

TÜRKİYE CUMHURİYETİ
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
ESPIYE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
2017-2018 DERS İÇERİKLERİ

TULA

I. Yarıyıl

1. İNGİLİZCE -I

2 0 0 2

Proficiency Exam, Subject Pronouns- The Verb “to be” – Indefinite Article A/An, Have got- Can, Plurals- this/ these- that/ those- some/ any- a/ an- Prep. of place, Subject/ Object Personal Pronouns- Possessives/, The Possessive Case who/ whose-The imperative-Present Simple, Adverbs of Frequency, Prepositions of Time; at, on, in, Questions- Irregular Plurals,VISA, Present Continuous, Present Simple,Plurals – Countable / Uncountable Nouns- How much / How many – A few / A little – Some / any,Revision for the Final Examination

2. ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ - I

2 0 0 2

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

3. TÜRK DİLİ –I

2 0 0 2

Dilin Tanımı, özellikleri, dil-ulus, dil-düşünce ve dil-kültür ilişkisi, Yeryüzündeki diller, Türk dilinin bu diller arasındaki yeri ve tarihsel gelişimi, Atatürk'ün dil devrimi, dil anlayışı, dil çalışmaları, Türk dilinin ses özellikleri, ses olayları, Yazım kuralları ve uygulaması, Noktalama işaretleri ve uygulaması, Sözcük bilgisi, kök-ek ve gövde, yapım ekleri, çekim ekleri, sözcük türetme yolları.

4. KİMYA-I

2 0 0 3

Madde, elementler, bileşikler, karışımlar. Ölçme ve mol kavramı, Kimyasal formüllerin bulunması, Çözeltiler, Atomun yapısı ve atom teorileri, Kimyasal reaksiyonlar; Reaksiyon stokiyometrisinden yararlanma, Reaksiyon stokiyometrisi-kimyasal hesaplamalar, Gazlar ve gazların özellikleri, Gaz stokiyometrisinden yararlanma Gaz kanunları, Sıvı maddeler, sıvı yapısı, Katı maddeler, Katı yapılar.

5. LABORATUAR TEKNİKLERİ-I

2 1 0 5

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

6. MİKROBİYOLOJİ

2 1 0 4

Aseptik Çalışma Tekniği, Numune Alma, Hijyen Kontrol Numuneleri, Sterilizasyon Ön Hazırlıkları, Sterilizasyon, Besiyeri Hazırlanması, Dilüsyon Serisi Hazırlama, Ekim Yapma, İnkübasyon, Koloni Morfolojisi, Saf Kültür Eldesi, Preparat Hazırlanması, Mikroskopta İnceleme, Mikroorganizma Hücrelerini İnceleme, Lamlarda Sayım.

7. MESLEKİ MATEMATİK-I

2 0 0 2

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.

8. HİJYEN VE SANİTASYON

2 0 0 4

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.

9. TEMEL BİLGİSAYAR –I

1 1 0 2

Bilgisayarın tanıtımı, bellek ve bellek çeşitleri, virüs ve anti virüs programları, bilgisayarın donanımı ve yazılımı ile ilgili temel kavramlar, PC’lerde iletişim sistemleri hakkında genel bilgiler (DOS 6.22 işletim sistemi, DOS 6.22 sisteminin iç ve dış komutları, Windows’ 95/98/2000 veya XP Vista işletim sistemi ve komutları) İnternet hakkında genel bilgiler.

10. İLK YARDIM

2 0 0 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, kırık ve çıkıklarda ilk yardım, Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar, Acil taşıma teknikleri, Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri, Sedyeye oluşturularak hasta veya yaralıları taşıma.

11. GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ

2 0 0 2

Biyoteknolojinin konusu ve önemi, biyoteknolojinin ilgili olduğu alanlar, gıda biyoteknolojisi açısından önemli bakteriler ve özellikleri, gıda biyoteknolojisi açısından önemli maya türleri ve özellikleri, gıda biyoteknolojisi açısından önemli küfler ve özellikleri, dünyada ve türkiye’de biyoteknolojinin gelişimi, bugünkü durumu ve gelişme potansiyeli, hayvansal gıda üretiminde biyoteknoloji, bitkisel gıda üretiminde biyoteknoloji, gıdalar ve genetiği değiştirilmiş organizmalar, enzim teknolojisi, gıda analizleri ve biyoteknoloji.

12. İŞARET DİLİ**2 0 0 2**

İşitme engelli bireylerin kullandığı işaret dilini öğrenmek, öğretmek ve sosyal yaşam içerisinde gerektiğinde bu dili kullanma becerisi kazandırmak.

13. TOPLUMSAL CİNSİYET EŞİTLİĞİ**2 0 0 2**

Toplumsal cinsiyet Kavramının Tanıtımı, Toplumsal Cinsiyete Teorik Yaklaşımlar, Toplumsal Cinsiyet ve Erkeklik, Toplumsal Cinsiyet ve İktidar, Toplumsal Cinsiyet ve Aile, Toplumsal Cinsiyet ve Eğitim, Toplumsal Cinsiyet, Çalışma Yaşamı ve Emek, Toplumsal Cinsiyet ve Medya, Toplumsal Cinsiyet ve Şiddet I, Toplumsal Cinsiyet ve Şiddet II, Toplumsal Cinsiyet ve Dil, Toplumsal Cinsiyet ve Beden İmgeleri, Kadın Hareketi ve Toplumsal Değişme, Değerlendirme.

14. KADIN VE AİLE HAYATI**2 0 0 2**

Toplumsal cinsiyet eşitsizliğini tarihsel perspektif içerisinde değerlendirmek. Kadına yönelik şiddetin toplumsal, siyasal, ekonomik sebeplerini anlamak. Toplumsal cinsiyet rollerinin eğitim kurumu içindeki etkilerini gözlemlemek. Modern toplumlardaki toplumsal cinsiyet rolleri ve kalıplarını tanımlamak. Kadının toplumdaki yerini, ailedeki görevini ve pozisyonunu anlamak, çevresel faktörlerin kadın üzerindeki etkisini saptamak ve aile kavramını açıklayarak toplum için önemini belirlemek.

15. İŞ AHLAKI VE DEĞERLER EĞİTİMİ**2 0 0 2**

İş yerinde, ailede ve okulda, ahlak ve değerler eğitiminin ilke ve yöntemlerini kavramak ve uygulayabilmek. Ahlak ve ahlak eğitimi, değer ve değer eğitimi, iş yerinde, okulda ve ailede ahlak ve değerler eğitimi, değerler eğitiminde öğretim yöntemlerinin kullanılması.

16. BEDEN EĞİTİMİ I**2 0 0 2**

Sağlıklı vücut gelişimi ve bunun sürdürülmesi için basketbol, voleybol ve futbol takımlarında oynamak suretiyle öğrencilerde takım anlayışı kazandırılmakta, spor kurallarının öğretilmesi.

17. RESİM I**2 0 0 2**

Serbest resim çalışmaları yapılmaktadır

II. Yarıyıl**1. İNGİLİZCE- II****2 0 0 2**

Prepositions of Place, Was/Were – Had-Could, Past Simple – Linking Words, A / An / The – Will, Prepositions of Movement, Adjectives and Adverbs – Quite / Very / Too, Revision for the Visa, VISA, Comparisons, Be Going to- Will- Present Continuous, It Will Be / There Will Be, Should / Shouldn't, Can / Can't / Could / Couldn't, Present Perfect Tense, Revision for the Final Examination

- Book: Enterprise Grammar 1 / Virginia Evans / Jenny Dooley / Express Publishing

2. ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-II

2 0 0 2

Siyasi alanda yapılan devrimler, Siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, Hukuk alanında yapılan devrimler, Toplumsal yaşayışın düzenlenmesi, Ekonomik alanda yapılan yenilikler, 1923-1938 Döneminde Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası, Türk Devriminin İlkeleri-Cumhuriyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik, Devletçilik-Bütünleyici ilkeler.

3. TÜRK DİLİ-II

2 0 0 2

Sözcük ve anlamı, anlamları yönünden sözcükler, sözcüklerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, deyimler, ikilemeler, terimler, Dil yanlışları (sözcüğün yapısı ve anlamıyla ilgili yanlışlar), Türk dilinin cümle yapısı, cümle öğeleri, cümle çözümlenmeleri, Dil yanlışları (özne, tümleç ve yüklem eksikliğinden kaynaklanan yanlışlar). ,Yazılı anlatım türleri: a) Olay yazıları (öykü, roman örnekleri) b) Düşünce yazıları (makale, deneme, fıkra örnekleri) c) Duygu yazıları (şiir örnekleri), Tebliğ, tutanak, rapor örnekleri, Dilekçe, iş mektubu ve özgeçmiş örnekleri, Tartışma ve çeşitleri (Gençlik sorunları, sevgi ve hoşgörünün önemi, ülkemizde eğitim öğretim, medyanın etkileri, insan hakları, çevre sorunları, çağdaşlaşma, laiklik, demokrasi, düşünce özgürlüğü vb. konularda tartışma yapıp sözlü kompozisyon yanlışları düzeltilecek).

4. KİMYA- II

2 0 0 3

Kimyasal Kinetik, Kimyasal Denge, Asitler ve Bazlar, Tampon Çözeltiler, Sulu Çözeltilerde İyonik Denge, Çözünürlük Çarpımı, Elementlerin Kimyası, Çekirdek Kimyası.

5. LABORATUAR TEKNİKLERİ-II

2 1 0 5

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

6. GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ

2 0 0 3

Gıda katkı maddelerinin tanımı, Sınıflandırılması, Koruyucu yasa ve organizasyonları, 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 ve propellantlar, Gıdalarda yer alan doğal toksik maddeler.

7. MESLEKİ MATEMATİK-II

2 0 0 3

Hata Analizi, Lineer denklem sistemleri, Eğri uydurma, İnterpolasyon, Temel dizi işlemleri, Aritmetik ve geometrik dizi işlemleri, Temel fonksiyonlar, Fonksiyon çeşitleri, Üstel fonksiyonlar, Logaritma.

8. GIDA KİMYASI ve BESLENME

3 0 0 4

Gıdalarda bulunan su, önemi ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan karbonhidratların önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan proteinleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan lipidleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan enzimleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan mineral maddeleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan vitaminleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan fenolik maddeleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan doğal lezzet maddelerini, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda rastlanan toksik ve kontaminant maddeleri, önemini ve fonksiyonları. Beslenme ve önemi, gıda bileşenleri ve besinlerin görevi, duyu ve metabolizma, insan vücudu yapısı ve bileşimi, beslenme açısından enerji ve besleyici olmayan maddeler, gıda formları ve beslenme alışkanlıkları, sağlıklı beslenme şartları, beslenme ve spor.

9. TEMEL BİLGİSAYAR –II

1 1 0 2

Windows'95/98/2000,XP Vista veya Windows işletim sisteminin kısa bir tekrarı, tanıtımı, kullanımı, Word, Excel ve örnek uygulamalar, PowerPoint'97/2007 programının tanıtımı.

10. MESLEK ETİĞİ

2 0 0 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

11. ÇEVRE KORUMA

2 0 0 2

Çevre Yönetmelik Bilgisi, Risk Analizi, Atık Depolama, Kişisel Korunma Önlemleri, Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği.

12. BEDEN EĞİTİMİ II

2 0 0 2

Sağlıklı vücut gelişimi ve bunun sürdürülmesi için basketbol, voleybol ve futbol takımlarında oynamak suretiyle öğrencilerde takım anlayışı kazandırılmakta, spor kuralları öğretilmektedir.

13. RESİM II

2 0 0 2

Serbest resim çalışmaları yapılmaktadır.

III. Yarıyıl

1. GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-I

2 1 0 4

Gıdalarda Mikroorganizmaların gelişimini etkileyen faktörler, Gıda Kaynaklı Patojen Bakteriler, Gıdalarda Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı, Gıdalarda Koliform Bakteri Sayımı, Gıdalarda *Enterococcus* (Fekal Streptokok) Sayımı, Gıdalarda Maya ve Küf Sayımı, Gıdalarda *Salmonella* Aranması, Gıdalarda *Staphylococcus aureus* Sayımı, Gıdalarda *Clostridium perfringens* Sayımı, Gıdalarda *Bacillus cereus* Aranması, Gıdalarda *Listeria*

monocyctogenes Sayımı, Gıdalarda *Pseudomonas aeruginosa* Aranması, Çiğ Sütlerde Mikrobiyolojik Analizler, Sütte Mikrobiyolojik Analizler, Süt Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Sularda İndikatör Mikroorganizma Analizleri, Sularda Patojen Mikroorganizma Analizleri.

2. SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I

2 1 0 4

Süt bileşimi, Dünyada ve Türkiyede süt üretimi, Süt miktar ve bileşimine etki eden faktörler, Anormal sütler, Süt ve Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Analizler İçin Numune Alma, Süt ve Ürünlerinden Mikrobiyolojik Analiz İçin Numune Alma, Çiğ Sütlerde Duyusal Analizler, Koruyucu ve Nötralize Edici Madde Tayini, Çiğ Sütlerde Kirlilik Testi, Sütte Antibiyotik ve İnhibitör Madde Aranması, Çiğ Sütte Asitlik Tayini, Çiğ Sütte Yoğunluk Tayini, Çiğ Sütte Kuru Madde Tayini, Çiğ Sütte Yağ Tayini, Sütte Özgül Ağırlık Tayini, Sütte Protein Tayini, Sütlerde Homojenizasyon Kontrolü, Sütlerde Isıl İşlem Kontrolü, Peynirde Duyusal Analizler, Peynirde Fiziksel Analizler, Peynirde Kimyasal Analizler.

3. ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I

2 1 0 4

Taze Etlerin Duyusal Özellikleri, Taze Etin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Duyusal Özellikleri, Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Duyusal Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Su Ürünlerinin Duyusal Özellikleri, Su Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri.

4. MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I

2 1 0 4

Taze Meyve-Sebzelerde Duyusal Analizler, Taze Meyve-Sebzelerde Suda Çözünür Kuru madde (Briks) Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Toplam Asitlik Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Şeker Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Su Aktivitesi Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Askorbik Asit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Pestisit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Nitrit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Ağır Metal Tayini, Meyve Suyunda Duyusal Analizler, Meyve Suyunda Fiziksel Analizler, Meyve Suyunda Kimyasal Analizler.

5. TAHIL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I

2 1 0 4

Tahıllardan Numune Alma, Numune Hazırlama, Buğdayda Yabancı Madde Miktarı Tayini, Buğdayda Hektolitre Ağırlığı Tayini, Buğdayda Bintane Ağırlığı Tayini, Buğdayda Tane İriliği Tayini, Buğdayda Tane Sertliği Tayini, Buğdayda Un Verimi Tayini, Buğdayda Nem Tayini, Buğdayda Protein Tayini, Buğdayda Kül Tayini, Buğdayda Nişasta Tayini, Buğdayda Düşme Sayısı Tayini, Buğdayda Sedimentasyon Değeri Tayini, Buğdayda Gluten Tayini, Buğdayda Gluten İndeks Değeri Tayini, Buğday Ununda Duyusal Analizler, Buğday Ununda Kimyasal Analizler, Buğday Ununda Fizikokimyasal Analizler.

6. ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

2 0 0 2

Araştırma Konularını Seçme, Kaynak Araştırması Yapma, Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme, Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürme, Sunuma Hazırlık Yapma, Sunumu Yapma.

7. İŞLETME YÖNETİMİ-I

2 0 0 2

Mikroekonomik Verileri Takip Etmek, Makroekonomik Göstergeleri Analiz Etmek, Pazardaki Boşlukları Tespit Etmek, Yatırım Alternatiflerini Değerlendirerek En Uygun Olanını Seçmek, Yapılabilirlik Çalışmalarını Yürütmek, İşletmenin Çevresini Tanımak, Talep Analizi ve Tahmini Yapmak, İşletmenin Kuruluş Yerini Belirlemek, İşletmenin Hukuksal Yapısını Belirlemek, İş yerinin Kapasitesini Belirlemek, Toplam Yatırım Maliyetini Belirleyerek Finansmanını Sağlamak, Tahmini Gelir-Gider Hesabını Yapmak, İş yeri ve Üretim Planı Yapmak, Yatırımın Kurulum İşlemlerini Yürütmek, Uygun yapıyı oluşturup iş yerini açmak.

8. SU ANALİZLERİ

1 1 0 2

Sularda Kimyasal Analizler İçin Numune Alma, Sularda Mikrobiyolojik Analizler İçin Numune Alma, Sularda Renk Analizi, Sularda pH Analizi, Sularda İletkenlik Analizi, Sularda Bulanıklık Analizi, Sularda Sertlik Tayini, Sularda Klor Tayini, Sularda Amonyum Tayini, Sularda Nitrat Tayini, Sularda Nitrit Tayini.

9. GIDA MUHAFAZA-I

2 0 0 2

Gıda muhafazasında temel ilkeler, Fiziksel yöntemler ile muhafaza, Isıl işlemlerle gıda muhafaza, Gıdaların kimyasal koruyucularla muhafazası, Gıdaların soğutarak, dondurarak ve ışınlayarak muhafazası

10. BİYOKİMYA

2 0 0 2

Proteinler ve özellikleri, Karbonhidratlar ve özellikleri, Lipidler ve özellikleri, Enzimler ve özellikleri, Vitaminler ve özellikleri, Hormonlar ve özellikleri.

11. YAĞ ANALİZLERİ

1 1 0 2

Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler, Bitkisel Yağlarda Kırılma İndeksi 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.

IV. Yarıyıl

1. GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-II

2 1 0 4

Çiğ Kırmızı Etlerde Mikrobiyolojik Analizler, Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Kanatlı Etlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Su Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Taze Meyve-Sebzelerde Mikrobiyolojik Analizler, Meyve-Sebze ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Ekmeklerde Mikrobiyolojik Analizler, Makarnalarda Mikrobiyolojik Analizler,

Bisküvilerde Mikrobiyolojik Analizler, Balda İndikatör Mikroorganizma Sayımı, Balda Patojen Mikroorganizma Sayımı.

2. SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II

2 1 0 4

Yoğurtların Duyusal Özellikleri, Yoğurtların Fiziksel Özellikleri, Yoğurdun Kimyasal Özellikleri, Ayran ve Kefirin Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal özellikleri, Tereyağında Duyusal Analizler, Tereyağında Kimyasal Analizler, Dondurmada Duyusal Analizler, Dondurmada Fiziksel Analizler, Dondurmada Kimyasal Analizler.

3. ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II

2 1 0 4

Sucuklarda Duyusal Analizler, Sucuğun Kimyasal Özellikleri, Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde Duyusal Analizler, Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Pastırmanın Duyusal Özellikleri, Pastırmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Kavurmanın Duyusal Özellikleri, Kavurmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Konserve Et Ürünlerinin Duyusal Özellikleri, Konserve Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri.

4. MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II

2 1 0 4

Kurutulmuş Meyve-Sebzelerde Duyusal Analizler, Kurutulmuş Meyve-Sebzelerde Fiziksel ve Kimyasal Analizler, Konserve Ürünlerde Duyusal Analizler, Konservelerde Fiziksel Analizler, Konserve Ürünlerde Kimyasal Analizler, Dondurulmuş Ürünlerde Duyusal Analizler, Dondurulmuş Meyve Sebzelerde Kimyasal Analizler, Salçada Duyusal Analizler, Salçada Fiziksel Analizler,Salçada Kimyasal Analizler.

5. TAHIL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II

2 1 0 4

Hamurda Farinograf Analizleri, Hamurda Ekstensograf Analizleri, Hamurda Miksograf Analizleri, Hamurda Alveograf Analizleri, Ekmeklerde Duyusal Analizler, Ekmeklerde Kimyasal Analizler, Makarnalarda Duyusal Analizler, Makarnalarda Kimyasal Analizler, Bisküvilerde Duyusal Analizler, Bisküvilerde Fiziksel Analizler, Bisküvilerde Kimyasal Analizler.

6. İŞLETME YÖNETİMİ-II

2 0 0 2

Planlama Yapmak, Örgütlenme Yapmak, Yöneltmek, Koordinasyon Sağlamak, Denetim Yapmak, İş Analizi Yapılmasını Sağlamak, İnsan Kaynaklarını Planlamak, İşgören Adayı Bulmak, İşgöreni Seçmek, İşe Alıştırma(Oryantasyon) Eğitimi Vermek, İşgören Performansını Değerleme, İşgörenin Eğitilmesini Sağlamak, Kariyer Planlaması Yapmak, İş Değerleme, Ücretlendirmek, Üretimi Planlamak, Üretimin Gerçekleşebilmesi için Örgütlenme Yapmak, Kapasite ve Stok Planlaması, Hedef Pazarı Belirlemek, Ürün Geliştirme, Fiyatlandırma Politikalarını Belirlemek, Tutundurma Politikalarını Belirlemek, Dağıtım Politikalarını Belirlemek, Müşteri İlişkilerini Yönetmek, Gelir ve Gider Hesaplarını Yönetmek, Borç ve Alacakları Yönetmek, Varlıkları Yönetmek, Kaynakları Yönetmek.

7. KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ VE STANDARTLARI

2 0 0 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. Üretimde kalite kontrolü, Muayene ve örnekleme, Toplam Kalite Kontrol, Kontrol Diyagramları, İstatistiksel Dağılımlar.

8. GIDA MUHAFAZA-II

2 0 0 2

Gıda muhafazasında kullanılan yöntemler, Kurutma, Yüksek hidrostatik basınç yöntemi, Dumanlama, Hayvansal ürünlerde muhafaza yöntemleri, Bitkisel ürünlerde muhafaza yöntemleri, Paketleme ve depolama.

9. GIDA MEVZUATI

2 0 0 2

Gıda mevzuatının temel ilkeleri, Tüketici hakları, Uluslararası ve ulusal standartlar, Codex Alimentarius Komisyonu, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, ISO-9000 ve Türk Standardları Enstitüsü hakkında bilgiler vermek.

10. BAL VE ŞEKERLİ ÜRÜNLERİN ANALİZLERİ

1 1 0 2

Balda İletkenlik Tayini, Balda Renk Tayini, Nem Tayini, Toplam Asitlik Tayini, Kül Tayini, Diastaz Sayısı Tayini, Hidroksimetil Furfural (Hmf) Analizi, Balda İnvert Şeker Tayini, Balda Sakkaroz Tayini, Duyusal Analizler, Fiziksel Analizler, Kimyasal Analizler.

11. GIDA İŞLEME İLKELERİ

2 0 0 2

Kuru temizleme yapmak, Yaş temizleme yapmak, Süzme işlemi yapmak, Çöktürme işlemi yapmak, Santrifüj işlemi yapmak, Eleme işlemi yapmak, Damıtma işlemi yapmak, Ekstraksiyon işlemi yapmak, Öğütmek, Parçalamak, Homojenizasyon yapmak, Sıvıları karıştırmak, Katıları karıştırmak, Emülsiyon yapmak, 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.

Yrd. Doç. Dr. Seda Dicle KORKMAZ
Gıda İşleme Bölüm Başkanı

TÜRKİYE CUMHURİYETİ
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
ESPIYE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
2016-2017 DERS İÇERİKLERİ

TULA

I. Yarıyıl

1. İNGİLİZCE -I

2 0 0 2

Proficiency Exam, Subject Pronouns- The Verb “to be” – Indefinite Article A/An, Have got- Can, Plurals- this/ these- that/ those- some/ any- a/ an- Prep. of place, Subject/ Object Personal Pronouns- Possessives/, The Possessive Case who/ whose-The imperative-Present Simple, Adverbs of Frequency, Prepositions of Time; at, on, in, Questions- Irregular Plurals,VISA, Present Continuous, Present Simple,Plurals – Countable / Uncountable Nouns- How much / How many – A few / A little – Some / any,Revision for the Final Examination

2. ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ - I

2 0 0 2

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

3. TÜRK DİLİ –I

2 0 0 2

Dilin Tanımı, özellikleri, dil-ulus, dil-düşünce ve dil-kültür ilişkisi, Yeryüzündeki diller, Türk dilinin bu diller arasındaki yeri ve tarihsel gelişimi, Atatürk'ün dil devrimi, dil anlayışı, dil çalışmaları, Türk dilinin ses özellikleri, ses olayları, Yazım kuralları ve uygulaması, Noktalama işaretleri ve uygulaması, Sözcük bilgisi, kök-ek ve gövde, yapım ekleri, çekim ekleri, sözcük türetme yolları.

4. KİMYA-I

2 0 0 3

Madde, elementler, bileşikler, karışımlar. Ölçme ve mol kavramı, Kimyasal formüllerin bulunması, Çözeltiler, Atomun yapısı ve atom teorileri, Kimyasal reaksiyonlar; Reaksiyon stokiyometrisinden yararlanma, Reaksiyon stokiyometrisi-kimyasal hesaplamalar, Gazlar ve gazların özellikleri, Gaz stokiyometrisinden yararlanma Gaz kanunları, Sıvı maddeler, sıvı yapısı, Katı maddeler, Katı yapılar.

5. LABORATUAR TEKNİKLERİ-I

2 1 0 5

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

6. MİKROBİYOLOJİ

2 1 0 4

Aseptik Çalışma Tekniği, Numune Alma, Hijyen Kontrol Numuneleri, Sterilizasyon Ön Hazırlıkları, Sterilizasyon, Besiyeri Hazırlanması, Dilüsyon Serisi Hazırlama, Ekim Yapma, İnkübasyon, Koloni Morfolojisi, Saf Kültür Eldesi, Preparat Hazırlanması, Mikroskopta İnceleme, Mikroorganizma Hücrelerini İnceleme, Lamlarda Sayım.

7. MESLEKİ MATEMATİK-I

2 0 0 2

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.

8. HİJYEN VE SANİTASYON

2 0 0 4

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.

9. TEMEL BİLGİSAYAR –I

1 1 0 2

Bilgisayarın tanıtımı, bellek ve bellek çeşitleri, virüs ve anti virüs programları, bilgisayarın donanımı ve yazılımı ile ilgili temel kavramlar, PC’lerde iletişim sistemleri hakkında genel bilgiler (DOS 6.22 işletim sistemi, DOS 6.22 sisteminin iç ve dış komutları, Windows’ 95/98/2000 veya XP Vista işletim sistemi ve komutları) İnternet hakkında genel bilgiler.

10. İLK YARDIM

2 0 0 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, kırık ve çıkıklarda ilk yardım, Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar, Acil taşıma teknikleri, Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri, Sedyeye oluşturularak hasta veya yaralıları taşıma.

11. GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ

2 0 0 2

Biyoteknolojinin konusu ve önemi, biyoteknolojinin ilgili olduğu alanlar, gıda biyoteknolojisi açısından önemli bakteriler ve özellikleri, gıda biyoteknolojisi açısından önemli maya türleri ve özellikleri, gıda biyoteknolojisi açısından önemli küfler ve özellikleri, dünyada ve türkiye’de biyoteknolojinin gelişimi, bugünkü durumu ve gelişme potansiyeli, hayvansal gıda üretiminde biyoteknoloji, bitkisel gıda üretiminde biyoteknoloji, gıdalar ve genetiği değiştirilmiş organizmalar, enzim teknolojisi, gıda analizleri ve biyoteknoloji.

12. İŞARET DİLİ**2 0 0 2**

İşitme engelli bireylerin kullandığı işaret dilini öğrenmek, öğretmek ve sosyal yaşam içerisinde gerektiğinde bu dili kullanma becerisi kazandırmak.

13. TOPLUMSAL CİNSİYET EŞİTLİĞİ**2 0 0 2**

Toplumsal cinsiyet Kavramının Tanıtımı, Toplumsal Cinsiyete Teorik Yaklaşımlar, Toplumsal Cinsiyet ve Erkeklik, Toplumsal Cinsiyet ve İktidar, Toplumsal Cinsiyet ve Aile, Toplumsal Cinsiyet ve Eğitim, Toplumsal Cinsiyet, Çalışma Yaşamı ve Emek, Toplumsal Cinsiyet ve Medya, Toplumsal Cinsiyet ve Şiddet I, Toplumsal Cinsiyet ve Şiddet II, Toplumsal Cinsiyet ve Dil, Toplumsal Cinsiyet ve Beden İmgeleri, Kadın Hareketi ve Toplumsal Değişme, Değerlendirme.

14. BEDEN EĞİTİMİ I**2 0 0 2**

Sağlıklı vücut gelişimi ve bunun sürdürülmesi için basketbol, voleybol ve futbol takımlarında oynamak suretiyle öğrencilerde takım anlayışı kazandırılmakta, spor kurallarının öğretilmesi.

15. RESİM I**2 0 0 2**

Serbest resim çalışmaları yapılmaktadır

II. Yarıyıl**1. İNGİLİZCE- II****2 0 0 2**

Prepositions of Place, Was/Were – Had-Could, Past Simple – Linking Words, A / An / The – Will, Prepositions of Movement, Adjectives and Adverbs – Quite / Very / Too, Revision for the Visa, VISA, Comparisons, Be Going to- Will- Present Continuous, It Will Be / There Will Be, Should / Shouldn't, Can / Can't / Could / Couldn't, Present Perfect Tense, Revision for the Final Examination

- Book: Enterprise Grammar 1 / Virginia Evans / Jenny Dooley / Express Publishing

2. ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ-II**2 0 0 2**

Siyasi alanda yapılan devrimler, Siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri, Hukuk alanında yapılan devrimler, Toplumsal yaşayışın düzenlenmesi, Ekonomik alanda yapılan yenilikler, 1923-1938 Döneminde Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası, Türk Devriminin İlkeleri-Cumhuriyetçilik, Halkçılık, Laiklik, Devrimcilik, Devletçilik-Bütünleyici ilkeler.

3. TÜRK DİLİ-II**2 0 0 2**

Sözcük ve anlamı, anlamları yönünden sözcükler, sözcüklerin gerçek, yan ve mecaz anlamları, deyimler, ikilemeler, terimler, Dil yanlışları (sözcüğün yapısı ve anlamıyla ilgili yanlışlar), Türk dilinin cümle yapısı, cümle öğeleri, cümle çözümlemeleri, Dil yanlışları (özne,

tümleç ve yüklem eksikliğinden kaynaklanan yanlışlar). ,Yazılı anlatım türleri: a) Olay yazıları (öykü, roman örnekleri) b) Düşünce yazıları (makale, deneme, fıkra örnekleri) c) Duygu yazıları (şiir örnekleri), Tebliğ, tutanak, rapor örnekleri, Dilekçe, iş mektubu ve özgeçmiş örnekleri, Tartışma ve çeşitleri (Gençlik sorunları, sevgi ve hoşgörünün önemi, ülkemizde eğitim öğretim, medyanın etkileri, insan hakları, çevre sorunları, çağdaşlaşma, laiklik, demokrasi, düşünce özgürlüğü vb. konularda tartışma yapıp sözlü kompozisyon yanlışları düzeltilecek).

4. KİMYA- II

2 0 0 3

Kimyasal Kinetik, Kimyasal Denge, Asitler ve Bazlar, Tampon Çözeltiler, Sulu Çözeltilerde İyonik Denge, Çözünürlük Çarpımı, Elementlerin Kimyası, Çekirdek Kimyası.

5. LABORATUAR TEKNİKLERİ-II

2 1 0 5

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

6. GIDA KATKI MADDELERİ VE TOKSİKOLOJİ

2 0 0 3

Gıda katkı maddelerinin tanımı, Sınıflandırılması, Koruyucu yasa ve organizasyonları, 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 ve propellantlar, Gıdalarda yer alan doğal toksik maddeler.

7. MESLEKİ MATEMATİK-II

2 0 0 3

Hata Analizi, Lineer denklem sistemleri, Eğri uydurma, İnterpolasyon, Temel dizi işlemleri, Aritmetik ve geometrik dizi işlemleri, Temel fonksiyonlar, Fonksiyon çeşitleri, Üstel fonksiyonlar, Logaritma.

8. GIDA KİMYASI ve BESLENME

3 0 0 4

Gıdalarda bulunan su, önemi ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan karbohidratların önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan proteinleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan lipidleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan enzimleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan mineral maddeleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan vitaminleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan fenolik maddeleri, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan doğal lezzet maddelerini, önemini ve fonksiyonları, Gıdalarda rastlanan toksik ve kontaminant maddeleri, önemini ve fonksiyonları. Beslenme ve önemi, gıda bileşenleri ve besinlerin görevi, duyu ve metabolizma, insan vücudu yapısı ve bileşimi, beslenme açısından enerji ve besleyici olmayan maddeler, gıda formları ve beslenme alışkanlıkları, sağlıklı beslenme şartları, beslenme ve spor.

9. TEMEL BİLGİSAYAR –II

1 1 0 2

Windows'95/98/2000,XP Vista veya Windows işletim sisteminin kısa bir tekrarı, tanıtımı, kullanımı, Word, Excel ve örnek uygulamalar, PowerPoint'97/2007 programının tanıtımı.

10. MESLEK ETİĞİ

2 0 0 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

11. ÇEVRE KORUMA

2 0 0 2

Çevre Yönetmelik Bilgisi, Risk Analizi, Atık Depolama, Kişisel Korunma Önlemleri, Uluslararası Sağlık ve Güvenlik İkazları, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetmeliği.

12. BEDEN EĞİTİMİ II

2 0 0 2

Sağlıklı vücut gelişimi ve bunun sürdürülmesi için basketbol, voleybol ve futbol takımlarında oynamak suretiyle öğrencilerde takım anlayışı kazandırılmakta, spor kuralları öğretilmektedir.

13. RESİM II

2 0 0 2

Serbest resim çalışmaları yapılmaktadır.

III. Yarıyıl

1. GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-I

2 1 0 4

Gıdalarda Mikroorganizmaların gelişimini etkileyen faktörler, Gıda Kaynaklı Patojen Bakteriler, Gıdalarda Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı, Gıdalarda Koliform Bakteri Sayımı, Gıdalarda *Enterococcus* (Fekal Streptokok) Sayımı, Gıdalarda Maya ve Küf Sayımı, Gıdalarda *Salmonella* Aranması, Gıdalarda *Staphylococcus aureus* Sayımı, Gıdalarda *Clostridium perfringens* Sayımı, Gıdalarda *Bacillus cereus* Aranması, Gıdalarda *Listeria monocytogenes* Sayımı, Gıdalarda *Pseudomonas aeruginosa* Aranması, Çiğ Sütlerde Mikrobiyolojik Analizler, Sütte Mikrobiyolojik Analizler, Süt Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Sularda İndikatör Mikroorganizma Analizleri, Sularda Patojen Mikroorganizma Analizleri.

2. SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I

2 1 0 4

Süt bileşimi, Dünyada ve Türkiyede süt üretimi, Süt miktar ve bileşimine etki eden faktörler, Anormal sütler, Süt ve Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Analizler İçin Numune Alma, Süt ve Ürünlerinden Mikrobiyolojik Analiz İçin Numune Alma, Çiğ Sütlerde Duyusal Analizler, Koruyucu ve Nötralize Edici Madde Tayini, Çiğ Sütlerde Kirlilik Testi, Sütte Antibiyotik ve İnhibitör Madde Aranması, Çiğ Sütte Asitlik Tayini, Çiğ Sütte Yoğunluk Tayini, Çiğ Sütte Kuru Madde Tayini, Çiğ Sütte Yağ Tayini, Sütte Özgül Ağırlık Tayini, Sütte Protein Tayini, Sütlerde Homojenizasyon Kontrolü, Sütlerde Isıl İşlem Kontrolü, Peynirde Duyusal Analizler, Peynirde Fiziksel Analizler, Peynirde Kimyasal Analizler.

3. ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I

2 1 0 4

Taze Etlerin Duyusal Özellikleri, Taze Etin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Duyusal Özellikleri, Dondurulmuş Et ve Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Duyusal Özellikleri, Kanatlı Etlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Su Ürünlerinin Duyusal Özellikleri, Su Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri.

4. MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I

2 1 0 4

Taze Meyve-Sebzelerde Duyusal Analizler, Taze Meyve-Sebzelerde Suda Çözünür Kuru madde (Briks) Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Toplam Asitlik Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Şeker Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Su Aktivitesi Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Askorbik Asit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Pestisit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Nitrit Tayini, Taze Meyve-Sebzelerde Ağır Metal Tayini, Meyve Suyunda Duyusal Analizler, Meyve Suyunda Fiziksel Analizler, Meyve Suyunda Kimyasal Analizler.

5. TAHIL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-I

2 1 0 4

Tahıllardan Numune Alma, Numune Hazırlama, Buğdayda Yabancı Madde Miktarı Tayini, Buğdayda Hektolitre Ağırlığı Tayini, Buğdayda Bintane Ağırlığı Tayini, Buğdayda Tane İriliği Tayini, Buğdayda Tane Sertliği Tayini, Buğdayda Un Verimi Tayini, Buğdayda Nem Tayini, Buğdayda Protein Tayini, Buğdayda Kül Tayini, Buğdayda Nişasta Tayini, Buğdayda Düşme Sayısı Tayini, Buğdayda Sedimentasyon Değeri Tayini, Buğdayda Gluten Tayini, Buğdayda Gluten İndeks Değeri Tayini, Buğday Ununda Duyusal Analizler, Buğday Ununda Kimyasal Analizler, Buğday Ununda Fizikokimyasal Analizler.

6. ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

2 0 0 2

Araştırma Konularını Seçme, Kaynak Araştırması Yapma, Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme, Araştırma Sonuçlarını Rapor Hâline Dönüştürme, Sunuma Hazırlık Yapma, Sunumu Yapma.

7. İŞLETME YÖNETİMİ-I

2 0 0 2

Mikroekonomik Verileri Takip Etmek, Makroekonomik Göstergeleri Analiz Etmek, Pazardaki Boşlukları Tespit Etmek, Yatırım Alternatiflerini Değerlendirerek En Uygun Olanı Seçmek, Yapılabilirlik Çalışmalarını Yürütmek, İşletmenin Çevresini Tanımak, Talep Analizi ve Tahmini Yapmak, İşletmenin Kuruluş Yerini Belirlemek, İşletmenin Hukuksal Yapısını Belirlemek, İş yerinin Kapasitesini Belirlemek, Toplam Yatırım Maliyetini Belirleyerek Finansmanını Sağlamak, Tahmini Gelir-Gider Hesabını Yapmak, İş yeri ve Üretim Planı Yapmak, Yatırımın Kurulum İşlemlerini Yürütmek, Uygun yapıyı oluşturup iş yerini açmak.

8. SU ANALİZLERİ

1 1 0 2

Sularda Kimyasal Analizler İçin Numune Alma, Sularda Mikrobiyolojik Analizler İçin Numune Alma, Sularda Renk Analizi, Sularda pH Analizi, Sularda İletkenlik Analizi, Sularda

Bulanıklık Analizi, Sularda Sertlik Tayini, Sularda Klor Tayini, Sularda Amonyum Tayini, Sularda Nitrat Tayini, Sularda Nitrit Tayini.

9. GIDA MUHAFAZA-I

2 0 0 2

Gıda muhafazasında temel ilkeler, Fiziksel yöntemler ile muhafaza, Isıl işlemlerle gıda muhafaza, Gıdaların kimyasal koruyucularla muhafazası, Gıdaların soğutarak, dondurarak ve ısınlayarak muhafazası

10. BİYOKİMYA

2 0 0 2

Proteinler ve özellikleri, Karbonhidratlar ve özellikleri, Lipidler ve özellikleri, Enzimler ve özellikleri, Vitaminler ve özellikleri, Hormonlar ve özellikleri.

11. YAĞ ANALİZLERİ

1 1 0 2

Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler, Bitkisel Yağlarda Kırılma İndeksi 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.

IV. Yarıyıl

1. GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-II

2 1 0 4

Çiğ Kırmızı Etlerde Mikrobiyolojik Analizler, Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Kanatlı Etlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Su Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Taze Meyve-Sebzelerde Mikrobiyolojik Analizler, Meyve-Sebze ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler, Ekmeklerde Mikrobiyolojik Analizler, Makarnalarda Mikrobiyolojik Analizler, Bisküvilerde Mikrobiyolojik Analizler, Balda İndikatör Mikroorganizma Sayımı, Balda Patojen Mikroorganizma Sayımı.

2. SÜT VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II

2 1 0 4

Yoğurtların Duyusal Özellikleri, Yoğurtların Fiziksel Özellikleri, Yoğurdun Kimyasal Özellikleri, Ayrın ve Kefirin Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal özellikleri, Tereyağında Duyusal Analizler, Tereyağında Kimyasal Analizler, Dondurmada Duyusal Analizler, Dondurmada Fiziksel Analizler, Dondurmada Kimyasal Analizler.

3. ET VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II

2 1 0 4

Sucuklarda Duyusal Analizler, Sucuğun Kimyasal Özellikleri, Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde Duyusal Analizler, Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Pastırmanın Duyusal Özellikleri, Pastırmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Kavurmanın Duyusal Özellikleri, Kavurmanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri, Konserve Et Ürünlerinin Duyusal Özellikleri, Konserve Et Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri.

4. MEYVE-SEBZE VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II

2 1 0 4

Kurutulmuş Meyve-Sebzelerde Duyusal Analizler, Kurutulmuş Meyve-Sebzelerde Fiziksel ve Kimyasal Analizler, Konserve Ürünlerde Duyusal Analizler, Konservelerde Fiziksel Analizler, Konserve Ürünlerde Kimyasal Analizler, Dondurulmuş Ürünlerde Duyusal Analizler, Dondurulmuş Meyve Sebzelerde Kimyasal Analizler, Salçada Duyusal Analizler, Salçada Fiziksel Analizler,Salçada Kimyasal Analizler.

5. TAHIL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ-II

2 1 0 4

Hamurda Farinograf Analizleri, Hamurda Ekstensograf Analizleri, Hamurda Miksograf Analizleri, Hamurda Alveograf Analizleri, Ekmeklerde Duyusal Analizler, Ekmeklerde Kimyasal Analizler, Makarnalarda Duyusal Analizler, Makarnalarda Kimyasal Analizler, Bisküvilerde Duyusal Analizler, Bisküvilerde Fiziksel Analizler, Bisküvilerde Kimyasal Analizler.

6. İŞLETME YÖNETİMİ-II

2 0 0 2

Planlama Yapmak, Örgütlenme Yapmak, Yöneltmek, Koordinasyon Sağlamak, Denetim Yapmak, İş Analizi Yapılmasını Sağlamak, İnsan Kaynaklarını Planlamak, İşgören Adayı Bulmak, İşgöreni Seçmek, İşe Alıştırma(Oryantasyon) Eğitimi Vermek, İşgören Performansını Değerleme, İşgörenin Eğitilmesini Sağlamak, Kariyer Planlaması Yapmak, İş Değerleme, Ücretlendirmek, Üretimi Planlamak, Üretimin Gerçekleşebilmesi için Örgütlenme Yapmak, Kapasite ve Stok Planlaması, Hedef Pazarı Belirlemek, Ürün Geliştirme, Fiyatlandırma Politikalarını Belirlemek, Tutundurma Politikalarını Belirlemek, Dağıtım Politikalarını Belirlemek, Müşteri İlişkilerini Yönetmek, Gelir ve Gider Hesaplarını Yönetmek, Borç ve Alacakları Yönetmek, Varlıkları Yönetmek, Kaynakları Yönetmek.

7. KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ VE STANDARTLARI

2 0 0 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. Üretimde kalite kontrolü, Muayene ve örnekleme, Toplam Kalite Kontrol, Kontrol Diyagramları, İstatistiksel Dağılımlar.

8. GIDA MUHAFAZA-II

2 0 0 2

Gıda muhafazasında kullanılan yöntemler, Kurutma, Yüksek hidrostatik basınç yöntemi, Dumanlama, Hayvansal ürünlerde muhafaza yöntemleri, Bitkisel ürünlerde muhafaza yöntemleri, Paketleme ve depolama.

9. GIDA MEVZUATI

2 0 0 2

Gıda mevzuatının temel ilkeleri, Tüketici hakları, Uluslararası ve ulusal standartlar, Codex Alimentarius Komisyonu, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, ISO-9000 ve Türk Standardları Enstitüsü hakkında bilgiler vermek.

10. BAL VE ŞEKERLİ ÜRÜNLERİN ANALİZLERİ

1 1 0 2

Balda İletkenlik Tayini, Balda Renk Tayini, Nem Tayini, Toplam Asitlik Tayini, Kül Tayini, Diastaz Sayısı Tayini, Hidroksimetil Furfural (Hmf) Analizi, Balda İvert Şeker Tayini, Balda Sakkaroz Tayini, Duyusal Analizler, Fiziksel Analizler, Kimyasal Analizler.

11. GIDA İŞLEME İLKELERİ

2 0 0 2

Kuru temizleme yapmak, Yaş temizleme yapmak, Süzme işlemi yapmak, Çöktürme işlemi yapmak, Santrifüj işlemi yapmak, Eleme işlemi yapmak, Damıtma işlemi yapmak, Ekstraksiyon işlemi yapmak, Öğütmek, Parçalamak, Homojenizasyon yapmak, Sıvıları karıştırmak, Katıları karıştırmak, Emülsiyon yapmak, 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.

Yrd. Doç. Dr. Seda Dicle KORKMAZ
Gıda İşleme Bölüm Başkanı