ve Çevre (2 0 2)

Çevre yönetmelik bilgisi, risk analizi, atık depolama, kişisel korunma önlemleri, uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları.

GDT-3015 Fonksiyonel Gıdalar (2 0 2)

Fonksiyonel gıdanın bilimsel tanımı ve yasal koşulları, fonksiyonel besin öğelerinin kimyası ve

klinik etkileri, gıda antioksidanları, fenolikleri ve sağlık etkileri, fonksiyonel lipitler ve biyoaktifler, yeni ürün trendleri ve tüketici beklentileri ve güncel araştırma konuları.

GDT-3021 Tüketici Davranışları (2 0 2)

Tüketici davranışlarına giriş, tüketici davranışı pazarlama ilişkisi, tüketici davranış modelleri, tüketici davranışını biçimlendiren bireysel farklılıklar, tüketici yaşam tarzları ve pazar bölümlendirme, tüketici davranışını biçimlendiren psikolojik süreçler ve durumsal etkiler, tüketici davranışını biçimlendiren sosyo-kültürel etkenler tüketici karar verme ve satın alma davranışları, tüketicilerin satın alma ve satın alma sonrası davranışları, tüketiciler nasıl

düşünürler? Tüketicilerin bilişsel yapıları, tüketici davranışları araştırmaları, yeni tüketici eğilimleri, tüketim toplumu ve tüketim kültürü tartışmaları.

GDT-3029 Hazır Yemek Teknolojisi (2 0 2)

Hazır yemek endüstrisi, tarihsel gelişim ve sınıflandırılması, hazır yemek endüstrisinde geleneksel ve modern uygulamalar; Toplu Beslenme Sistemi ve yönetimi, stratejik planlama, temel işlemleri ve organizasyon; prosesin temel tanımlanması, bütçe planlanması ve kontrolü; satın alma; depolama ve tedarikçi zinciri yönetimi; menü ve üretim planlaması ile materyal kontrolü; iş gücü planlaması, personel kriterlerinin tanımlanması, personel eğitimi, üretim servis alanı tasarım ve donanım prensipleri; işçi sağlığı ve uygun çalışma koşullarının sağlanması; sanitasyon; gıda güvenliği sistemi; kalite yönetim sistemi.

GDT-3031 Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri (2 0 2)

Aseptik koşullar ve aseptik teknikler, mikrobiyoloji laboratuvarında çalışma kuralları, mikrobiyoloji laboratuvarında kullanılan araç ve gereçler, mikroskop çeşitleri, sterilizasyon, besiyeri, mikrobiyolojik örnek alma ve kültür yapma teknikleri, bakteriler, küf ve mayalarda makroskopik ve mikroskopik morfoloji, bakterileri boyama teknikleri, bakterilerde hareket muayenesi, biyokimyasal testler, bakterileri tanımlama, mikrobiyolojik sayım yöntemleri.

6. YARIYIL

GDT-3032 Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi (2 0 2)

Meyve ve sebze bileşimi ve besin değeri, konserve ve salça üretim teknolojisi, reçel ve marmelat üretim teknolojisi, meyve suyu üretim teknolojisi, kurutma, dondurma.

GDT-3034 Gıda Lojistiği (2 0 2)

Gıda temin zinciri ve lojistiğindeki gereklilikler ve değişimler, gıda temin zinciri ve lojistiğindeki gereklilikler ve değişimler.

GDT-3036 Geleneksel Gıdalar (2 0 2)

Türk beslenme kültürü ve geleneksel gıdalar.

GDT-3038 İnsan Kaynakları Yönetimi (2 0 2)

Örgütlerde insan fonksiyonu ve insan kaynakları yönetiminin sistemler, prosedürler ve faaliyetler kapsamında değerlendirilmesi, çalışanların yönetimi sırasında etik uygulamalar gibi

alanlar çerçevesinde işlevini daha iyi anlayacaklardır. Stratejik insan kaynakları yönetimi, küreselleşme, performans değerlendirme, eğitim, çalışanların motivasyonu, ödüllendirme teknikleri, değişim yönetimi ve esneklik.

GDT-3040 Enzim Bilimi (2 0 2)

Enzimlerle ilgili temel kavramlar, enzimlerin kimyasal, enzim-substrat ilişkileri, enzim kinetiği, enzimlerin sınıflandırılması, enzim üretim teknolojisi.

7. YARIYIL

GDT-4025 Ambalajlama Teknikleri (2 0 2)

Ambalajdan beklentiler, gıda bozulmaları ile ambalajın koruma fonksiyonları arasındaki ilişki.

Cam, kağıt, ahşap, metal, plastik esaslı ambalajlar. Aseptik ambalajlama, modifiye atmosferde ambalajlama, migrasyon ve aktif ve akıllı ambalajlama.

GDT-4027 Kanatlı Etleri İşlemeciliği (2 0 2)

Kanatlı etlerinin önemi, işlenmesi, soğutulması-dondurulması, depolanması, kalitelerine göre derecelendirilmesi, tavuk eti salam üretimi, tavuk suyu üretimi, kanatlı eti mikrobiyolojisi.

GDT-4029 Gıda Muhafaza Teknikleri (2 0 2)

Gıdalarda bozulmaya etki eden faktörler, ısıl işlem, dondurma, kurutma, soğutma, gıda muhafazasında pH, fermentasyon uygulamaları ve gıda katkı maddelerinin kullanımı, atımlı elektrik alan ve ohmik ısıtma, hidrostatik yüksek basınç, mikrodalga, IR ve UV uygulamaları, iyonize radyasyon, ozon ve plazma.

GDT-4031 Peynir Teknolojisi (2 0 2)

Peynir, tarihsel gelişimi, besin değeri ve sınıflarıyla tanıtılır. Peynire işlenecek süt ve peynir kullanılan katkı maddeleri (peynir mayası, starter, eritme tuzlar vb.). Peynir teknolojisi hammadde, sütün pıhtılaştırılması, telemenin işlenmesi, tuzlama, olgunlaştırma, depolama. Peynirde görülen kusurlar.

8. YARIYIL

GDT-4024 Gıda Atıkları ve Değerlendirilmesi (2 0 2)

Çeşitli gıda ürünlerinin işlenmesi ile ortaya çıkan atıklar, önemli gıda endüstrisi atıkları süt işleme atıklarının değerlendirilmesi, su ürünleri işleme atıklarının değerlendirilmesi, et işleme atıklarının değerlendirilmesi, yağ işleme atıklarının değerlendirilmesi, patates işleme atıklarının

değerlendirilmesi, gazlı içeceklerin işleme atıklarının değerlendirilmesi, fırın ürünleri işleme atıklarının değerlendirilmesi, güncel atık değerlendirme örnekleri, çöplerin geri dönüşümü, kompost işlemi ve biyogaz üretimi.

GDT-4026 Yeni Ürün Geliştirme (2 0 2)

Bu ders, daha önce herhangi bir işletme tarafından hiç üretilmemiş bir ürünün geliştirilmesi ve pazarda sunulması veya eskiden beri var olan bir ürünün yeni bir markette ilk defa bir üreticiye

sunulmasını kapsamaktadır. Bunun için gerekli olan gıda prosesleri, hammadde ve ingrediyanların yapısı, fonksiyonu, ürün formülasyonu, prototip geliştirme, geliştirilen ürünün duyusal, fiziksel ve kimyasal analizleri, ürün spesifikasyonları ve tüketiciye sunumunun uygulamalı olarak gerçekleştirilmesi.

GDT-4028 Alkollü İçecek Teknolojisi (2 0 2)

Alkolün tanımı, tarihçesi ve damıtma yöntemleri, bira, rakı, kırmızı, cin, votka, viski, brendi gibi

alkollü içeceklerin üretim prosesleri.

GDT-4030 Gıda ve İş Etiği (2 0 2)

GDT-4032 Zeytinyağı Teknolojisi (2 0 2)

Zeytin bitkisinin tanıtımı, Türkiye'de ve dünyada zeytin ve zeytin yağı üretimi, zeytin yağının bileşimi, zeytin yağının sağlığımıza etkisi, zeytinin hasadı, zeytinin yağa işlenmesi, zeytinyağı atıklarının değerlendirilmesi, zeytinyağı kalite kontrolü.