

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
TUNCELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

1. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT101 Gıda Bilimi	2	0	2	3
Dersin İçeriği Gıda biliminin tanımı, gıda sanayinin etkinlikleri. Gıdaların bozulmasına ve değer yitirmelerine neden olan etmenler ve bunların kontrol edilmesi. Gıdalarda meydana gelen fiziksel, kimyasal, biyokimyasal, mikrobiyolojik değişiklikler ve bozulmalar. Gıdaların dayanıklı kılınmasında kullanılan yöntemlerin esasları ve bunların tanıtımı (Soğukta ve dondurarak muhafaza, kurutma ve konsantrasyon, pastörizasyon ve sterilizasyon, kimyasal maddeler vb.) Her gıda grubu için hammadde taşınması ve işlenmesi, gıda ürünlerinin paketlenmesi, saklanması ve dağıtımı konuları. Fermantasyon, çeşitleri, fermente gıdanın tanımı. Endüstriyel gıdalar. Gıda sanayinde uygulanan temel işlemlerin tanımları ve ilkelerin (ayırma ve sınıflandırma, öğütme, eleme, karıştırma ve emülsifikasyon, filtrasyon ve membran ayırma santrifügasyon, kurutma, koyulaştırma, gaz absorpsiyonu ve desorpsiyonu, ekstraksiyon ve yıkama damıtma kristalizasyon, sedimantasyon, presleme vb.) anlatılması.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT107 Gıda İşleme İlkeleri 1	2	0	2	3
Gıdaların yapısı, boyut küçültme (öğütme, parçalama, dilimleme, vb.), karıştırma işlemi, emülsifikasyon, santrifügatörler, ısı işlemi, gıdaları ısıtma yöntemleri, soğutma işlemi (soğukta depolama ve donmuş muhafaza, soğutma sistemleri). Gıda kontaminantları ve bozulma etkenleri, mikrobiyal kontaminantlar ve bulaşma yolları, mikrobiyal gelişmeyi etkileyen ve yönlendiren faktörler, mikrobiyal kökenli gıda bozulmaları, gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği, gıda koruma yöntemlerinin işlevlerine göre sınıflandırılması, gıda korumada kullanılan engel parametreler, gıdalara göre uygulanacak özgün işleme tekniklerinin belirlenmesi.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT110 Gıda Kimyası ve Biyokimya	3	0	3	5
Dersin İçeriği Gıdaların kimyasal bileşimi, gıdalarda su, karbonhidratlar, proteinler, lipitler, vitaminler, mineraller, pigmentler. Gıdalardaki kimyasal dönüşümler ve dönüşüm ürünleri. Karbonhidrat, protein, yağların kalitatif ve kantitatif analizleri; kalite kontrollerin prensipleri, çeşitli gıda maddelerinde uygulanan kalite kontrol analizleri.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT111 Genel Mikrobiyoloji	2	2	3	5
Dersin İçeriği Mikrobiyolojinin tanımı, mikroorganizmaların canlılar arasındaki yeri, mikroorganizmaların sınıflandırılması, doğadaki yayılışları ve fonksiyonları; mikroorganizmalar arası etkileşim ve konakçı-parazit ilişkileri, mikroorganizmaların morfolojisi ve yapısı, mikroorganizmalarda yaşam, çevrenin bakteriler üzerindeki etkisi, mikroorganizmalarda metabolizma, antijenler ve antikorlar ve bunların reaksiyonları; funguslar, mayalar ve küfler. Laboratuvar kuralları, aseptik teknik, mikrobiyoloji laboratuvarlarında kullanılan temel araç gereçler, mikroskop ve kullanımı, sterilizasyon, besi yeri, mikrobiyolojik örnek alma ve kültür yapma, bakteri morfolojisi ve bakterileri boyama, negatif boyama yöntemleri ve bakterilerde kapsül varlığı, bakteri endosporları ve spor boyama, biyokimyasal ve fizyolojik testler, mikroorganizmaların tanımlanması, mikrobiyolojik sayım yöntemleri.				

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
TUNCELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT153 Temel Matematik	2	0	2	3
Öğrencilerin, sayı, sayı kümeleri ve tanımlanan işlemlerin problemlerin çözümünde kullanmaları, karşılaştırma-düzenleme-sıraya koyma düşüncesini kavrama ve dersin başlıca konularını; sayılar, temel kavramlar, bölünebilme, oran ve orantı, üslü sayılar, fonksiyonlar ve denklemler ile eşitsizlikler gibi kavramlar oluşturmaktadır.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TRD101 Türk Dili -I	2	0	2	2
Dersin İçeriği Dil, diller ve Türk dili, dil bilgisi, sözcük ve cümle, kelime türleri, anlatımın öğeleri ve anlatım türleri, düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkeleri konularını içerir.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
AİT101 Atatürk İlke ve İnkılapları Tarihi -I	2	0	2	2
Dersin İçeriği Temel kavramlar, Türk inkılabı öncesinde Osmanlı Devletinin yaptığı ıslahatlar, Türk inkılaplarının hazırlık dönemi, Türk İstiklâl Savaşı konularını içerir.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
ENF101 Bilgisayar	1	1	2	2
Dersin İçeriği Kullanıcı olarak bilgisayar (Bilgisayar sisteminin genel tanımı, tarihçesi), bilgisayara dayalı bilgi sistemlerinin prensipleri (veri girişi, veri değerlendirme, veri çıkışı ve depolama fazları, veri girişi işleme fazlarının tipleri, veri tabanı uygulamaları ve ilk adımlar), Microsoft Word, Microsoft Excel ve Microsoft Powerpoint kullanımı.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
YDİ131 Yabancı Dil-I	2	0	2	2
Dersin İçeriği Temel dilbilgisi, sıfat, isim, zamir, temel zamanlar, klipler, okuma, yazma, konuşma, dinleme becerileri, kelime bilgisi.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
KİM101.1. Genel Kimya	2	0	2	3
Dersin İçeriği Maddenin en küçük yapı elemanı olan atomdan başlayarak elementlerin özellikleri, bileşiklerin oluşumuna ilişkin temel kanunlar, maddenin katı, sıvı, gaz halleri ile bunların karışımlarının bazı özellikleri. Öğrencilere meslek hayatlarında kullanacakları analizlere temel oluşturacak kimya ile ilgili temel kavramların açıklanması ve bunların uygulamaları.				

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
TUNCELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

2. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT102 Beslenme İlkeleri	2	0	2	3
Dersin İçeriği Beslenmenin tanımı ve önemi, gıdaların bileşenleri ve besinlerin görevleri, beslenme açısından enerji, enerji kaynakları ve hesaplanmaları, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, su, mineral maddeler, beslenme, beslenme şekilleri ve alışkanlıkları, gıda formları, sağlıklı beslenme.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT103 Laboratuvar Teknikleri	2	2	3	5
Dersin İçeriği Laboratuvarın tanımı, laboratuvar uygulamalarının önemi, laboratuvarlarda bulunması gereken özellikler (laboratuvar çeşitleri, kullanılan alet-ekipmanlar ve bu laboratuvarlarda yapılan analizler). Laboratuvarlarda uyulması gereken kurallar, laboratuvar kazaları ve alınması gereken önlemler. Gıda laboratuvarlarında kullanılan alet-ekipmanların tanıtımı ve önemi. Fiziksel ve kimyasal analizler. Gıda Teknolojisindeki analizleri önemi. Çözelti, çözelti çeşitleri, çözelti hazırlama. Molarite, normalite ve molalite. ppm çözeltileri hazırlama. Kütlece ve hacimce çözelti hazırlama. Genel laboratuvar analizler.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT104.1 İşletme Hijyeni ve Sanitasyon	2	0	2	2
Dersin İçeriği Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi, mikroorganizmalar ve sanitasyon, Gıda kökenli sağlık riskleri, kontaminasyon kaynakları, su hijyeni, temizlik ve deterjanlar, temizleme yöntemleri, dezenfeksiyon ve dezenfektanlar, personel hijyeni, işletmelerin dizaynı ve sanitasyon, alet ve ekipmanların sanitasyonu, hava ve sanitasyon, gıda işletmelerinde zararlılar ve mücadele yöntemleri, gıda sanayii atıkları, çevre sorunları ve arıtma yöntemleri.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT106 Gıda Mikrobiyolojisi	2	2	3	4
Dersin İçeriği Bu kapsamda mikrobiyolojiye giriş, terminoloji, sınıflandırma, mikroorganizma gruplarının genel özellikler. Gıdaların üretilmesinde önem taşıyan mikroorganizmalar ve antimikrobiyal etkenler, gıda zehirlenmeleri, et ve et ürünlerinde, süt ve süt ürünlerinde, yumurta ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, meyve-sebze ve ürünlerinde bozulmalar, konserve ve fermente gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar. Gıdalardaki mikroorganizma yükünün belirlenmesi, mikroorganizma, küf, maya sayımları; hayvansal ve bitkisel kökenli gıdalarda, konserve gıdalarda mikrobiyolojik analizler ve standartlara uygunluk.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT108 Gıda İşleme İlkeleri II	2	0	2	3
Gıdanın işlenmesinde temel olan kavramlar ve uygulamaların genel ilkeleri. Karıştırma ve karıştırmama, gıda endüstrisinde tanklar, ısıtma teknikleri, ayırma, sınıflandırma ve öğütme sistemleri ve diğer temel muhafaza yöntemleri				

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
TUNCELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT112 İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	2
Dersin İçeriği Gıda işleme tesislerinde, araştırma-geliştirme ve kalite kontrol laboratuvarlarında güvenli çalışma ilkeleri, buralarda oluşacak kazalarda alınması gereken acil önlemler ve ilk yardım. Gıda işleme tesislerinde kullanım sularının ve dezenfektanların iş sağlığı ve güvenliği açısından önemi. Gıda işleme tesisleri ve laboratuvarlarında kullanılan makine, cihaz ve teçhizatın güvenli kullanımı ve alınması gereken emniyet tedbirleri.				
Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TRD102 Türk Dili -II	2	0	2	2
Dersin İçeriği Günlük hayattaki yazılı anlatım türleri konusunu açıklayabilme, noktalamanın yazılı anlatımdaki önemini kavrayabilme, doğru anlatımın kişisel ve toplumsal iletişimdeki önemini kavrayabilme, araştırma, okuma ve bilgilenme kabiliyetlerini uygulayabilme.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
AİT102 Atatürk İlke ve İnkılâpları Tarihi -II	2	0	2	2
Dersin İçeriği Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kuruluşunu sağlayan Atatürk İnkılâpları, Atatürk dönemi Türkiye Cumhuriyeti'nin dış politikasının esasları Atatürk ilkelerini ve bu ilkelerin doğuş sebeplerinin anlatılması.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
YDİ132 Yabancı Dil-II	1	1	2	2
Dersin İçeriği Yabancı dilde yazı veya söz ile anlatılmak isteneni doğru olarak anlayabilme, amaca uygun yazım tekniğini kullanarak anlaşılır şekilde yazabilme, anlatılmak isteneni anlaşılır bir şekilde sözle ifade edebilme.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT116 Gıda Kalite Kontrolü	2	0	2	3
Dersin İçeriği Kalite kavramı ve gıda kalite kriterleri, kalite güvencede temel kavramlar ve ilgili tanımlar (ISO, GMP, HACCP, GAP), kalite güvence organizasyonu ve görevleri, kalite kontrol kartları ve yorumu, gıdalarda renk, tekstür ve reolojik özellikler, gıdaların duyuşal özellikleri ve duyuşal analiz yöntemleri, gıda kalitesi ile ilgili ulusal ve uluslararası standartlar, gıdalarda kalite değişimi, kontrol ölçütleri ve raf ömrü, gıdalarda kusur tipleri ve belirlenmesi.				

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
TUNCELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

3. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT201 Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	2	2	3	5
Dersin İçeriği Meyve ve sebzelerin bazı biyolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri, Gıda muhafaza yöntemleri ve temel ilkeleri; meyve ve sebzelerin soğukta muhafazası, dondurarak ve kurutarak muhafaza yöntemleri. Konserve üretim teknolojisi. Meyve suyu, nektar ve içeceklerin üretim teknolojileri. Reçel ve marmelat üretim teknolojileri.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT203 Et ve Et Ürünleri Teknolojisi	2	2	3	5
Dersin İçeriği Etin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve histolojik yapısı; kesim sonrası oluşan biyokimyasal reaksiyonlar. Etlerin saklama yöntemleri, sucuk, salam, sosis, pastırma, fume et ve konserve teknolojileri ve akım şemaları. Et endüstrisinde hijyen ve sanitasyon. Et ve ürünlerinde duyu, fiziksel, kimyasal analizler, standartlara göre et ürünlerinin kaliteleri.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT207 Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	2	2	3	5
Dersin İçeriği Sütün tanımı (albüminli sütler, kolostrum sütü, çiğ süt), sütün bileşimi, alet ve ekipmanlar, süte uygulanan işlemler, çeşitli süt ürünlerinin üretim teknolojileri ve işlem akış şemaları, süt yan ürün teknolojileri, sütün dağıtım ve endüstride kabulü. İşletme hijyen ve sanitasyonu. Sütler ve ürünlerinde kalite kontrol, standartlar ve gıda tüzüğü önderliğinde yapılacak analizlerin değerlendirilmesi				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT209 Fermente Gıdalar Teknolojisi	2	0	2	3
Dersin İçeriği Fermentasyon ve fermentörlerin temel prensipleri. Fermente süt ürünleri üretimi. Fermente et ürünleri üretimi. Fermente tahıl ürünleri üretimi. Fermente meyve sebze ürünleri üretimi. Alkollü içeceklerden şarap ve bira üretimi.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT213 Gıda Analizleri	2	2	3	5
Dersin İçeriği Gıdalardaki kalite kontrolünün ve tüketici güvenliğinin önemi. Gıdalarda uygulanan temel fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyu analizler. Süt ve ürünlerinin, et ve ürünlerinin, su ürünlerinin analizleri, un ve unlu mamüllerin analizleri, içme ve kullanma suları analizleri, yemeklik yağların analizleri, bal analizleri; yapılan analizlerin değerlendirilmesi. Kalıntı ve katkı analizleri.				

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
TUNCELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
GİR222+.1 Girişimcilik	2	0	2	2
Dersin İçeriği Girişimci, girişimcilik, girişimcilik ile ilgili temel kavramlar Girişimci düşünce biçiminin temelleri, Girişimci kişiliğin sınanması Girişimcilik süreci / İş fikri geliştirme ve yaratıcılık / Yaratıcı sorun çözme teknikleri / İnovasyon İş planı kavramı ve iş planı öğeleri (pazar araştırma) Birincil ve ikincil kaynaklar kullanılarak pazarın araştırılması, müşterilerin belirlenmesi, mevcut ve gelecekteki ihtiyaçları İş planı kavramı ve iş planı öğeleri (pazar araştırma) Birincil ve ikincil kaynaklar kullanılarak pazarın araştırılması, müşterilerin belirlenmesi, mevcut ve gelecekteki ihtiyaçları İş planı kavramı ve iş planı öğeleri (pazarlama planı) Pazarlama planı dahilinde pazarlama karmasının incelenmesi (ürün, fiyat, dağıtım, tutundurma) İş planı kavramı ve iş planı öğeleri (üretim (imalat/hizmet) planı) Üretimin planlanması İş planı kavramı ve iş planı öğeleri (yönetim planı) İnsan Kaynakları Yönetimi İş planı kavramı ve iş planı öğeleri (finansal plan) Finansal kaynak bulma, yatırımın planlanması, finansal tabloların hazırlanması ve finansal yönetim unsurları. Muhasebe (bütçe ve nakit akışı) İş Planı Hazırlanması ve Sunumu.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT205 Gıda Endüstrisinde Ambalajlama	2	0	2	3
Dersin İçeriği Gıda kalitesi ve dayanıklılığı üzerine yoğunlaşılarak gıda endüstrisi için ambalajlamanın temel prensipleri. Gıda sanayinde kullanılmakta olan değişik ambalaj materyallerinin özellikleri, uygulamaları ve ambalaj teknolojileri (kağıt, metal, plastik, cam, ahşap ambalajlama), plastik esaslı ambalajlama, muhafaza yöntemleri, Gıda ambalaj etkileşimleri – sorpsiyon ve migrasyon. Gıda raf ömrü ve etki eden parametreler.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT215 Hazır Yemek Teknolojisi	2	0	2	2
Dersin İçeriği Hazır yemek endüstrisinin tanıtımı ve sınıflandırılması. Dengeli beslenme, hazır yemeklerin yapımında menü planlaması, mutfak tasarımı ve donanımı, mutfak organizasyonu, depolama, taşıma ve servis teknikleri, toplu beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyon, kalite güvence uygulamaları.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
GÖN101 Gönüllülük Çalışmaları	1	2	2	2
Dersin İçeriği Derste kısaca başta Gönüllülük çalışmaları ve Sivil toplum çalışmaları olmak üzere, günümüz dünyasında sivil toplum örgütlerinin çalışma usul ve esaslarını, faaliyetlerini, tanıtım ve halkla ilişkiler bağlamında kendilerini topluma anlatabilmeleri ile ilgili stratejilerini görecektir. Bunların yanında çeşitli sivil toplum örgütlerinin kendi faaliyetlerini aktardıkları tecrübe paylaşımı olacaktır.				

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
TUNCELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

4. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT204 Özel Gıdalar Teknolojisi	2	0	2	3
Dersin İçeriği Yemeklik Yağlar, Şeker ve Şekerlemeler, Çay teknolojisi, Çerez Gıdalar, Diyet Gıdalar, Diyabetik Gıdalar, Çikolata Yapımı, Lokum Yapımı, Tahin Helvası Üretimi, Tarhana Yapımı vs.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT206 Bitkisel Yağ Teknolojisi	2	2	3	5
Dersin İçeriği Bitkisel ve hayvansal katı ve sıvı yağların bileşimleri ve genel yapıları, yağ hammaddeleri, zeytin ve yağlı tohumlardan ham yağ eldesi, hayvansal yağ eldesi, balık yağı teknolojisi, yağların rafinasyonu, yağların sertleştirilmesi ve margarin üretimi, yağların bozulması ve bozulmaya karşı dayanıklılığın artırılması. Yağlardan örnek alma ve analize hazırlama, yağlarda kalitatif analizler, dışsal özellikler, çözünürlük, ısıtma deneyi, sabunlaşma deneyi, bulanıklık yapıcı maddelerin araştırılması, kantitatif analizler, uçucu maddelerin belirlenmesi, çözünmeyen yabancı maddelerin belirlenmesi, mineral asitlerin belirlenmesi, asit sayısı, sabun miktarı, sabunlaşma sayısı, peroksit sayısı, iyot sayısı, kırılma katsayısı, sabunlaşmayan madde, özgül ağırlık, lovibond renk ölçümü.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT210 Gıda Mevzuatı ve Mesleki Etik	2	0	2	3
Dersin İçeriği Gıda Mevzuatı; gıda maddelerinin taşınması gereken asgari kalite ve hijyen kriterlerini belirleyen bir kuralları dizisidir. Gıda mevzuatının hazırlanmasındaki temel amaç, gıda güvenliğinin sağlanarak hijyenik ve ekonomik açıdan tüketicinin korunmasıdır. Bunun yanı sıra gıda mevzuatı gıda sektöründe haksız rekabetin önlenmesi, sektörün gelişmesine katkı sağlanması ve ülke itibarının sağlanması gibi olumlu katkılar da sağlamaktadır. Bu kapsamda Türk Gıda Mevzuatı Yönetmelikleri incelenmektedir.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT211 Tahıl İşleme Teknolojisi	2	2	3	5
Dersin İçeriği Tahılların tanımı, üretimi ve çeşitleri, buğdayın yapısı, bileşimi, kalite kriterleri. Hububat ürünlerinin depolanması. Öğütme teknolojisinin temel işlemleri. Un verimi ve un kalitesi. Ekmek teknolojisi; özellikleri, kompozisyonu, besin değeri ve bayatlaması. Diğer hububat ürünlerinin işlenmesi.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT212 Soğutma Teknikleri ve Depolama	2	0	2	3
Dersin İçeriği Hammadde ve işlenmiş su ürünlerinin depolanması, depolamaya etki eden faktörler. Depo ve depolama yöntemleri, raf ömrünün belirlenmesi, depolama hesapları, gıda muhafazasını etkileyen faktörler.				

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
TUNCELİ MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT202.1 Gıda Katkı Maddeleri	2	0	2	3
Dersin İçeriği Gıda katkı maddelerinin tanımı ve sınıflandırılması, katkı maddesi olarak kullanılan renk maddeleri, tat ve koku maddeleri, antimikrobiyal ve antioksidan maddeler, şelatlar, asitler, fosfatlar, yapay tatlandırıcılar, emülgatör ve stabilizatörlerin tanımı, özellikleri, kullanım şekilleri ve yerleri, kullanımlarında dikkat edilecek hususlar, insan ile olan ilişkileri ve toksikolojisi.				

Dersin Kodu ve Adı	T	U	K	AKTS
TGT220 Araştırma Teknikleri ve Seminer	2	0	2	4
Dersin İçeriği Farklı formasyonlara sahip öğrencilerin eksiklikleri baz alınarak ve laboratuvar çalışmalarına ağırlık verilerek gereksinim duydukları temel konularda eksikliklerinin tamamlanması, bilgi ve beceriler kazandırılması ve bölüm içinde homojenliğin sağlanması				