



**T.C.**  
**Akdeniz Üniversitesi**  
**Finike Meslek Yüksekokulu**  
**Gıda İşleme Bölümü Bölümü**  
**Ders İçerikleri**

14.10.2022

**1.SINIF GÜZ**

|                            |                                   |                  |                  |                 |
|----------------------------|-----------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MYO 111 | <b>Ders Adı</b> : Genel Matematik | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|-----------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Genel bilgiler, fonksiyon, fonksiyonun limiti, fonksiyonun sürekliliği, türev kavramı ve türevin uygulamaları

|                            |                         |                  |                  |                 |
|----------------------------|-------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 106 | <b>Ders Adı</b> : Kimya | <b>T+U</b> : 3+0 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|-------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Bu ders günlük yaşamın ve iş hayatımızın ayrılmaz bir parçası olan kimya biliminin temel prensiplerini araştırmak için bir fırsat sağlamak için tasarlanmıştır. Periyodik tablo, madde ve değişimlerini, atom ve elektronik yapısı, kimyasal reaksiyonları, çözeltiler, asitler ve bazlar incelenecektir. Doğal dünyada meydana gelen madde değişimleri ve sonraki olayların tahmini fiziksel etkileşimlerinin sistematik bir çalışması üzerinden incelenecektir. Maddenin özelliklerine ve davranışlarına göre sınıflandırmalar aracılığıyla incelenmesi, yapısı ve etkileşimleri bu dersin temel yapılandırılmasını oluşturmaktadır.

|                            |                               |                  |                  |                 |
|----------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : TDB 101 | <b>Ders Adı</b> : Türk Dili 1 | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Türkçenin tarihi ve temel kuralları, örnek edebi ve bilimsel metinlerin okunması.

|                            |                               |                  |                  |                 |
|----------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : YBD 121 | <b>Ders Adı</b> : İngilizce I | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Bu derste öğrencilere konuştuğu kişilerin yavaş ve anlaşılır bir şekilde konuşması ve yardıma hazır olması halinde basit düzeyde iletişim kurma; kendini ya da başkalarını tanıma, bu bağlamda, nerede oturduğu, kimleri tanıdığı, sahip oldukları ve benzeri temel sorular yoluyla iletişim kurma; somut gereksinimlerini karşılayabilmek için bilinen, günlük ifadeleri ve çok temel deyimleri tanıma ve kullanma becerileri kazandırılır.

|                            |                                     |                  |                  |                 |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : TDB 115 | <b>Ders Adı</b> : Akademik Türkçe I | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

|                            |                                  |                  |                  |                 |
|----------------------------|----------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 105 | <b>Ders Adı</b> : Temel İşlemler | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 3 |
|----------------------------|----------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Isıl İşlem, evaporasyon, filtrasyon, santrifüj separasyon, çöktürme, soğutma ve dondurma

|                            |                                       |                  |                  |                 |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 101 | <b>Ders Adı</b> : Genel Mikrobiyoloji | <b>T+U</b> : 2+1 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Mikrobiyoloji ve mikroorganizmalar hakkında genel bilgi, Mikrobiyolojide kullanılan araç ve cihazlar, Mikroorganizmaların sınıflandırılması, Bakteriler, Mayalar ve Virüsler, Mikroorganizmaların çoğalması ve beslenme ihtiyaçları, Mikrobiyal metabolizma, Mikrobiyal genetik, Mikrobiyal tanı yöntemleri

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : ATA 101 | <b>Ders Adı</b> : Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Temel Kavramlar, Osmanlı Devleti Ve Osmanlı'da Yenileşme Hareketleri Osmanlı Devleti'nin Gerileme Nedenleri, Genç Osmanlılar, Meşrutiyet, İttihat Ve Terakki Meşrutiyet Dönemi, Trablusgarp Ve Balkan Savaşı, I. Dünya Savaşı: Savaşın Sebepleri, Osmanlı Devleti'nin Savaşığı Cepheler, Gizli Antlaşmalar, Savaşın Sonuçları, Mondros Mütarekesi Ve Osmanlı Devletinin Paylaşılması, Milli Mücadele: Hazırlık Dönemi, Cemiyetler, Kuvay-ı Milliye, Kongreler: Bölgesel Kongreler, Erzurum Kongresi, Sivas Kongresi Son Osmanlı Mebusan Meclisi Ve Misak-ı Milli, TBMM'nin Açılması Ve Yeni Türk Devletinin Oluşumu, Milli Mücadelede Cepheler: Doğu, Güney Ve Batı Cepheleri, Mudanya Mütarekesi Ve Lozan Antlaşması

|                            |   |                  |                  |                 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 102 | <b>Ders Adı</b> : Kütle ve Enerji Denklikleri | <b>T+U</b> : 3+0 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Mühendislik temel kavramları ile boyutlar ve birimleri, birim dönüştürmeleri, bileşim tanımlamaları, gıda işlem akım şemaları, kütle ve enerji korunumu, her bir işlem basamağında kütle ve enerji denklik hesaplamaları, ileri ve geri beslemeli işlemlerde kütle ve enerji denkliklerinin oluşturulması, yanmalar, buhar ve buhar özellikleri, nem ve psikrometri

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 104 | <b>Ders Adı</b> : Meyve Sebze Yapısı ve Bileşimi | <b>T+U</b> : 3+0 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Gıda işlemede hammaddelerin önemi, gıdaların işlenmelerinin tarihçesi, Gıda hammaddelerine uygulanan önlemler; Gıdalarda ayırma, soyma, sınıflandırma, yöntemleri; Gıdaların bileşiminde bulunan maddeler; Suyun yapısı ve gıdalardaki önemi, su aktivitesi; Gıdaların bozulmalarındaki etmenler; Gıdaların muhafaza edilmelerinde kullanılan yöntemler.

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 103 | <b>Ders Adı</b> : Gıda Makine ve Ekipmanları | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 3 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Bu dersin içeriği hammadde hazırlık makineleri, karıştırma makineleri, ısı işlem makineleri, boyut küçültme makineleri ve ambalaj ve ambalajlama makineleridir.

**1.SINIF BAHAR**

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 205 | <b>Ders Adı</b> : Laboratuvar Teknikleri | <b>T+U</b> : 2+1 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 3 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Laboratuvar kurallarının ve güvenliğinin tanıtılması Temel ekipman ve aletlerin tanıtımı Gıdaların yaklaşık analizi için laboratuvar deneyleri Kimyasal, fiziksel, enstrümantal, kromatografik analiz uygulamaları

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 204 | <b>Ders Adı</b> : Hijyen ve Sanitasyon | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 3 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Hijyen eğitimleri

|                            |                                  |                  |                  |                 |
|----------------------------|----------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 206 | <b>Ders Adı</b> : Duyusal Analiz | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 3 |
|----------------------------|----------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Duyusal analiz dersinde; duyusal değerlendirmenin tanımı yapılmakta, duyusal değerlendirme laboratuvarı oluşturulması ve panelist seçiminde dikkat edilecek hususlar, gıda örneklerine uygulanan farklılık testleri, özellik farkı testleri, tanımlayıcı testler, lezzet profil analizi, doku profil analizi ve tüketici tercih analizleri anlatılmakta ve yapılan testlerden elde edilen sonuçların istatistiksel olarak değerlendirilmesi gösterilmektedir.

|                            |                                |                  |                  |                 |
|----------------------------|--------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : YBD 122 | <b>Ders Adı</b> : İngilizce II | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|--------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Bu derste öğrencilere konuştuğu kişilerin yavaş ve anlaşılır bir şekilde konuşması ve yardıma hazır olması halinde basit düzeyde iletişim kurma; kendini ya da başkalarını tanıma, bu bağlamda, nerede oturduğu, kimleri tanıdığı, sahip oldukları ve benzeri temel sorular yoluyla iletişim kurma; somut gereksinimlerini karşılayabilmek için bilinen, günlük ifadeleri ve çok temel deyimleri tanıma ve kullanma becerileri kazandırılır.

|                            |                               |                  |                  |                 |
|----------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : TDB 102 | <b>Ders Adı</b> : Türk Dili 2 | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Türkçedeki tümce yapıları ve bu yapılarla gelişen uygulamalardan örnekler, anlama-anlatım uygulamaları, yazı türlerinin genel özellikleri.

|                            |                                     |                  |                  |                 |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 203 | <b>Ders Adı</b> : Gıda Analizleri I | <b>T+U</b> : 2+1 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Gıdalarda yapılan bazı temel fiziksel ve kimyasal analizler.

|                            |   |                  |                  |                 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : ENF 102 | <b>Ders Adı</b> : Bilgi ve İletişim Teknolojisi | <b>T+U</b> : 3+0 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Bilgisayarların tanımı, tarihçesi, gelişimi ve çalışma ilkeleri. Donanım ve yazılımlar. Temel terimler ve kavramlar. İşletim sistemlerine giriş. Sistem koruma ve virüsler. Kelime işlemci yazılımlarının kullanımı (Word). Elektronik hesaplama tablolarının kullanımı (Excel). Sunum hazırlama programlarının kullanımı (Powerpoint). Veri iletişimi ve bilgi ağları kullanma. Web ve bilgi tarama sistemleri. İnternette araştırma yapma. İnternet ile bilgi yaymak. Algoritmalar

|                            |   |                  |                  |                 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : ATA 102 | <b>Ders Adı</b> : Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Siyasi İnkılaplar: Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması, Anayasal Hareketler, Çok Partili Hayata Geçiş Denemeleri, Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar Ve Yeni Hukuk Düzeni, Eğitim Ve Kültür Alanında Yapılan İnkılaplar, Sosyal Alanda Yapılan İnkılaplar, Ekonomik Alanda Yapılan İnkılaplar, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (1923-1938) ,Atatürk İlkeleri: Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, Laiklik, İnkılapçılık, Bütüncü İnkılaplar, Atatürk Sonrası Türkiye (İç Ve Dış Siyasi Gelişmeler)

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : KPD 102 | <b>Ders Adı</b> : Kariyer Planlama Dersi | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 202 | <b>Ders Adı</b> : Gıda Biliminde Temel İlkeler | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 3 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Genel bilgiler, gıda bilimi ve gıda teknolojisinin tanımlanması, Suyun moleküler yapısı, hidrojen bağlarının önemi, Sorpsiyon eğrileri ve su aktivitesi, Karbonhidratların yapıları ve genel özellikleri Monosakkaritlerin (glukoz, fruktoz, galaktoz vb) yapıları ve özellikleri, Disakkaritlerin (sakkaroz, maltoz, laktoz vb.) yapıları ve özellikleri, Nişastanın jelatinizasyonu ve enzimatik parçalanması, Gumların yapıları, çeşitleri ve kullanılması, Lipitlerin yapıları ve genel özellikleri, doymuş, doymamış yağ asitleri, Yağlarda acılaştırma tipleri ve antioksidanlar, Proteinlerin yapıları ve genel özellikleri, Enzimler, enzim uygulamaları, Suda, yağda çözünen vitaminler ve genel özellikleri, Madensel maddeler ve genel özellikleri, Prebiyotik, probiyotik gıdalar ve özellikleri.

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 201 | <b>Ders Adı</b> : Gıda Mikrobiyolojisi | <b>T+U</b> : 2+1 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Mikrobiyoloji ve mikroorganizmalar hakkında genel bilgi, Mikrobiyolojide kullanılan araç ve cihazlar, Mikroorganizmaların sınıflandırılması, Bakteriler, Mayalar ve Virüsler, Mikroorganizmaların çoğalması ve beslenme ihtiyaçları, Mikrobiyal metabolizma, Mikrobiyal genetik, Mikrobiyal tanı yöntemleri

**2.SINIF GÜZ**

|                            |                                       |                  |                  |                 |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 307 | <b>Ders Adı</b> : Kurutma Teknolojisi | <b>T+U</b> : 2+1 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Kurutma tarihçesi, Kurutmanın ilkeleri, Bozulma yapan mikroorganizmalar, Su aktivitesi ve ölçüm yöntemleri, Sorpsiyon izotermi, Kurutma yöntemleri, Kurutma sırasındaki değişimler, Kurutma öncesi ön işlemler, Kurutulmuş ürünlerin paketlenmesi ve depolanması, Kurutulmuş ürünlerin depolama sırasındaki değişimleri, Kurutulmuş ürünler ile ilgili kütle dengelikleri, Kurutulmuş ürünlerin tüketim olanakları, Yarı kurutulmuş ürünler.

|                            |                            |                  |                  |                 |
|----------------------------|----------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 306 | <b>Ders Adı</b> : İletişim | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|----------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

İletişimin amacı ve önemi, iletişimin temel özellikleri ve iletişim şekilleri, iletişimin fonksiyonları, iletişim sürecinin temel öğeleri, iletişimin engelleri, dinleme ve anlama, beden dili, örgütsel iletişim, halkla ilişkiler, etkili sunum teknikleri.

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 308 | <b>Ders Adı</b> : Salamura Teknolojisi | <b>T+U</b> : 2+1 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Temel salamura kavramları, geleneksel salamura ürünlerin beslenmedeki önemi, Alkol ve asit fermentasyonları, tuz ve şeker konsantrasyonu, sıcaklık etkilerini inceleme, Salamura ürünlere işlenmeleri açısından meyve ve sebzelerin başlıca özellikleri, Sofralık yeşil zeytin üretimi ve ambalajlaması, Turşu üretimi ve ambalajlaması, Sirke üretim teknolojisi, Salamura işletmelerinin işleyiş prensibi, Turşu analizleri, Yeşil ve siyah zeytin analizleri.

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 310 | <b>Ders Adı</b> : Reçel ve Konsantre Ürünler Teknolojisi | <b>T+U</b> : 2+1 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Konsantre ürünler- genel tanım ve kavramlar, Salça üretim teknolojisi-Ön işlemler, Salça üretim teknolojisi-Pulp elde edilmesi ve teknolojik uygulamalar, Evaporatörler- özellikleri ve kullanım alanları, Salça üretim teknolojisi-Konsantrasyon ve dolum, Salça üretim teknolojisi-Kalite özellikleri ve bunları etkileyen proses aşamaları, Reçel ve marmelat üretim teknolojisi-Tanımlar ve hammadde özellikleri, Reçel ve marmelat üretim teknolojisi-Yardımcı malzemeler ve özellikleri, Reçel ve marmelat üretim teknolojisi-Üretim ekipman ve yöntemleri, Reçel ve marmelat üretim teknolojisi-üretim hataları ve dolum, Berrak meyve suyu konsantresi üretimi, Turunçgil ve pulplu meyve suyu konsantreleri üretimi, Pekmez üretimi-Ön işlemler ve ekstraksiyon, Pekmez üretimi- Konsantrasyon ve dolum.

|                            |   |                  |                  |                 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 309 | <b>Ders Adı</b> : Konserve Üretim Teknolojisi | <b>T+U</b> : 2+1 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Meyve sebze yapısı ve bileşimi, Ön işlemler, Dolum, Egzost ve kapama, Kenet kontrol, Ambalaj malzemeleri, Patörizasyon – Sterilizasyon, Sebze konservesi üretimi, Meyve konservesi üretimi, Hazır yemek konservesi üretimi, Kaliteli konserve üretiminde dikkat edilecek noktalar, Konserve üretiminde karşılaşılan problemlerin çözümü.

|                            |   |                  |                  |                 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 302 | <b>Ders Adı</b> : Meyve ve Sebzelerin Muhafaza Teknikleri | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 3 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Bahçe ürünlerinin muhafazası üzerine etki eden derim öncesi faktörler, gelişme, olgunlaşma ve yaşlanma sırasında bahçe ürünlerinde meydana gelen biyokimyasal ve fizyolojik değişiklikler, bahçe ürünlerinde derim zamanının saptanması, derim ve derim sonrası uygulamalar ve muhafaza üzerine etkileri, derim sonrası kayıpların azaltılması, ön soğutma ve önemi, paketleme evi uygulamaları ve ambalajlama, soğukta muhafazanın temel ilkeleri ve değişik muhafaza yöntemleri, muhafaza sırasında ortaya çıkan fizyolojik bozukluklar ve önlenmesi konularında öğrencilere teorik ve uygulamalı bilgilerin verilmesidir.

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 301 | <b>Ders Adı</b> : Proje Hazırlama Teknikleri | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Proje

|                            |                                       |                  |                  |                 |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 303 | <b>Ders Adı</b> : Mesleki İngilizce I | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Temel bilimler terimleri, Meyve sebze terimleri, İşleme terimleri,

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 305 | <b>Ders Adı</b> : Organik Gıda Üretimi | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Organik tarım, organik tarımda kontrol mekanizması, organik tarıma başlama esasları, organik bitkisel üretim

|                            |   |                  |                  |                 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 304 | <b>Ders Adı</b> : Gıda Güvenliği ve Çevre | <b>T+U</b> : 3+0 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 3 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Gıda güvenliği nedir ve niçin gereklidir? HACCP programları ve tüketici sağlığı

**2.SINIF BAHAR**

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 407 | <b>Ders Adı</b> : Meyve Sebze Ürünlerinde Raf Ömrü | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Raf ömrü

|                            |                                      |                  |                  |                 |
|----------------------------|--------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 406 | <b>Ders Adı</b> : Gıda Analizleri II | <b>T+U</b> : 2+1 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|--------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Gıdaların üretiminden tüketimine kadar geçen süreçte gıda güvenliği ile ilgili risk analizi yaparak çözüm önerilerinde bulunur.

|                            |                                     |                  |                  |                 |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 408 | <b>Ders Adı</b> : Beslenme İlkeleri | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 3 |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Beslenme İlkeleri, gıda bileşenleri ve vücuttaki fonksiyonları

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 410 | <b>Ders Adı</b> : Gıda Katkı Maddeleri | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 3 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Ders kapsamında, gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, etki mekanizmaları, gıdalarda kullanım alanları ve katılma şekilleri, gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler, sınıflandırılmaları (Antioksidanlar, Asitliği düzenleyiciler, Emülgatörler, Gamlar, Koruyucular, Renklendiriciler, Tatlandırıcılar, Çelat ajanları, Lezzet vericiler), toksikoloji hakkında genel bilgiler, toksikolojinin bölümleri ve kontaminantlar anlatılmaktadır.

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 409 | <b>Ders Adı</b> : Meyve Sebze Ürünlerinde Kalite Kontrol | <b>T+U</b> : 2+1 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Kalite kontrol ve standardizasyon kavramları ve önemleri, kalite yönetim sistemleri, Gıda işletmelerinde kalite kontrol bölümü, işlevleri ve diğer birimlerle ilişkileri, Temel kalite kontrol kavramları, gıda standartları, Gıdalarda raf ömrünü etkileyen kalite kriterleri, Gıdalarda kusur, viskozite, kıvam, lezzet, taşıma, taklit ve tahrif kavramları, Gıdaların duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve enstrümantal değerlendirilmeleri, Taze meyve sebzelere duyuşsal değerlendirmeler (renk, görünüş, lezzet), Taze meyve sebzelere fiziksel ve kimyasal değerlendirmeler (aw, nem, kü, toplam kuru madde, suda çözünür kuru madde, Meyve sebze ürünlerinde fiziksel ve kimyasal değerlendirmeler (aw, nem, kü, toplam kuru madde, suda çözünür kuru madde, kü), Taze meyve sebzelere fiziksel ve kimyasal değerlendirmeler (tuz, şeker, titrasyon asitliği, pH), Meyve sebze ürünlerinde fiziksel ve kimyasal değerlendirmeler (tuz, şeker, titrasyon asitliği, pH), Meyve sebze ürünlerinde fiziksel ve kimyasal değerlendirmeler (protein, askorbik asit,alkol,tanen)

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 402 | <b>Ders Adı</b> : Gıda Maddelerinin Ambalajlanması | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 4 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Gıda Ambalajlama dersinde, ambalaj malzemeleri tanıtılmakta, gıdanın özelliklerine göre ambalaj seçimi anlatılmakta, ambalajlama teknikleri, ambalaj-raf ömrü, ambalaj malzemelerinden kaynaklanan sorunlar hakkında bilgiler verilmektedir.

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 401 | <b>Ders Adı</b> : İş Güvenliği ve İlk Yardım | <b>T+U</b> : 3+0 | <b>Kredi</b> : 3 | <b>Akts</b> : 3 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Dünyada işçi sağlığı ve iş güvenliğinin tarihsel gelişimi, Türkiye'de işçi sağlığı ve iş güvenliğinin tarihsel gelişimi, işyeri güvenliği ve tehdit edici unsurlar, meslek hastalıkları, kaza ve yaralanma, yangın, iş kazalarında yapılacak hukuki işlemler, iş güvenliği mevzuatı, enerji-besin öğeleri ve bileşenleri ile çalışma performansı ve iş kazaları arasındaki ilişki, yetersiz ve dengesiz beslenen işçilerde karşılaşılabilecek sorunlar, işçilerde antioksidan stres/diğer sağlık riskleri ve beslenme ilişkisi, serbest radikallere karşı savunma mekanizmaları, çalışanların işyerinde beslenmesine ilişkin var olan uygulamalar ve öneriler, işçilerin işyerlerinde beslenmelerine ilişkin öneriler.

|                            |  |                  |                  |                 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 403 | <b>Ders Adı</b> : Mesleki İngilizce II | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|--|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Temel bilimler terimleri, Meyve sebze terimleri, İşleme terimleri,

|                            |   |                  |                  |                 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ders Kodu</b> : MSİ 405 | <b>Ders Adı</b> : Gıda Ürünlerinin Pazarlanması | <b>T+U</b> : 2+0 | <b>Kredi</b> : 2 | <b>Akts</b> : 2 |
|----------------------------|---|------------------|------------------|-----------------|

**Dersin İçeriği :**

Organik ve geleneksel tarımda tarımsal üretim fonksiyonu, üretim fonksiyonunu oluşturan temel üretim faktörleri, tarımda kısa dönem, uzun dönem, piyasa dönemi, tarım kesiminde üreticilerin yapısı, tarımsal ürün arzı ve talebi, tarımsal ürün fiyatları, tarımda aracılık sistemi, üretim tekniği alternatifleri, ticaret hadleri, Türkiye'de ve dünyada tarım sektörünün gelişimi, Türkiye'de ve dünyada uygulanan tarım politikaları, uluslararası birlikler ve tarım anlaşmalarının nitelikleri.

**Ders Kodu** : MSİ 404

**Ders Adı** : Gıda Mevzuatı

**T+U** : 2+0

**Kredi** : 2

**Akts** : 3

**Dersin İçeriği :**

Öđrenciler, gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun ve yönetmelikler hakkında bilgi sahibi olur.