



MUŞ ALPARSLAN ÜNİVERSİTESİ

Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu

Gıda İşleme

Süt ve Ürünleri Teknolojisi

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AIT177	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2+0+0	Zorunlu	2
ENF177	Temel Bilgisayar Teknolojisi Kullanımı	2+0+0	Zorunlu	4
KMY101	Kimya I	2+0+0	Zorunlu	4
LTK101	Laboratuvar Teknikleri	1+2+0	Zorunlu	6
MAT103	Mesleki Matematik I	2+0+0	Zorunlu	3
MBY101	Genel Mikrobiyoloji	2+2+0	Zorunlu	6
TRD177	Türk Dili I	2+0+0	Zorunlu	2
YDI177	İngilizce I	2+0+0	Zorunlu	3
Toplam AKTS				30

2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
AIT178	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2+0+0	Zorunlu	2
GKM102	Gıda Katkı Maddeleri	2+0+0	Zorunlu	2
HSN102	Hijyen ve Sanitasyon	2+0+0	Zorunlu	2
KMY102	Kimya II	2+0+0	Zorunlu	2
MAT104	Mesleki Matematik II	2+0+0	Zorunlu	3
STJ102	Staj	0+2+0	Zorunlu	8
STU102	Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	3+0+0	Zorunlu	3
STU104	İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri	3+0+0	Zorunlu	3
TRD178	Türk Dili II	2+0+0	Zorunlu	2
YDI178	İngilizce II	2+0+0	Zorunlu	3
Toplam AKTS				30

3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
STU201	Peynir Teknolojisi	3+2+0	Zorunlu	6
STU203	Süt Hayvanları Yetiştiriciliği	2+0+0	Zorunlu	4
STU205	Süt Mikrobiyolojisi	3+0+0	Zorunlu	3
STU207	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi-I	2+1+0	Zorunlu	5
STU209	Dondurma Teknolojisi	2+0+0	Zorunlu	5
STU211	Tereyağı Teknolojisi	2+0+0	Zorunlu	5
ÇKR201	SEÇ:Çevre Koruma	2+0+0	Seçmeli	2
Toplam AKTS				30

4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
ABJ202	Ambalajlama	3+0+0	Zorunlu	5
STU202	Süt Tesisleri Kuruluş ve Organizasyonu	3+0+0	Zorunlu	4
STU204	Süt Ürünleri Analizleri	2+2+0	Zorunlu	5
STU206	Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi-II	2+1+0	Zorunlu	5
AYT202	SEÇ:Araştırma Yöntem ve Teknikleri	3+0+0	Seçmeli	4
BES208	SEÇ:Beslenme İlkeleri	2+0+0	Seçmeli	4
KGS202	SEÇ:Kalite Güvencesi ve Standartları	3+0+0	Seçmeli	3
Toplam AKTS				30

1.SINIF GÜZ

Ders Kodu : YDİ177	Ders Adı : İngilizce I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	-------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Bu ders, üniversite öğrencilerinin kendi alanlarında yürüttükleri her türlü akademik faaliyette okuma, konuşma, dinleme ve yazma becerilerini belirli bir etkinlikte kullanabilmelerini sağlayacak biçimde tasarlanmıştır. Bu derste ilgi çekici bağlamlar yaratılarak, dilin işlevliliğini artırıcı alıştırmalar verilerek, dilin gerçek iletişim becerilerinde kullanımı gösterilerek öğrencilerin dilsel ve iletişimsel yetileri geliştirilecek ve yabancı dil yeterlikleri artırılabacaktır.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

This course has been designed to make university students be able to use reading, writing, listening and speaking skills in any activity related to their fields. Interesting contexts and exercises have been created aiming to increase functionality of the language and use of the language in real life situations is given. By this way students' linguistic and communication skills will develop and their foreign language proficiency level will increase.

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrencinin temel İngilizce bilgisi kazanarak dinlediğini ve okuduğunu anlama ve kendini İngilizce olarak ifade etme becerilerini geliştirmektir

Dersin Amacı (İngilizce):

The purpose of this course is to have students gain basic knowledge of English to develop their listening and reading comprehension skills and express themselves in English

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : MAT103	Ders Adı : Mesleki Matematik I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	---------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Kümeler Sayılar Sayılar Ondalık Kesirler Ondalık Kesirler Karmaşık sayıların karmaşık düzlem ile ilgili temel işlemleri Karmaşık sayıların karmaşık düzlem ile ilgili temel işlemleri Karmaşık sayıların karmaşık düzlem ile ilgili temel işlemleri Karmaşık sayıların kutupsal koordinatları ile ilgili temel işlemleri Karmaşık sayıların kutupsal koordinatları ile ilgili temel işlemleri Cebirsel İşlemler Polinom ve özdeşlikler Polinom ve özdeşlikler Oran ve Orantı Oran ve Orantı Denklemler Denklemler Denklemler Eşitsizlikler Eşitsizlikler

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

clusters Numbers Decimal Fractions Decimal Fractions Basic operations with complex numbers in polar coordinates Basic operations with complex numbers in polar coordinates Basic operations on the complex plane of complex numbers Basic operations on the complex plane of complex numbers Basic operations on the complex plane of complex numbers Algebraic Operations Polynomial and identities Polynomial and identities Ratio and Proportion Ratio and Proportion Equations Equations Equations Inequalities inequalities

Dersin Amacı :

Öğrenciye, mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliği kazandırmak.

Dersin Amacı (İngilizce):

The student, for the profession to gain the necessary competence to apply mathematical knowledge and skills to work.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : ENF177	Ders Adı : Temel Bilgisayar Teknolojisi Kullanımı	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 4
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze

Yazılım ve donanım kavramlarının tanımlarını öğrenmek, kişisel bir bilgisayardaki temel donanımları tanımak, işletim sistemini genel özellikleriyle tanımak, interneti ve internet explorer'ı genel özellikleriyle tanımak, ofis programları yardımıyla yazı işlemleri, tablo ve hesaplama işlemlerinin kavranması.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face

To learn definitions of software and hardware concepts, to recognize basic hardwares in a personal computer, to recognize operating system with general attributes, to recognize internet and internet explorer with general attributes, to comprehend working operations, table and counting operations with helping office programs.

Dersin Amacı :

Yazılım ve donanım kavramını kavramak, işletim sistemini tanımak ve kullanmak, interneti genel özellikleriyle tanımak ve kullanabilmek, ofis programlarını genel özellikleriyle kullanmak.

Dersin Amacı (İngilizce):

To comprehend software and hardware concept, to recognize and use operation system, to recognize internet with general attributes, to use office programs with general attributes.

Ders Notları :

Anlatım, soru-cevap ve tartışma.

Ders Notları (İngilizce): Lecturing, question-answer and discussion.

Ders Kodu : AİT177	Ders Adı : Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Modern Türkiye'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler

Dersin İçeriği (İngilizce):

Occuring opinions , principles and eandnts during the establishment and deandlopment of modern Turkey.

Dersin Amacı :

Türk Gençliği'ni millî, insanî, manevî ve kültür değerlerinin bilincinde, Atatürk'ün kurduğu Türkiye Cumhuriyeti'nin birer ferdi olarak, devletine karşı görev ve sorumluluklarını bilen, Türk Devleti'nin ülkesi ve milleti ile bölünmez bir bütün olduğuna inanan ve bundan haklı bir gurur duyan, Atatürk İlkeleri'ni yürekten anlayarak, içtenlikle benimseyen, bu inançlardan aldığı güçle memleketine daha yararlı olmaya çalışan kimseler olarak yetiştirmek.

Dersin Amacı (İngilizce):

To prepare students for Professional life as broad-minded, competitiand , modern and successful individuals. The programme is directed towards students to follow the path of science under the guidance of our leader Mustafa Kemal Atatürk, who thought us, in his own words, that "The greatest virtue in his life and science"

Ders Notları :

Ders Notları (İngilizce):

Ders Kodu : TRD177	Ders Adı : Türk Dili I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	-------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Türkçe'nin ses ve şekil yapısı, sunum yapma ve etkili konuşma teknikleri, sözlü ve yazılı edebî türler, yazım kuralları, gibi konular bu dersin içeriğini oluşturur.

Dersin İçeriği (İngilizce):

This course incorporates the topics related to the sound and structure of Turkish language, presentation techniques, efficient speaking techniques, oral and written literary arts, writing rules.

Dersin Amacı :

Okunan veya dinlenen bir metnin anlaşılabilmesi için gerekli bilgilere sahip olmasını sağlamak, edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma becerisini kazandırmak, kitap okuma alışkanlığını geliştirmek, topluluk önünde sunum yapabilme becerisine kazandırmak, Türkçe'nin ses ve şekil yapısını kavratmak ve yazım bilgisine sahip kılmak.

Dersin Amacı (İngilizce):

To ensure having necessary equipments for understanding a text which is being read or listened, having skills for taking notes on scientific or literature, improving reading habit skills, to comprehend Turkish sound and structure and enable students have the skills for writing.

Ders Notları :

1. Gencan, Tahir Nejat (2001), Türk Dilbilgisi, Ayraç Yayınevi, Ankara 2. Ergin, Muharrem (2004), Türk Dilbilgisi, Bayrak Yayınları, Ankara

Ders Notları (İngilizce): 1. Gencan, Tahir Nejat (2001), Turkish Grammer, Ayraç Publications, Ankara 2. Ergin, Muharrem (2004), Turkish Grammer, Bayrak Publications, Ankara

Ders Kodu : KMY101	Ders Adı : Kimya I	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 4
---------------------------	---------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Kimyada temel kavramlar Atomun yapısı Periyodik cetvel Bileşik formüllerinin yazılmaları ve isimlendirilmeleri Kimyasal denklemler, kimyasal denklemlerin yazılmaları ve denkleştirilmeleri Mol kavramı Mol kavramı Kimyasal reaksiyonlar, kimyasal reaksiyonlara dayalı hesaplamalar Gazlar ve önemli gaz yasaları Çözeltiler

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Basic concepts in chemistry The structure of atom Periodic table Writing Compound formulas and nomenclature Chemical equations, writing chemical equations, and equalization. The concept of the mole Chemical reactions, chemical reactions based on the calculations Important gases and gas laws Solutions

Dersin Amacı :

Genel Kimya-I Dersinin ana hedefi öğrenciye Kimyanın temel metodolojisini ve kalitatif kavramların kantitatif sonuçlara götürmesini açıklayacak mantığı kazandırmaktır.

Dersin Amacı (İngilizce):

The aim of this course is to make students comprehend the basic methodology of chemistry and the logic that will bring students from qualitative concepts to quantitative results

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : LTK101	Ders Adı : Laboratuvar Teknikleri	T+U : 1+2	Kredi : 2	Akts : 6
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Laboratuvarda çalışırken dikkat edilmesi gereken kurallar;Laboratuvarda kullanılan cam ve plastik malzemeler;Laboratuvarda malzeme temizliği;Sterilizasyon ve dezenfeksiyon;lme ve ölçü birimleri;Saf su sistemleri;Etüv, sterilizatör, otoklav, su banyosu tanıtımı ve kullanımı;Laboratuvarda kullanılan karıştırıcılar, ısıtıcı ve soğutucu sistemler;Santrifüj ve santrifjasyon;Terazi eşitleri ve kullanımı;Ph kavramı ve lm;Mikroskop eşitleri ve zellikleri;Klasik ışık mikroskobu ve kullanımı

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face of face.

Rules need to be careful when working in the laboratory; Laboratory glass and plastic materials are used, the laboratory equipment cleaning, sterilization and disinfection; Measurement and units of measure; pure water systems; oven, sterilizer, autoclave, water bath, presentation and use of laboratory mixers are used in the heating and cooling systems, centrifugation and centrifugation; Libra varieties and use of the concept and measurement of pH; microscope types and characteristics of the use of conventional light microscopy and

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvarda gvenli alışma ortamı sağlama, analiz ncesi ve sonrası işlemleri yapmak,ayırma işlemlerini yapmak, zelti hazırlamak ve Laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulamak yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

in accordance with legislation and methods of analysis in the laboratory to provide a safe working environment, to do the before and after analysis, to make the separation process, based on laboratory analysis techniques to prepare and implement solutions aimed to gain proficiency.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : MBY101	Ders Adı : Genel Mikrobiyoloji	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 6
---------------------------	---------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Genel tanımlar Mikroorganizmaların sınıflandırılmaları Mikroorganizmalarda mikroskopik morfolojiler ökaryotik mikroorganizmaların hücre yapıları Prokaryotik mikroorganizmaların hücre yapıları Gıdalar açısından önemli bakteriler Gıdalarda açısından önemli funguslar Gıdalarda açısından önemli virüsler Mikroorganizmaların beslenme şekilleri ve besiyeri eşitleri Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları - (Toprak- Hava) Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları - (Su ve kanalizasyon Bitkiler- Hayvanlar) Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları (İnsan) Mikroorganizmaların bulaşma kaynakları (Alet ve Ekipmanlar- Gıda Bileşenleri)

Dersin İeriği (İngilizce):

Face to face.

General definitions Classification of microorganisms Microscopic morphology in microorganisms Cell structure of eukaryotic microorganisms Cell structure of prokaryotic microorganisms Important bacteria in respect of nourishment Important fungus in respect of nourishment Important viruses in respect of nourishment Nutrition habits of microorganisms and their habitat Infection resources of microorganisms (soil- air) Infection resources of microorganisms (water and sewage plants-animals) Infection resources of microorganisms (human) Infection resources of microorganisms (tool and equipment-nutrition components)

Dersin Amacı :

Gıda mikrobiyolojisine temel oluşturulacak dzeyde mikroorganizmaların genel özellikleri, yapıları, beslenmesi, oğalması, metabolizması ve kontrolleri hakkında gerekli bilgileri vermek ve mikrobiyoloji labaratuvarında alışma prensiplerini ğretmek.

Dersin Amacı (İngilizce):

To give necessary information which will structure basics of nutrition microbiology on general attributes of microorganisms, microorganism structures, microorganism nutrition, microorganism breed, microorganism metabolism and to teach basic principles on working at microbiology laboratory

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel ğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

1.SINIF BAHAR

Ders Kodu : MAT104	Ders Adı : Mesleki Matematik II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Hata Analizi Lineer denklem sistemleri Lineer denklem sistemleri Eğri uydurma Eğri uydurma İnterpolasyon İnterpolasyon Temel dizi işlemleri Temel dizi işlemleri Aritmetik ve geometrik dizi işlemleri Aritmetik ve geometrik dizi işlemleri Temel fonksiyonlar Temel fonksiyonlar Fonksiyon eşitleri Fonksiyon eşitleri üstel fonksiyonlar üstel fonksiyonlar Logaritma Logaritma

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Error Analysis Systems of linear equations Systems of linear equations Curve fitting Curve fitting Interpolation Interpolation Basic array operations Basic array operations Operations of arithmetic and geometric series Operations of arithmetic and geometric series Basic functions Basic functions types of Function types of Function Exponential functions Exponential functions logarithm logarithm

Dersin Amacı :

ğrenciye, mesleği için gerekli olan matematik bilgi ve becerilerini işine uygulayabilme yeterliği kazandırmak.

Dersin Amacı (İngilizce):

The student, for the profession to gain the necessary competence to apply mathematical knowledge and skills to work

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : GKM102	Ders Adı : Gıda Katkı Maddeleri	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, sınıflandırılması ve kullanımındaki temel ilkeler, bu konudaki yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler Antioksidanlar Asitliği düzenleyiciler Emülgatörler Gamlar Koruyucular Lezzet maddeleri ve lezzet artırıcılar Renklendiriciler Şelat ajanları Tatlandırıcılar Topaklanmayı önleyiciler Un işleme ajanları Diğerleri(hacim arttırıcılar, itici gazlar, kabartma ajanları, köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar, nem vericiler, parlatma ajanları, sıkılaştırıcı ajanlar ve stabilizörler)

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Definition of food additives, intended use, the basic principles of classification and the use of, the relevant legal regulations, and toxicological evaluations

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek, duyuşal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak, beslenme değerini artırmak İçin katkı maddeleri kullanmak ve işlem yardımcı maddeleri kullanmak, yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

The students, the legislation extends the shelf life and excipients in accordance with the methods of analysis to examine the use additives to modify the sensory properties, nutritional value

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : TRD178	Ders Adı : Türk Dili II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Türkçe'nin ses ve şekil yapısı, sunum yapma ve etkili konuşma teknikleri, sözlü ve yazılı edebî türler, yazım kuralları, gibi konular bu dersin içeriğini oluşturur.

Dersin İçeriği (İngilizce):

This course is consisted of the topics which are Turkish sound and structures, presentation techniques, spoken and written statements.

Dersin Amacı :

Okunan veya dinlenen bir metnin anlaşılabilmesi için gerekli bilgilere sahip olmasını sağlamak, edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma becerisini kazandırmak, kitap okuma alışkanlığını geliştirmek, topluluk önünde sunum yapabilme becerisine kazandırmak, Türkçe'nin ses ve şekil yapısını kavratmak ve yazım bilgisine sahip kılmak.

Dersin Amacı (İngilizce):

To ensure having necessary equipments for understanding a text which is being read or listened, having skills for taking notes on scientific or literature, improving reading habit skills, to comprehend Turkish sound and structure and enabling students having the skills for writing.

Ders Notları :

Öğretim Görevlisi'nin Hazırladığı ders notu.

Ders Notları (İngilizce): Teacher Prepaton of the Course Notes.

Ders Kodu : AİT178	Ders Adı : Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Modern Türkiye 'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler

Dersin İçeriği (İngilizce):

Occuring opinions , principles and eandnts during the establishment and deandlopment of modern Turkey.

Dersin Amacı :

Türk Gençliği 'ni millî, insanî, manevî ve kültür değerlerinin bilincinde, Atatürk 'ün kurduğu Türkiye Cumhuriyeti 'nin birer ferdi olarak, devletine karşı görev ve sorumluluklarını bilen, Türk Devleti 'nin ülkesi ve milleti ile bölünmez bir bütün olduğuna inanan ve bundan haklı bir gurur duyan, Atatürk İlkeleri 'ni yürekten anlayarak, içtenlikle benimseyen, bu inançlardan aldığı güçle memleketine daha yararlı olmaya çalışan kimseler olarak yetiştirmek.

Dersin Amacı (İngilizce):

To prepare students for Professional life as broad-minded, competitiand , modern and successful individuals. The programme is directed towards students to follow the path of science under the guidance of our leader Mustafa Kemal Atatürk, who thought us, in his own words, that "The greatest virtue in his life and science"

Ders Notları :

Ders Notları (İngilizce):

Ders Kodu : YDİ178	Ders Adı : İngilizce II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 3
---------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Bu ders, üniversite öğrencilerinin kendi alanlarında yürüttükleri her türlü akademik faaliyette okuma, konuşma, dinleme ve yazma becerilerini belirli bir etkinlikte kullanabilmelerini sağlayacak biçimde tasarlanmıştır. Bu derste ilgi çekici bağlamlar yaratılarak, dilin işlevliğini artırıcı alıştırma verileri, dilin gerçek iletişim becerilerinde kullanımı gösterilerek öğrencilerin dilsel ve iletişimsel yetileri geliştirilecek ve yabancı dil yeterlikleri artırılabacaktır.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

This course has been designed to make university students be able to use reading, writing, listening and speaking skills in any activity related to their fields. Interesting contexts and exercises have been created aiming to increase functionality of the language and use of the language in real life situations is given. By this way students' linguistic and communication skills will develop and their foreign language proficiency level will increase.

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrencinin temel İngilizce bilgisi kazanarak dinlediğini ve okuduğunu anlama ve kendini İngilizce olarak ifade etme becerilerini geliştirmektir.

Dersin Amacı (İngilizce):

The purpose of this course is to have students gain basic knowledge of English to develop their listening and reading comprehension skills and express themselves in English.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : STU102	Ders Adı : Süt İşletmelerinde Temel İşlemler	T+U : 3+0	Kredi : 3	Akts : 3
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Sütün işlenmesine bağlı olarak yapılacak teknolojik işlemlerin neler olduğu ve nasıl faydalandığını bilmektir.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Processing of the processing of milk, depending on what technology is and how to know faydalandığını.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak süt işletmelerinde Hammadde ve Yardımcı Madde Kabulü Yapmak, Süt ve Ürünleri İçin Ön İşlemler Yapmak 1 ve Süt ve Ürünleri İçin Ön İşlemler Yapmak 2 yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

The students are in compliance with Turkish Food Codex and TS Acceptance of raw and auxiliary materials to make dairy farmers, Dairy Products and Dairy Products for the Pre-Operations for one do to make the front Transactions aimed to gain two qualifications

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : STJ102	Ders Adı : Staj	T+U : 0+2	Kredi : 1	Akts : 8
---------------------------	------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Dersin İçeriği (İngilizce):

Dersin Amacı :

Öğrencilerin öğrenim süreleri içinde kazandıkları teorik bilgi ve deneyimlerini pekiştirmek, laboratuvar ve atölye uygulamalarında edindikleri beceri ve deneyimlerini geliştirmek, staj yapacakları işyerlerindeki sorumluluklarını, ilişkileri, organizasyonu, üretim sürecini ve yeni teknolojileri tanımlarını sağlamaktır.

Dersin Amacı (İngilizce):

The aim of Vocational Training is to reinforce students' theoretical knowledge and experience during their education,, to develop the abilities and experience gained in the laboratory and workshop, and to familiarize students with the responsibilities, relationships, organization, process of production and the developing technologies, in the places of business where they will undergo training.

Ders Notları :

Staj yapılan kurumdaki mesleki uygulamalar

Ders Notları (İngilizce): The training of professional practices in the organization

Ders Kodu : HSN102	Ders Adı : Hijyen ve Sanitasyon	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Hijyen ve sanitasyon uygulamaları , gıda güvenliğinde karşılaşılan problemler.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Practice of hygiene and sanitation, problems about food safety.

Dersin Amacı :

İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları bulundukları ortamdan uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak

Dersin Amacı (İngilizce):

Learning about prevention of microorganisms which are threatening human healthy, protection of healthy atmospher.

Ders Notları :

Temel Gıda Hijyeni Prof.Dr. Deniz GÖKTAN, Prof.Dr. Günnur TUNCEL

Ders Notları (İngilizce): Basic food hygiene Prof.Dr. Deniz GÖKTAN, Prof.Dr. Günnur TUNCEL

Ders Kodu : KMY102	Ders Adı : Kimya II	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	----------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Kimyasal Kinetik ve Denge, Asitler ve Bazlar, Asit Baz Dengesi,Çözünürlük ve Kompleks İyon Dengeleri, Elektrokimya, Kompleks İyonlar ve Koordinasyon

Bileşikler, Çekirdek Kimyası, Organik Kimya

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Chemical kinetic and equation, Acids and base, Equation of acid-base, Solubility and complex ion equation, , Electrochemistry, Transition metals, Complex ions and coordination compounds, Nuclear chemistry, Organic chemistry.

Dersin Amacı :

Kimyada temel prensip ve özelliklerin kavranmasını ve Kimya bilimi ile güncel olaylar arasında ilişki kurulmasını sağlamak.

Dersin Amacı (İngilizce):

Understanding of basic principle in chemistry associate chemistry with current event

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : STU104	Ders Adı : İçme Sütü ve Konsantre Süt Ürünleri	T+U : 3+0	Kredi : 3	Akts : 3
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

İçme sütlerinin nitelikleri,bileşimi,çeşitleri ve özellikleri, Sütün besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkileri, İçme sütleri üretim teknikleri ,İçme sütlerinde meydana gelen kusurlar ve nedenleri,İçme sütlerinin ambalajlanması.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Qualities of drinking milk, composition, types and characteristics, their effects on human health and the nutritional value of milk, drinking milk production techniques, and the causes of defects that occur in drinking milk, drinking milk packaging.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak içme sütü, koyulaştırılmış ve kurutulmuş süt ürünleri üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

This course is for students with TS in accordance with the Turkish Food Codex and drinking milk, condensed and dried milk products aimed to gain qualification to the production of

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

2.SINIF GÜZ

Ders Kodu : ÇKR201	Ders Adı : SEÇ:Çevre Koruma	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 2
---------------------------	------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Çevre ve insan sağlığı koruma kurallarına uymak

Dersin İçeriği (İngilizce):

To obey the rules related with human and environment health protection.

Dersin Amacı :

Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak

Dersin Amacı (İngilizce):

to acquire skills and knowledge related with human and environment health protection

Ders Notları :

Cevre Koruma kişisel gelişim MEGEP MEB yayınları

Ders Notları (İngilizce): Environmental Protection of personal development MEGEP MEB publications.

Ders Kodu : STU205	Ders Adı : Süt Mikrobiyolojisi	T+U : 3+0	Kredi : 3	Akts : 3
---------------------------	---------------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Süt mikrobiyolojisinin geçmişi ve önemi; süt endüstrisi açısından yararlı mikroorganizmalar; süt endüstrisi açısından zararlı mikroorganizmalar, süt endüstrisinde patojen mikroorganizmalar, süt endüstrisinde mikrobiyal gelişimin kontrolü ve yararlanılan yöntemler,

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Dairy microbiology history and importance of beneficial microorganisms in the dairy industry, milk industry are harmful to microorganisms, pathogenic microorganisms in the dairy industry, dairy industry and utilized methods of control of microbial growth

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak indikatör mikroorganizmaların sayım yapmak/değerlendirmek, patojen mikroorganizma analizlerini yapmak/değerlendirmek, süt ve süt ürünlerinde mikrobiyolojik analizler yapmak/değerlendirmek yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

With this course helps students to take a census indicator microorganisms in accordance with legislation and methods of analysis / evaluate, make analyzes of pathogenic microorganisms / evaluate the microbiological analysis of milk and dairy products make / evaluate aimed to gain proficiency.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : STU201	Ders Adı : Peynir Teknolojisi	T+U : 3+2	Kredi : 3,50	Akts : 6
---------------------------	--------------------------------------	------------------	---------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Peynirin hammaddesi olarak süt; peynir yapımında kullanılan pıhtılaştırıcı enzimler, starter kültürler, katkı maddeleri ve işlem yardımcıları; peynir sütünün üretime hazırlanması, standardizasyon ve ısıt işlem; sütün pıhtılaştırılması; peynir pıhtısının kalıplanması, preslenmesi ve tuzlanması; peynirin olgunlaştırılması; peynirin ambalajlanması ve depolanması; peynirin besin değeri; Peynirlerin sınıflandırılması, peynir eşitleri.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Milk as a raw material cheese , used in making cheese coagulant enzymes, starter cultures, food additives and processing aids; cheese, milk production, preparation, standardization, and heat treatment; pıhtılaştırılması milk, cheese clot molding, pressing and salting, the cheese maturation, packaging and storage of cheese, cheese nutritional value, the classification of the cheeses, cheese varieties.

Dersin Amacı :

Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak Beyaz Peynir, Lor Peyniri, Kaşar Peyniri retimi, Eritme Peyniri ve Tulum Peyniri yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

with TS in accordance with the Turkish Food Codex and Feta Cheese, Ricotta Cheese, Cheddar Cheese Production, Processed Cheese and Cheese Making Tulum aimed to gain qualifications

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel ğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : STU203	Ders Adı : St Hayvanları Yetiştiriciliği	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 4
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İeriği :

Yüz yze.

St Hayvanları yetiştiriciliğinde bakım vre şartlar ve sürü yönetimin nemi

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

The importance of environmental conditions and herd management dairy cattle husbandry care

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere süt sığırıcılığı, keiciliği ve koyunculuğu yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

The students, dairy cattle, and sheep to make keiciliği aimed to gain qualifications

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel ğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : STU209	Ders Adı : Dondurma Teknolojisi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 5
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Dondurmanın tarihçesi ve süt endstirisindeki nemi, Dondurmanın enerji değeri, besin öğeleri ve beslenmedeki nemi, Dondurma yapımında yararlanılan maddeler, Dondurma miksinin hesaplanması ve hazırlanması, Dondurma retimi, dondurulmada meydana gelen değişimler, paketleme ve sertleştirme, Dondurma eşitleri, Dondurmada meydana gelen kusurlar.

Dersin İeriği (İngilizce):

Face to face.

The importance of the history of ice cream and dairy industry, the energy value of ice cream, nutritional components and the importance of ingredients of ice cream, ice cream mix calculation and preparation of ice cream production, changes in ice cream in freezing, packaging and hardening, varieties of ice cream, ice cream defects occurring.

Dersin Amacı :

Bu ders ile ğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak dondurma retmek için karışımı hazırlamak, karışımı işlemek yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

The students are in compliance with Turkish Food Codex and TS-mixing to produce ice cream, aimed to gain qualifications to handle a mixture of

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel ğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : STU207	Ders Adı : Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi-I	T+U : 2+1	Kredi : 2,50	Akts : 5
---------------------------	---	------------------	---------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Fermente süt ürünlerinin nitelikleri, bileşimi, çeşitleri ve özellikleri, Fermente süt ürünlerinin besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkileri, fermente süt ürünleri (Kefir, kıymız, ayran, asidofiluslu süt, quark vd.) üretim teknikleri ve starter kültürleri, fermente süt ürünlerinde meydana gelen kusurlar ve nedenleri, fermente süt ürünlerinin ambalajlanması.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Qualities of fermented dairy products, composition, types and characteristics, their effects on human health and the nutritional value of fermented dairy products, fermented dairy products (kefir, koumiss, buttermilk, asidofiluslu milk, quark et al.) Production techniques and starter cultures in fermented dairy products from the defects and their causes, fermented dairy products packaging.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak Sade Yoğurt ve Meyveli Yoğurt üretimi yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

The students are in compliance with Turkish Food Codex and TS standards aimed to gain qualification to the production of plain yogurt and Fruit Yogurt

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : STU211	Ders Adı : Tereyağı Teknolojisi	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 5
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Ham madde den başlayarak ürüne kadar olan aşamalarda bilgi sahibi olmak

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Stages, starting from raw material to product knowledge up to

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak Krema ve Tereyağını Üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

The students are in compliance with Turkish Food Codex and TS standards aimed to gain qualifications to produce the cream and butter

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

2.SINIF BAHAR

Ders Kodu : STU204	Ders Adı : Süt Ürünleri Analizleri	T+U : 2+2	Kredi : 3	Akts : 5
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Peynirde Duyusal Analizler, Peynirde Fiziksel Analizler, Peynirde Kimyasal Analizler, Yoğurtta Duyusal Analizler, Yoğurtta Fiziksel Analizler, Kremada Duyusal Analizler, Fiziksel Analizler, Tereyağında Fiziksel ve Duyusal Analizleri içerir.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Sensory analysis of cheese, cheese physical analysis, chemical analysis of cheese, yogurt Sensory Analysis, Physical Analysis of yoghurt, cream Sensory Analysis, Physical Analyses, contains butter, Physical and Sensory Analysis.

Dersin Amacı :

mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak, peynir analizlerini yapmak/değerlendirmek, Yoğurt analizlerini yapmak değerlendirmek, krema analizlerini yapmak değerlendirmek, tereyağı analizlerini yapmak değerlendirmek ve Dondurma analizlerini yapmak değerlendirmek yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

in accordance with legislation and methods of analysis, analysis of cheese making / assessing, evaluating yogurt to make the analysis, to assess the analysis of cream, butter, ice cream analysis to evaluate and assess the competence to do the analysis aimed to gain.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : AYT202	Ders Adı : SEÇ:Araştırma Yöntem ve Teknikleri	T+U : 3+0	Kredi : 3	Akts : 4
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Rapor yazma teknikleri; raporların amacı, türleri, teknik özellikleri, raporlarda veri toplama, işleme, raporun şekli ve içeriği, Sunuş İlkeleri: Örneklerden yararlanma, Kendini dinleyici yerine koyma, Çift yönlü iletişim, Jest-Mimik, Giyim, Duruş, Sesin kullanılması, Müzakere, İkna ve Etkileme, Dinleme becerisi; Etkili ve Güzel Konuşma Teknikleri, Güveni artırmak.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Report writing techniques; purpose of the reports, types, specifications, reports, data collection, processing, form and content of the report, Presentation Principles: Specimens enjoyment of the listener himself substitution, two-way communication, Jest-Mimic, clothing, posture, use of sound, Negotiation , Persuasion and Influence, Listening skills, Effective Speech Techniques, increase trust.

Dersin Amacı :

Bu derste öğrenciye; araştırma yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Amacı (İngilizce):

In this course, students, conduct research to gain qualifications aimed.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : KGS202	Ders Adı : SEÇ:Kalite Güvencesi ve Standartları	T+U : 3+0	Kredi : 3	Akts : 3
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Standart ve Standardizasyon,Standartların önemi,Yönetim Kalitesi ve Standartları,Kalite,Çevre Standartları konularında bilgi sahibi olmak.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Standards and Standardization, the importance of standards, Management Quality and Standards, Quality, Environmental Standards to be informed about.

Dersin Amacı :

Bu derste; kalite güvence ve sistemlerinin uygulama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır.

Dersin Amacı (İngilizce):

In this course, implementation of quality assurance and systems competence to teach.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri.

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : ABJ202	Ders Adı : Ambalajlama	T+U : 3+0	Kredi : 3	Akts : 5
---------------------------	-------------------------------	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Gıda endüstrisinde kullanılan ambalaj materyalleri; cam, plastik, kağıt, metal bazlı. Kaplama ve yenilebilir filmler. Gıda ambalajlama teknikleri. Modifiye Atmosfer paketleme (MAP). MAP'nin gıda endüstrisinde uygulamaları. Ambalaj ve çevre kirliliği. Ambalaj materyallerinin geri kazanımı ve dönüşümü. Tek kullanımlık ambalajlar.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Packaging materials used in the food industry, glass, plastic, paper, metal-based. Edible coatings and films. Food packaging techniques. Modified atmosphere packaging (MAP). MAP, food industry applications. Packaging and environmental pollution. Packaging materials recovery and transformation. Single-use packaging.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun Cam malzeme ile ambalajlama, Plastik ve plastik esaslı ambalaj materyalleri ile ambalajlama, Teneke ambalaj materyali ile ambalajlama ve Kâğıt ve karton malzeme ile ambalajlama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

This course is for students with TS standards of the Turkish Food Codex and glass materials, packaging, plastics and plastic based packaging materials and packaging, tin and cardboard packaging material, packaging material, packaging and paper aimed to gain qualifications

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : BES208	Ders Adı : SEÇ:Beslenme İlkeleri	T+U : 2+0	Kredi : 2	Akts : 4
---------------------------	---	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Tüketiciler için sağlıklı dengeli beslenme koşulları, büyüme ve gelişme ile beslenme ve sağlık ilişkileri ,bedensel, ruhsal ve sosyal sağlık kavramları, hayvansal kökenli gıdaların beslenmedeki önemi, bileşimi, beslenme ilkeleri ve toplu beslenme teknikleri, beslenme ve sağlık - toplum ilişkisi,dengeli beslenme ilkeleri, yetersiz ve dengesiz beslenme sorunları, et(kırmızı et, beyaz et)süt, su ürünleri, yumurta ve balığın bileşimi , beslenmede hayvansal kökenli gıdaların önemi, besinlerin hazırlanması , saklanması, işlenmesiışlenmesi, yemek planlama, özel durumlarda beslenme

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Healty and balancednutrition for consumers , relation between growing up and nutrition and health, physical and psychologicaland social health concepts, importance and composition of foods originated animal at nutrition, nutrition principles and technique of collected nutrition, relationbetween nutrition and health- community, principles of balanced nutrition, problems of malnutrition and unbalanced nutrition, eat, whitemeat, milk, fishery products, composition of egg and honey, pereparation and preservation of foods, planning of meal, nutrition at spcific conditions.

Dersin Amacı :

Gıda Kimyası, Besin teknolojileri, toplu beslenme, hijyen ve çevre sağlığı, besin öğeleri,besinlerin bileşimleri konusunda temel bilgileri vererek öğrencilerin bu bilgileri kullanarak yeterli ve dengeli beslenme esaslarını öğrenmesi.

Dersin Amacı (İngilizce):

to learn principles of adequate and balanced nutrition and give basic skills about food chemistry, nourishment technologies, collective nutrition, hygiene and health of environment, nourishment elements, composition of nourishment.

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : STU202	Ders Adı : Süt Tesisleri Kuruluş ve Organizasyonu	T+U : 3+0	Kredi : 3	Akts : 4
---------------------------	--	------------------	------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Süt İşletmelerinin Yer Seçimi,Tereyağı Üretim Prosesi,İçme Sütü Üretim Prosesi, Dondurma Üretim Prosesi,Ana Bina İnşaat Malzemeleri Seçimi,Üretime Yardımcı Tesislerde Kullanılacak Malzemeler ve Özellikleri, Buhar Üretim Servisinin Düzenlenmesi, Soğutma Servisinin Düzenlenmesi,Soğutma Servisinin Düzenlenmesi,Temizleme ve Atık Su Servisinin Düzenlenmesini içerir.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Dairy Companies Site Selection, Butter Production Process, Production Process Fluid Milk, Ice Cream Production Process, Main Building Construction Materials Selection, Production Assistant and Properties of Materials used in other systems, Regulation of Service of Steam Generation, Cooling Service in Organizing, Organizing Service in Refrigeration, Cleaning and Waste Water Service in regulation includes.

Dersin Amacı :

Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak Süt işletmelerinin yer seçimi, İşlenecek ürünlere uygun proseslerin seçimi, Süt tesisleri inşaat malzemelerinin seçimi,Yardımcı servislerin düzenlenmesi, İşletme içi yerleşme şeklinin belirlenmesi 1, İşletme içi yerleşme şeklinin belirlenmesi 2 ve.İşletmeye süt alımının organizasyonu yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

in compliance with Turkish Food Codex and dairy enterprises in the TS site selection, selection processes in accordance with the processed products, dairy facilities, building materials, selection, arrangement of auxiliary services. Business in the determination of the shape of a settlement, determination of the shape of the settlement within two business ve.İşletmeye intake of dairy organization aimed to gain qualifications

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques

Ders Kodu : STU206	Ders Adı : Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi-II	T+U : 2+1	Kredi : 2,50	Akts : 5
---------------------------	--	------------------	---------------------	-----------------

Dersin İçeriği :

Yüz yüze.

Fermente süt ürünlerinin nitelikleri,bileşimi,çeşitleri ve özellikleri, Fermente süt ürünlerinin besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkileri, fermente süt ürünleri (Kefir,kıymız,ayran,asidofiluslu süt,quark vd.) üretim teknikleri ve starter kültürleri, fermente süt ürünlerinde meydana gelen kusurlar ve nedenleri,fermente süt ürünlerinin ambalajlanması.

Dersin İçeriği (İngilizce):

Face to face.

Qualities of fermented dairy products, composition, types and characteristics, their effects on human health and the nutritional value of fermented dairy products, fermented dairy products (kefir, koumiss, buttermilk, asidofiluslu milk, quark et al.) Production techniques and starter cultures in fermented dairy products from the defects and their causes, fermented dairy products packaging.

Dersin Amacı :

Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak Probiyotik Yoğurt, Ayran ve Kefir üretimi yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

Dersin Amacı (İngilizce):

This course is for students with TS in accordance with the Turkish Food Codex and probiotic yogurt, buttermilk and kefir production aimed to gain qualifications to

Ders Notları :

Araştırma, uygulama, gözlem, tartışma, soru-cevap, gösterim vb.

Modüler bireysel öğretim teknikleri

Ders Notları (İngilizce): Research, practice, observation, discussion, question and answer, demonstration and so on.

Modular individual teaching techniques