

**Açıklama:**

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I</b>	<b>ATA101</b>	1	2+0+0	2

Temel kavramlar, Osmanlı Devletinin Gerileme Sebepleri ( İç ve Dış Sebepler), 19. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nin Siyasi Durumu ve Parçalanışı, Tanzimat Dönemi, Meşrutiyet Dönemi, Panislamizm, Osmanlılık, İslamcılık, Batıcılık, Türkçülük Turancılık, I. Dünya Savaşının Sebep ve Sonuçları, Mustafa Kemal Paşa, Erzurum-Sivas Kongreleri, Misak-ı Milli ve Türkiye Büyük Millet Meclisinin Açılması konularını içerir.

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>TÜRK DİLİ I</b>	<b>TUR101</b>	1	2+0+0	2

Bildirim, Dil ve Dilin Özellikleri, Dil-Düşünce İlişkisi Ana Dili, Bağlam, Dil ve Söz, Sembol, İmaj, Kültür (Dil-Kültür İlişkisi, Kültür Çeşitleri) Yeryüzündeki Diller (Dillerin Doğuşu, Dilin Türleri, Dillerin Sınıflandırılması) Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri Türk Dilinin Tarihî Dönemleri ve Gelişmesi, Dil Bilgisi ve Bölümlerini (Ses Bilgisi, Şekil Bilgisi) içerir.

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>İNGİLİZCE-I</b>	<b>ING101</b>	1	2+0+0	2

Olma fiilinin olumlu, olumsuz ve soru yapıları, özne zamirler, mülkiyet sıfatları, soru kelimeleri (what,who,where,how). İsimler ve çoğul olma kuralları, işaret sıfatları ve bazı zarflar, sayılar, günler, aylar, mevsimler, şimdiki zamanın, geniş zamanın olumlu, olumsuz ve soru yapıları, örnek ve alıştırmalar, Must ve Have to fiillerinin olumlu, olumsuz ve soru yapıları konularını içerir.

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>MATEMATİK I</b>	<b>MAT101</b>	1	2+1+0	3

Kümeler, Sayılar, Cebirsel İşlemler, Denklemler, Çarpanlara Ayırma ve Özdeşlikler, Eşitsizlikler, Fonksiyonlar, Toplam ve Çarpım Sembolü konularını içerir.

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GENEL MİKROBİYOLOJİ</b>	<b>GDT101</b>	1	2+2+0	5

Mikrobiyolojinin tanımı ve kapsamı, tarihçesi, bölümleri, hücre kimyası, prokaryotik ve ökaryotik hücre yapıları, bakteri, fungus, alg ve protozoonların morfolojisi, sitolojisi, fizyolojisi, çoğalma şekilleri, bulunduğu yerler, önemleri ve sınıflandırılması, virüsler, mikroskop, mikroorganizmaların



**SIİRTÜNİVERSİTESİ**  
**TEKNİK BİLİMLER MESLEKYÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME PROGRAMI DERSİÇERİKLERİ**

gelişimine etki eden faktörler, mikrobiyal metabolizma, genetiği, mikroorganizmaların kontrolü, gram boyama, besiyeri hazırlama, ekim teknikleri gibi konularda bilgi edinilir.

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I</b>	<b>GDT103</b>	1	2+1+0	3
<p>Gıdalarının boy, sıcaklık gibi ölçümlerde kullanılan birim ve boyutlar, akış tipleri, gıda endüstrisinde kullanılan başlıca birimler (kontrol ve hammadde hazırlık, boyut küçültme işlemleri vb.), gıdanın kalite özellikleri (duyusal (renk, viskozite, tekstür, duyu analizi), gizli ve kantitatif özellikler), teknolojik işlemlerin gıdanın besinin kalite üzerine etkisi, hammadde seçimi ve temini, ayıklama, filtrasyon, çöktürme, santrifüjleme, damıtma, ekstraksiyon, homojenizasyon ve emülsiyon gibi gıdaya uygulanan temel işlem konularını içermektedir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GENEL BESLENME</b>	<b>GDT105</b>	1	3+1+0	4
<p>Beslenme ve besin öğeleri, besinlerin görevleri, beslenmenin önemi, karbonhidratlar, (şekilleri, sindirimi ve emilmesi depolanması, kullanılması, görevleri, günlük karbonhidrat ihtiyacı), proteinler, (proteinlerin görevleri, protein ihtiyacı, proteinlerin vücutta değerlendirilmesini etkileyen faktörler, protein kaynakları, protein değerini belirleme metodları, protein depolanması ve eksikliği), lipidler, yağların fonksiyonları, yağ ihtiyacı, yağların sindirimi, emilmesi, kanda taşınması, su ve elektrolitler, vitaminlerin ve minerallerin beslenme açısından önemleri, enerji metabolizması ve günlük yemek listesi planlama gibi konularda bilgi edinilir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>LABORATUVAR TEKNİKLERİ</b>	<b>GDT 107</b>	1	0+2+0	3
<p>Giriş, laboratuvar kuralları, malzeme tanıtımı, Örnek alımı ve hazırlık, verileri değerlendirme, çözelti hazırlama, molarite, molalite, normalite, yüzde çözeltiler, ppm çözeltiler, çözeltilerde seyreltme deriştirme, analiz yöntemleri hakkında bilgiler edinilir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GENEL KİMYA</b>	<b>GDT109</b>	1	2+1+0	4
<p>Madde, Elementler, Bileşikler, Karışımlar, Ölçmeler ve Mol Kavramı, Kimyasal Formüllerin Bulunması, Redoks Reaksiyonları, Kimyasal Reaksiyonlara Dayanan Hesaplamalar, Atom: Atom modelleri, Proton, Nötron, Elektron, Elektromagnetik Işıma, Siyah Cisim Işıması, Planck Kuantum Kuramı, Fotoelektrik Olay, Atom Spektrumları, Bohr Atom Kuramı, Periyodik Cetvel, Kuantum Sayıları, Atom Yarıçapı, İyonlaşma Enerjisi, Elektron İlgisi, Elektronegatiflik, Atom Çekirdeğinin Yapısı, Radyoaktif Parçalanma ve Kinetiği, Çekirdek Dönüşüm Reaksiyonları, Çekirdek Bağlanma Enerjisi, İzotoplardan Yararlanma, Kimyasal bağlar: İyonik ve Kovalent Bağlar, Oktet Kuralının İstisnaları, kimyasal bağlanma kuramları, değerlik bağ kuramı, hibrit yörüngeler, VSEPR, Gazlar, ideal gaz yasası,</p>				



**SIIRTÜNİVERSİTESİ**  
**TEKNİK BİLİMLER MESLEKYÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME PROGRAMI DERSİÇERİKLERİ**

ideal gaz karışımları, kinetik gaz kuramı, Erime, Buharlaşıma Entalpi ve Entropileri, Faz Diyagramları, Sıvılar ve hal değışimleri, Katılar gibi temel kavramları içerir.

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>MESLEK ETİĞİ (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT115</b>	1	2+0+0	2
Etik ve ahlaki kavramlar, etik sistemleri, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörler, meslek etiği, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçları, sosyal sorumluluk kavramını içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>İŞ HUKUKU (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT111</b>	1	2+0+0	2
İş hukukunun tarihsel gelişimi, kavramları, kaynakları ve uygulama alanı, bireysel iş hukuku, toplu iş hukuku, Sosyal Güvenlik Hukuku ve Türk Sosyal Güvenlik Sistemi Uygulaması konularını içermektedir. İş hayatında ortaya çıkan temel sorunlara ilişkin yasal çözümlerin kavranması sağlanır.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GIDA MEVZUATI (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT113</b>	1	2+0+0	2
Hukukun temel kavramları, gıda hukuku ve gıda mevzuatı; gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu, modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması, Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı; gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları; Uluslararası gıda mevzuatı ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı konularını içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>ATATÜRK İLKELERİ VE İNKİLAPLARI TARİHİ- II</b>	<b>ATA102</b>	2	2+0+0	2
Kuva-yı Milliye ve Cepheler (Adana, Antep, Maraş, Urfa), Düzenli Ordunun kurulması ve Batı Cephesi, Sakarya Savaşı ve Sonuçları, Başkomutanlık Meydan Muharebesi ve Sonuçları, Mudanya Mütarekesi ve Lozan Barış Antlaşması, Saltanat’ın kaldırılması, Türkiye Cumhuriyeti Devleti’nin kuruluşu, İnkılâplar, Türk Tarih Kurumu ve Türk Dil Kurumunun Kurulması, Atatürk İlkeleri konularını içerir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>TÜRK DİLİ II</b>	<b>TUR102</b>	2	2+0+0	2
Yazılı ve Sözlü Anlatım Türleri, Noktalama ve Yazım Kuralları, Anlatım Bozuklukları konularını içerir.				



**SIİRTÜNİVERSİTESİ**  
**TEKNİK BİLİMLER MESLEKYÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME PROGRAMI DERSİÇERİKLERİ**

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>İNGİLİZCE II</b>	<b>ING102</b>	2	2+0+0	2
<p>İngilizce Konuşma, Yazma, Okuma-Anlama Zamanlar, şimdiki zaman, geniş zaman, geçmiş zaman, gelecek zaman yapıları, kipler, might, could, can, must, may, zarflar, yer, yön, amaç, hal zarfları, sıfatlar, sıfatların sırası, karşılaştırma, üstünlük belirten yapılar, edilgen yapılar, şimdiki, geniş, geçmiş, gelecek zamanda edilgen yapı, şart cümlecikleri, sıfat tümceleri, aktarım cümleleri, fiil yapıları, to, -ing, isim cümlecikleri, zarf cümlecikleri, karşılaştırmalı yapılar konularını içerir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>MATEMATİK II</b>	<b>MAT102</b>	2	2+1+0	3
<p>Doğru ve parabol çizebilme, trigonometrik oranları kullanabilme, karmaşık sayıları kavrayabilme, üstel ve logaritmik fonksiyonların özelliklerini kavrayabilme, .lineer denklem sistemleri ve Matrisleri çözebilme, Limit ve Süreklilik, Türev ve uygulamaları, İntegral ve uygulamaları, diferansiyel denklem ve istatistik işlemler konularını içerir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GIDA MİKROBİYOLOJİ-II</b>	<b>GDT102</b>	2	2+2+0	5
<p>Gıda kalite ve güvenliğini etkileyen mikroorganizmalar hakkında bilgi edinilir. Gıda endüstrisinde yararlı mikroorganizmaların kullanılması, bu mikroorganizmaların önemi, etki mekanizması, kullanımı, gıda maddelerinin mikrobiyolojik analizi, izolasyon metotları, gıdalardaki maya, küf ve bakterilerin tespiti, mikroskopik kültürel metotların kullanımı, elde edilen sonuçların standartlar ile karşılaştırılması, antibiyotik ve antimikrobiyal duyarlılık testleri konularını içerir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GIDA KİMYASI</b>	<b>GDT104</b>	2	2+1+0	3
<p>Gıdaların yapısında bulunan bileşenlerin yapı ve özellikleri hakkında bilgi edinmesini sağlamak ve bu bilgiler ışığında gıdaların üretimi sırasında meydana gelen kimyasal ve biyokimyasal değişimleri anlamak ve gerekli durumlarda önlem, işleme, muhafaza amacıyla gıdaların kimyasal bileşimi, gıdalarda suyun işlevi, karbonhidratlar, proteinler, lipitler, enzimler, doğal toksik maddeler ve kontaminantlar hakkında bilgileri içermektedir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II</b>	<b>GDT106</b>	2	2+1+0	5
<p>Gıdanın kalitesini, raf ömrünü arttırmak ve güvenliğini sağlamak için uygulanan ısı işlemler (sterilizasyon, pastörizasyon, ticari sterilizasyon), kurutma işleminden önce uygulanan işlemler (kükürtleme potasaya bandırma, yıkama, ayıklama vb.), kurutma işleminin uygulama koşullarının ürün kalitesine etkisi, kurutucu seçimi, evaporatör, dondurma teknolojisi, soğutma teknolojisi,</p>				



**SIİRTÜNİVERSİTESİ**  
**TEKNİK BİLİMLER MESLEKYÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME PROGRAMI DERSİÇERİKLERİ**

kristalizasyon, ekstrüzyon, haşlama, fermentasyon, depolama (modifiye atmosferde, kontrollü atmosferde depolama), ışınlama ile gıda üretim sistemleri hakkında konuları içermektedir.

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GIDA ANALİZİ</b>	<b>GDT108</b>	2	1+2+0	4
Kurumadde, mineral, tuz, yağ, protein, karbonhidrat, asitlik ve pH analizleri, gıdalarda duyu analizi yapılması, çeşitli enstrümental analizlerin (tekstür analizi, spektrofotometrik analizler, kromatografik yöntemler, elektroforez) teorik ve uygulamalı aktarımını içerir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GIDA COĞRAFYASI (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT110</b>	2	2+0+0	2
Temel kavramlar, besin maddeleri, tarımı etkileyen doğal ve beşeri çevre koşulları, tarım tarihi, bitkisel üretim ve hayvancılığın başlıca türleri, Kara hayvanlarından elde edilen gıdalar, gıda üretimi ve dağılışı, su ürünlerine dayalı gıdaların coğrafyası ve baharatlar konularını içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GIDA TARİHİ (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT112</b>	2	2+0+0	2
Gıda tarihi, gıdada kurutma, ısı işlem uygulamaları, gıda katkı maddelerinin tarihi, ışınlama teknolojisi, GDO'lu gıda üretimi, gıda dondurma teknikleri, mikroskobun, sucuğun, süt ürünlerinin tarihi gibi konuları içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GIDA PAZARLAMA (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT114</b>	2	2+0+0	2
Gıda pazarlama yöntemi, pazarlama stratejisi, pazarlama performansının değerlendirilmesi ve kontrolü; pazarlama araştırmaları konularını içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GIDA KATKI MADDELERİ (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT116</b>	2	2+0+0	2
Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, gıda katkı maddelerinin etki mekanizmaları, gıdalarda kullanım alanları ve katılma şekilleri, gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler, gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmaları (antioksidanlar, asit düzenleyiciler, emülgatörler, gamlar, koruyucular, renklendiriciler, tatlandırıcılar, şelat ajanları, lezzet vericiler vb.), E-kodları hakkında konuları içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
------------	------	---------	------------	------

GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ (SEÇMELİ)	GDT118	2	2+0+0	2
<p>Mikroorganizma, bitki ve hayvanlar gibi canlı organizmaların, bu organizmalardan izole edilen metabolitlerin (enzimler vb.) yeni gıda ürünleri ve katkı maddeleri eldesinde kullanımları; gıda işleme tekniklerinin geliştirilmesi, gıdalarda genetik modifikasyon uygulamaları ve gıda güvenliği açısından irdelenmeleri, hızlı gıda analiz teknikleri konularını kapsamaktadır.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
GIDA AMBALAJLAMA VE DEPOLAMA (SEÇMELİ)	GDT120	2	2+0+0	2
<p>Ambalaj, ambalajlama, ambalajdan beklentiler, cam ve cam ambalajlar, teneke ambalaj, alüminyum ambalaj, plastik ve plastik ambalajlar, kağıt ve kağıt ambalajlar, gıda sanayinde aseptik ambalajlama, gıdaların modifiye atmosferde ambalajlanması, taşıma ambalajları, ambalaj tasarımı, migrasyon: gıdadan ambalaja ambalajdan gıdaya madde geçişi, özel gıdaların ambalajlanması konularını içermektedir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
KARİYER PLANLAMA (SEÇMELİ)	KDP102	2	2+0+0	2
<p>Kariyer Yönetimi nedir? Kariyer Planlama ve Gelişimi, Kariyer safhaları : Kişisel tercihlerini bilmek, Dünyadaki kariyer eğilimleri, İş dünyasının yeni mezunlardan beklentileri, İş dünyasından profesyonel ziyaretçi, Özgeçmiş, kapak yazısı ve teşekkür mektubu hazırlama yöntemleri, Etkileyici bir iş görüşmesi nasıl yapılır? Mülakat teknikleri ile ilgili bilgiler, Europass özgeçmişin nasıl doldurulacağını öğrenmek. İnternet aracılığıyla iş başvurusunda bulunmayı ve şirketlerin web sayfalarındaki iş başvuru formlarının nasıl doldurulacağını öğrenmek, Performans Yönetiminin temel kavramları, Zaman yönetimi, Profesyonel etik; Mesleki etik nedir? Duygusal Taciz (mobbing) önlemek? Sözlü ve yazılı iletişim, İlişki yönetimi konularını içermektedir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
ET VE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	GDT201	3	2+1+0	3
<p>Etin kimyasal ve fizyolojik yapısı ve et elde edilen hayvanlar, kasta kasılma ve gevşeme mekanizması, kasın ete dönüşümü, taze etin özellikleri, karkas parçalama gibi bilgileri içerir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	GDT203	3	2+1+0	3
<p>Meyve ve sebzelerin ve bunlardan elde edilen ürünlerin bileşimi, bitkisel hücrelerin yapısı, meyve ve sebzelerin bileşiminde bulunan başlıca maddeler, meyve ve sebzelerle bunlardan elde edilen ürünlerin başlıca dayandırılma yöntemleri, meyve ve sebzelerin soğukta depolanmaları, meyve suyu üretim teknolojisi konularını içermektedir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
TAHİL TEKNOLOJİSİ I	GDT205	3	2+1+0	4
<p>Hububat ürünlerin tanıtımı ( arpa, çavdar, buğday, yulaf vb.), yetiştirme yerleri ve üretim miktarı, ürünlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri (karbonhidrat, yağ, protein, vitamin, mineral), çölyak hastalığı glisemik indeks ve etkileyen etmenler, nişasta yapısı, jelatinizasyon, çirşlenme, sinerisis, buğday saklama koşulları, silo çeşitleri, buğday öğütme, fabrikaya kabul ve yapılan kalite özellikleri hakkında konuları içermektedir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
SÜT TEKNOLOJİSİ I	GDT207	3	2+2+0	4
<p>Sütün tanımı ve bileşimi, Sütün bileşimini etkileyen faktörler, sütün fizikokimyasal özellikleri, süt lipidinin önemi, özellikleri, sınıflandırılması, bileşimi, sütün azotlu maddeleri, sütün karbonhidratları, laktozun kimyasal tepkimeleri ve fermantasyonu, sütteki mineral maddeler, sütün minör bileşenleri, süte bulaşan yabancı maddeler, sütteki enzimler konularını içerir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNALARI	GDT209	3	4+0+0	3
<p>Gıda endüstrisine genel bir bakış, hammadde hazırlık makineleri, üretim makineleri, ısıl işlem makine ve ekipmanları, ambalajlama makineleri, sistem temizliği konularını içerir ve gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan makine ve ekipmanlar kavranır.</p>				
Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
ENDÜSTRİYE DAYALI EĞİTİM (STAJ)	STJ201	3	0+0+0	2
<p>Öğrencilerin eğitim ve öğretim döneminde kazanmış oldukları bilgi ve becerileri, endüstri ve hizmet sektöründe uygulamaları sağlanır. Toplam 30 iş gününü kapsamaktadır.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
ORTAK SEÇMELİ DERS	OSD	3	2+0+0	3
<p>İstediği herhangi bir ortak seçmeli dersi seçer.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
GİRİŞİMCİLİK (SEÇMELİ)	GDT211	3	2+1+0	4
<p>İşletmecilikle ilgili Genel Bilgiler, Temel tanım ve Kavramlar, İşletme Sistemi, İşletmelerin Kuruluşu, İşletmelerin Hukuki yapıları, Yönetim, Yönetim İşlevleri, İşletmenin Temel İşlevleri, Üretim Yönetimi,</p>				



**SIİRTÜNİVERSİTESİ**  
**TEKNİK BİLİMLER MESLEKYÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME PROGRAMI DERSİÇERİKLERİ**

Pazarlama Yönetimi, Finans Yönetimi, Personel Yönetimi, İşletmelerde Karar Verme, İşletmelerde Halkla İlişkiler konularını içermektedir.

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT213</b>	3	2+1+0	4
<p>İnternet ve internet tarayıcısı, elektronik posta yönetimi, haber grupları / forumlar, web tabanlı öğrenme, kişisel web sitesi hazırlama, elektronik ticaret, kelime işlemci programında özgeçmiş, internet ve kariyer, iş görüşmesine hazırlık, işlem tablosu, formüller ve fonksiyonlar, grafikler, sunu hazırlama, tanıtıcı materyal hazırlama konularını içermektedir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>HİJYEN VE SANİTASYON (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT215</b>	3	2+1+0	4
<p>Hijyen ve sanitasyonun önemi, mikroorganizma bulaşma yolları, gıda mikroorganizma ilişkisi, çapraz bulaşma, bulaşabilecek kir ve çeşitleri, gıda üreticilerin kişisel hijyeni ve eğitimi, gıda hijyeni, temizleme ekipmanları, deterjanlar, dezenfektanlar, hijyen planları ve güvenliği, gıda üretim yüzeylerinin bakımı, otomatik yıkama sistemleri ve makineleri, haşerelerle mücadele, su hijyeni, gıdaların satın alınmasında, taşınmasında, depolanmasında, soğuma, dondurma, çözündürülmesinde, pişirilmesinde, tekrar ısıtılıp tüketilmesinde önemli olan hijyen ve sanitasyon kurallarını içermektedir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT217</b>	3	3+1+0	4
<p>Yağ kimyası, yağ asitleri, gliseritler, fosfatitler, steroller, renk maddeleri, tat ve koku maddeleri, mumlar, hidrokarbonlar, doğal antioksidanlar, yağlarda başlıca bozulma tepkimeleri, yağ ham maddeleri, ham maddelerin depolanması, temizlenmesi, boyut küçültme, kavurma, presleme, ekstraksiyon, yapışkan maddelerin alınması, asitlik giderme, renk açma, deodorizasyon, vinterezasyon, modifiye yağların üretimi, fraksiyone kristalizasyon, hidrojenasyon, interesterifikasyon, margarin üretimi, zeytinyağı teknoloji konularını içermektedir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT219</b>	3	3+1+0	4
<p>Fermantasyonun tanımı, fermantasyon mikroorganizmaları, fermantasyon kinetiği, alkol fermantasyonu ve diğer fermantasyonlar, distile alkollü içkiler teknolojisi, sofralık siyah zeytin üretim teknolojisi, turşu teknolojisi, sirke teknolojisi, laktik asit fermantasyonları ve teknolojileri, fermente ürünlerde kalite analizleri konularını içermektedir.</p>				





**SIİRTÜNİVERSİTESİ**  
**TEKNİK BİLİMLER MESLEKYÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME PROGRAMI DERSİÇERİKLERİ**

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT221</b>	3	3+1+0	4
Alkolsüz içeceklerde, su, şerbet çeşitleri ve üretiminin uygulaması, gazlı içecekler, spor ve enerji içeceği, şalgam üretimi, alkolsüz içeceklerde ise bira şarap, rakı, kırmızı gibi konuları içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>ÇEVRE KORUMA (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT 223</b>	3	2+0+0	2
Türkiye ve dünya da hava, toprak, su kirliliği, bu kirliliklere neden olan etmenler, çözüm yolları kirlenmelerin çevreye verdiği zararlar ile ülkemizde bu kirliliklerin çözümüne yönelik yapılan çalışmaları içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT 225</b>	3	2+0+0	2
Kalitenin tarihçesi ve temel kavramlar, Toplam Kalite Yönetimi'nin temel kavramları, uluslararası kalite sistem belgeleri, standardizasyonun faydaları, standart çeşitleri, belgelendirme ve akreditasyon, Türk Standartları Enstitüsü belgelendirme faaliyetleri, uluslararası standardizasyon çalışmaları, standart ve kalitenin üretimdeki ve hizmetteki yeri, TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standartlarının şartları, belgelendirme aşamaları, çevre standartlarının tanım ve önemi, TS EN ISO 14001 Standardı, çevre standardının uygulama alanları, çevre yönetimi standardının uygulama basamakları, atıkların kazanımı ve geri dönüşümü, kalite yönetim sistemi modelleri, stratejik yönetim, süreç yönetim sistemi, kaynak yönetim sistemi, EFQM mükemmellik modeli konularını içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>BİTKİSEL VE HAYVANSAL ÜRETİM (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT 227</b>	3	2+0+0	2
Bitkisel ve hayvansal ürünlerin tanıtımı, sınıflandırılması, kompozisyon bileşenleri, yetiştirilme koşulları, sağlığa yararları, muhafaza ve pazarlanması, yöresel ürün elde edilmesi gibi konuları içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II</b>	<b>GDT202</b>	4	2+1+0	4
Ette soğutma, dondurma, kurutma, ısıtma, tuzlama, dumanlama, emülsifikasyon ve fermantasyon teknolojisi, sucuk, salam-sosis, pastırma, döner, jöle işkembe üretimi gibi konuları içerir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
------------	------	---------	------------	------



**SIİRTÜNİVERSİTESİ**  
**TEKNİK BİLİMLER MESLEKYÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME PROGRAMI DERSİÇERİKLERİ**

<b>MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II</b>	<b>GDT204</b>	4	2+1+0	4
Meyve ve sebzelerin çeşitli yöntemlerle muhafazasında uygulanan ön işlemler, dondurarak muhafaza yöntemleri, konserve üretim teknolojisi, salça üretim teknolojisi, reçel ve marmelat üretim teknolojisi, kurutma teknolojisi konuları kavranılır.				

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyıl</b>	<b>T+U+L Saat</b>	<b>AKTS</b>
<b>TAHİL TEKNOLOJİSİ II</b>	<b>GDT206</b>	4	2+1+0	4
Buğdayın kalite standartları, buğday tanesinin işleme aşamaları ve bu aşamada dikkat edilmesi gereken unsurların yanında tahıl ürünlerinde elde edilebilecek gıda ürünleri anlamak ve üretmek amacıyla ekmek, makarna, erişte, bisküvi, gofret, kraker, irmik üretim teknolojisi konularını içermektedir.				

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyıl</b>	<b>T+U+L Saat</b>	<b>AKTS</b>
<b>SÜT TEKNOLOJİSİ II</b>	<b>GDT208</b>	4	2+2+0	4
Sütün toplanması ve kabulü, içme sütü teknolojisi, fermente süt ürünleri üretim teknolojisi, beyaz peynir, kaşar peyniri, yoğurt ayran, tereyağı, süt tozu üretim teknolojisi, dondurma üretim teknolojisi, probiyotik süt ürünleri, süt mikrobiyolojisi, yöresel ürünler üretim teknolojisi, süt ve ürünlerine uygulanan analizler konularını içermektedir.				

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyıl</b>	<b>T+U+L Saat</b>	<b>AKTS</b>
<b>BİTİRME PROJESİ</b>	<b>GDT210</b>	4	1+2+0	4
Literatür tarama, araştırma yapma, sunum hazırlama, proje yazma teknikleri gibi konuları içermektedir.				

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyıl</b>	<b>T+U+L Saat</b>	<b>AKTS</b>
<b>İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT216</b>	4	2+1+0	3
İş sağlığı ve güvenliğinin dünyadaki ve ülkemizdeki tarihsel gelişimi ve çağdaş iş sağlığı ve güvenliği uygulama ilkeleri, iş sağlığı ve güvenliğinin temel prensipleri ve güvenlik kültürünün önemi, Dünyada ve Türkiye'deki iş sağlığı ve güvenliğinin mevcut durumu, İş sağlığı ve güvenliği alanında temel teorik bilgiler, mevzuatta bulunan temel yükümlülükler; bilhassa sağlık çalışanlarının görev yetki ve sorumlulukları, sağlık sektöründe yaşanan iş kazaları ve meslek hastalıkları, nedenleri, sonuçları ve önlenmesiyle ilgili bilgileri içermektedir.				

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyıl</b>	<b>T+U+L Saat</b>	<b>AKTS</b>
<b>SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ</b>	<b>GDT218</b>	4	3+1+0	4



**SIİRTÜNİVERSİTESİ**  
**TEKNİK BİLİMLER MESLEKYÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME PROGRAMI DERSİÇERİKLERİ**

Su ürünlerine genel giriş, su ürünlerinin kimyasal bileşimi, balıklarda post mortem değişimler, balıkta tazelik testleri, soğutma, dondurma, kurutma, tuzlama, marinasyon, konserve ve dumanlama teknolojisi ve paketlenme yöntemleri hakkında bilgileri içerir.

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZLERİ (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT222</b>	4	2+1+0	3
Elektrokimyasal yöntemlere giriş, potansiyometri, iletkenlik ve titrasyonları, spektroskopik yöntemlere giriş, ultraviyole ve görünür bölge absorpsiyon spektroskopisi, infrared spektroskopisi, alev emisyon spektroskopisi, nükleer magnetik rezonans spektroskopisi, x-ışınları spektroskopisi, kütle spektroskopisi, termal analiz, gaz kromatografisi teknikleri gibi konuları içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT212</b>	4	3+1+0	4
Şeker teknolojisine giriş, şeker pancarı, pancarın şeker işlenmesi, şeker kamışı ve şeker işlenmesi, kakao tozu ve kakao yağı çikolata tipleri, yapımı ve özellikleri, şekerleme teknolojisi, şekerleme bileşenleri, şekerlemelerin pişirilmesi, çalkalanması ve havalandırılması, şekillendirilmesi, pekmez yapımı, bazı şekerleme tiplerinin özellikleri bileşenleri ve yapım yöntemleri, reçel-marmelat üretim teknolojisi gibi konuları içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>FONKSİYONEL GIDALAR (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT214</b>	4	3+1+0	4
Nutrasötik ve fonksiyonel gıda tanımı, sınıflandırılması, izoprenoidler ve özellikleri, izoflavonlar, turunçgil flavonoidlerinin özellikleri, karotenoidler ve özellikleri, likopen, zeytinyağı ve sağlık, sfingolipitler, omega 3 yağ asitleri, konjuge linoleik asit, lesitin, kolin, cevizi meyveler, lifli gıdalar, probiyotik ve prebiyotikler, turpgil sebzeleri, sarımsak konularını içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
<b>GIDALARDA DUYUSAL ANALİZLER (SEÇMELİ)</b>	<b>GDT220</b>	4	2+1+0	3
Gıdaların duyu özellikleri ve nasıl algılandığı, gıda maddelerinin duyu olarak test edilme yöntemlerinin (tanımlayıcı, ayırt edici, tercih testleri) tanıtılması, duyu ölçümleri etkileyen faktörler, duyu analiz için örneklerin ve test odalarının hazırlanması ve kontrolü, duyu analiz için kullanılacak deneklerin seçimi ve eğitilmesi, laboratuvarında duyu test yöntemleri uygulamaları ve uygulamada dikkat edilecek hususlar, deneme desenleri, duyu analiz sonuçlarının değerlendirilmesi konularını içermektedir.				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
------------	------	---------	------------	------

GELENEKSEL GIDALAR (SEÇMELİ)	GDT224	4	2+1+0	3
<p>Geleneksel gıdaların tanımı, önemi, bölgesel dağılımı ve diğer temel kavramlar, türk beslenme kültürü, coğrafi işaretleme, geleneksel süt ürünleri, geleneksel tahıl ürünleri, geleneksel et ürünleri, geleneksel meyve-sebze ürünleri, geleneksel içecekler, geleneksel şekerli ürünler, geleneksel fermente gıdalar, geleneksel gıdalarda fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskler, geleneksel gıdaların üretim teknikleri ve endüstriye uygulanabilirliği, geleneksel gıdaların besleyici değeri, geleneksel gıdaların üretiminde ISO 9001, ISO 22000 ve HACCP uygulamaları, geleneksel gıdalar için engeller teknolojisinin kullanımı konularını içermektedir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
HAZIR YEMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ (SEÇMELİ)	GDT226	4	2+1+0	3
<p>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 Tanımı, Bütçe Planlanması ve Kontrolü, Satın Alma, Depolama ve Tedarikçi Zinciri Yönetimi, Menü ve Üretim Planlaması ve Materyal Kontrolü, İş Gücü Planlaması, Personel Kriterlerinin Tanımı, Personel Eğitimi, Üretim/Servis Alanı Tasarım ve Donanım Prensipleri, İşçi Sağlığı ve Uygun Çalışma Koşullarının Sağlanması, Sanitasyon, Gıda Güvenliği Sistemi, Kalite Yönetim Sistemi ile ilgili bilgileri içermektedir.</p>				

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	AKTS
SIİRT YEREL ÜRÜN VE YEMEKLERİ (SEÇMELİ)	GDT228	4	2+1+0	3
<p>Siirt tarihi, Büryan kebabı ve üretimi, Otlu peynir ve üretimi, Siirt fıstığı ve üretimi, Siirt Fıstığı ve işlenmesi, İçli köfte üretimi, İçli köfte üretimi, Dolma, sarma yapımı, Dolma sarma yapımı, pizza yapımı, fıstıklı lokum üretimi hakkında bilgiler edinilir.</p>				