

		TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU			
2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE BİLGİLENDİRME FORMU					
Bölüm/Programı	GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	Dersin Kodu	GTE219		
		Dersin Adı	GENEL MİKROBİYOLOJİ VE GIDA MİKROBİYOLOJİSİ (Te)		
		Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar	
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli	
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce	
Sınıf	1. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS
			2	2	4
Dersin Sorumlusu	Unvanı, Adı-Soyadı		Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP		
	İletişim Bilgileri		kamuran.oztop@toros.edu.tr		
Ders Hakkında Bilgi	Dersin amacı, temel mikrobiyolojik kavramların öğrenilmesi ile gıda mikrobiyolojisi dersi için gerekli alt yapının oluşturulmasını sağlamak, gıda ve mikroorganizma ilişkisini öğretmek, mikrobiyal bozulmanın durdurulması hakkında temel bilgileri vermek ve temel mikrobiyolojik laboratuvar uygulamalarında el becerilerini artırmaktır.				
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ					
Hafta	Konular		Öğretim Yöntem ve Teknikleri		
1. Hafta	Mikrobiyolojiye Giriş ve Temel Kavramlar		Senkron		
2. Hafta	Mikroorganizmaların Sınıflandırılması		Senkron		
3. Hafta	Bakteriler		Senkron		
4. Hafta	Mayalar		Senkron		
5. Hafta	Küfler		Senkron		
6. Hafta	Virüs, Alg, Protozoa ve Riketsiyalar		Senkron		
7. Hafta	Mikroorganizmaların Gelişimini Etkileyen Faktörler		Senkron		
Ara Sınav (Açıklama)*	Ara sınav yazılı olarak yüz yüze yapılacaktır.				
8. Hafta	Mikroorganizma - Gıda ilişkisi		Senkron		
9. Hafta	Gıdalarda Önemli Mikroorganizmalar		Senkron		
10. Hafta	Gıdalarda İndikatör ve Patojen Mikroorganizmalar		Senkron		
11. Hafta	Fermantasyon Mikrobiyolojisi ve Fermente Gıdalar		Senkron		
12. Hafta	Gıda Muhafaza İlkeleri		Senkron		
13. Hafta	Gıdalarda Mikrobiyolojik Bozulmalar		Senkron		
14. Hafta	Gıda Zehirlenmeleri		Senkron		
Final (açıklama)**	Yazılı olarak yüz yüze yapılacaktır. %20 Ara Sınav, %20 Laboratuvar Uygulama Sınavı, %60 Final				
Bütünleme (açıklama)	Yazılı olarak yüz yüze yapılacaktır. %20 Ara Sınav, %20 Laboratuvar Uygulama Sınavı ve Bütünleme sınav notunun % 60'ı alınarak başarı notu hesaplanacaktır.				
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.					
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Dersler UZEM yöntemleri kullanılarak senkron olarak yapılacaktır.			
Ansekron (Eş zamanlı olmayan)	☐				
Karma Eğitim (yüzyüze + Senkron)	☐				
Yüzyüze	☐				
Diğer	☐				
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar					
Derse Devam***	Senkron ders izlenmesinde %70 devam zorunluluğu bulunmaktadır.				
Dersin Kaynakları	1. Prof. Dr. Selma GÜVEN, Doç. Dr. Nüket DEMİREL ZORBA, Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu, Nobel Yayıncılık, 10. Basım. 2. Prof. Dr. Adnan ÜNLÜTÜRK, Prof. Dr. Fulya TURANTAŞ, Gıda Mikrobiyolojisi, Ege Üniversitesi, 3. Baskı 3. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Kaynakları				
Yardımcı Kaynaklar	Betty C. Hobbs, Diane Roberts, Food Poisoning and Food Hygiene, Fifth Edition				
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüzyüze ve diğer)		Senkron eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır.		
	Danışmanlık Konuları		Tarih	Saat	

 TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU																			
2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE BİLGİLENDİRME FORMU																			
Bölüm/Programı	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4">GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI</td> <td>Dersin Kodu</td> <td colspan="3">GTE219</td> </tr> <tr> <td>Dersin Adı</td> <td colspan="3">GENEL MİKROBİYOLOJİ VE GIDA MİKROBİYOLOJİSİ (Uygula</td> </tr> <tr> <td>Yarıyıl</td> <td>☒ Güz</td> <td>☐ Bahar</td> </tr> <tr> <td>Dersin Türü</td> <td>☒ Zorunlu</td> <td>☐ Seçmeli</td> </tr> <tr> <td>Dersin Anlatıldığı Dil</td> <td>☒ Türkçe</td> <td>☐ İngilizce</td> </tr> </table>	GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	Dersin Kodu	GTE219			Dersin Adı	GENEL MİKROBİYOLOJİ VE GIDA MİKROBİYOLOJİSİ (Uygula			Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar	Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli	Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce
	GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI		Dersin Kodu	GTE219															
			Dersin Adı	GENEL MİKROBİYOLOJİ VE GIDA MİKROBİYOLOJİSİ (Uygula															
			Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar														
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli															
Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce																	
Sınıf	<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">1. Sınıf</td> <td>Dersin Kredi Bilgileri</td> <td>Teori</td> <td>Uygulama</td> <td>AKTS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	1. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS		2	2	4									
1. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri		Teori	Uygulama	AKTS														
		2	2	4															
Dersin Sorumlusu	<table border="1"> <tr> <td>Unvanı, Adı-Soyadı</td> <td>Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP</td> </tr> <tr> <td>İletişim Bilgileri</td> <td>kamuran.oztop@toros.edu.tr</td> </tr> </table>	Unvanı, Adı-Soyadı	Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP	İletişim Bilgileri	kamuran.oztop@toros.edu.tr														
Unvanı, Adı-Soyadı	Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP																		
İletişim Bilgileri	kamuran.oztop@toros.edu.tr																		
Ders Hakkında Bilgi	Dersin amacı, temel mikrobiyolojik kavramların öğrenilmesi ile gıda mikrobiyolojisi dersi için gerekli alt yapının oluşturulmasını sağlamak, gıda ve mikroorganizma ilişkisini öğretmek, mikrobiyal bozulmanın durdurulması hakkında temel bilgileri vermek ve temel mikrobiyolojik laboratuvar uygulamalarında el becerilerini artırmaktır.																		
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ																			
Hafta	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri																	
1. Hafta	Mikrobiyoloji laboratuvarında uyulması gereken kurallar ve mikrobiyoloji laboratuvarında kullanılan araç ve gereçler	Senkron																	
2. Hafta	Sterilizasyon Yöntemleri	Senkron																	
3. Hafta	Mikroskop Kullanımı	Senkron																	
4. Hafta	Mikroorganizmaların Üretilmesi ve Besiyeri Hazırlama	Senkron																	
5. Hafta	Mikrobiyolojide Boyalar ve Boyama Metotları	Senkron																	
6. Hafta	Dilüsyon Hazırlama	Senkron																	
7. Hafta	Mikrobiyolojik Örnek Alma ve Numune Hazırlama	Senkron																	
Ara Sınav (Açıklama)*	Ara sınav uygulamalı olarak yüzyüze yapılacaktır.																		
8. Hafta	Kültür Elde Etme Aşamaları	Senkron																	
9. Hafta	Katı Besiyerine Ekim Yöntemleri	Senkron																	
10. Hafta	Sıvı Besiyerine Ekim Yöntemleri	Senkron																	
11. Hafta	Mikroorganizma Sayımı	Senkron																	
12. Hafta	Aerob mezofil toplam bakteri sayımı, spore aerob mikroorganizma sayımı (B.cereus)	Senkron																	
13. Hafta	Koliform ve fekal koliform bakteri sayımı (EMS)	Senkron																	
14. Hafta	Maya-Küf sayımı	Senkron																	
Final (açıklama)**	Yazılı olarak yüz yüze yapılacaktır. %20 Ara Sınav, %20 Laboratuvar Uygulama Sınavı, %60 Final																		
Bütünleme (açıklama)	Yazılı olarak yüz yüze yapılacaktır. %20 Ara Sınav, %20 Laboratuvar Uygulama Sınavı ve Bütünleme sınav notunun % 60'ı alınarak başarı notu hesaplanacaktır.																		
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.																			
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Dersler UZEM yöntemleri kullanılarak senkron olarak yapılacaktır.																	
Ansekron (Eş zamanlı olmayan)	☐																		
Karma Eğitim (yüzyüze + Senkron)	☐																		
Yüzyüze	☐																		
Diğer	☐																		
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar																			
Derse Devam***	Senkron ders izlenmesinde %70 devam zorunluluğu bulunmaktadır.																		
Dersin Kaynakları	1. Prof. Dr. Selma GÜVEN, Doç. Dr. Nüket DEMİREL ZORBA, Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu, Nobel Yayıncılık, 10. Basım. 2. Prof. Dr. Adnan ÜNLÜTÜRK, Prof. Dr. Fulya TURANTAŞ, Gıda Mikrobiyolojisi, Ege Üniversitesi, 3. Baskı 3. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Kaynakları																		
Yardımcı Kaynaklar	Betty C. Hobbs, Diane Roberts, Food Poisoning and Food Hygiene, Fifth Edition																		
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüzyüze ve diğer)	Senkron eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır.																	
	Danışmanlık Konuları	Tarih	Saat																

	TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU					
	2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE FORMU					
Bölüm/Programı	GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	Dersin Kodu	GTE 213			
		Dersin Adı	HAYVANSAL ÜRÜNLER İŞLEME TEKNOLOJİSİ			
		Yarıyıl	☒	Güz	☐	Bahar
		Dersin Türü	☒	Zorunlu	☐	Seçmeli
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒	Türkçe	☐	İngilizce
Sınıf	2. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS	
			4	4	7	
Dersin Sorumlusu	Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK					
Ders Hakkında Bilgi	Hayvansal ürünler işleme teknolojisi teorik konular					
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ						
Hafta	Konular				Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Etin nitelikleri ve insan beslenmesindeki yeri				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
2. Hafta	Kesime hazırlama ve kesim tekniği				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
3. Hafta	Fermente et ürünleri üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
4. Hafta	Emülsifiye et ürünleri üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
5. Hafta	Et muhafaza yöntemleri				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
6. Hafta	Tavuk eti işleme teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
7. Hafta	Su ürünleri işleme teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
Ara Sınav (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır (%40)					
8. Hafta	Sütün nitelikleri ve insan beslenmesindeki yeri				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
9. Hafta	İçme sütü üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
10. Hafta	Yoğurt üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
11. Hafta	Peynir üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
12. Hafta	Özel süt ürünleri üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
13. Hafta	Yumurta üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
14. Hafta	Bal ve arıcılık ürünleri üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
Final (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır (%60) (Ders notu teorik dersin %50'si ve uygulama dersi notlarının %50'si alınarak hesaplanacaktır).					
Bütünleme (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır					
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.						
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Sınıf ortamında derse katılmayan öğrenciler için dersler senkron olarak da yapılacaktır				
Asenkron (Eş zamanlı olmayan)	☐					
Karma Eğitim (Yüz yüze + Asenkron)	☒	Teorik konular ile ilgili problemler ve çözümleri asenkron olarak yapılacaktır				
Yüz yüze	☒	Dersler sınıf ortamında yüz yüze yapılacaktır				
Diğer	☐					
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar						
Dersin Kaynakları	1. Gökalp, H.Y., Kaya, M., Zorba, Ö. (2012). Et Ürünleri İşleme Mühendisliği. Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 786, Erzurum 2. Yetişmeyen, A (Editör). 2013. Süt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:1560, Ders Kitabı:513					
Yardımcı Kaynaklar	1. Demirci,M.,Şimşek,O.1997.Süt İşleme Teknolojisi. Hasad Yayıncılık., İstanbul Akın,N.2004.Modern Süt Ürünleri Teknolojisi 2. Ali ALTAN (1997) Özel Gıdalar Semih ÖTLEŞ (1995) Bal ve Bal Teknolojisi					
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüz yüze ve diğer)		Yüz yüze eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır			
	Danışmanlık Konuları		Tarih	Saat		

		TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU					
2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE FORMU							
Bölüm/Programı	GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	Dersin Kodu	GTE 213				
		Dersin Adı	HAYVANSAL ÜRÜNLER İŞLEME TEKNOLOJİSİ				
		Yarıyıl	☒	Güz	☐	Bahar	
		Dersin Türü	☒	Zorunlu	☐	Seçmeli	
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒	Türkçe	☐	İngilizce	
Sınıf	2. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori		Uygulama		AKTS
			4		4		7
Dersin Sorumlusu	Öğr. Gör. Çağla ÖZBEK						
Ders Hakkında Bilgi	Hayvansal ürünler işleme teknolojisi laboratuvar uygulamaları						
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ							
Hafta	Konular					Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Laboratuvar kuralları ve güvenliği					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
2. Hafta	Numune alma					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
3. Hafta	Üretim hazırlık aşamaları					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
4. Hafta	Sucuk üretimi					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
5. Hafta	Et ve et ürünlerinde pH tayini					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
6. Hafta	Et ve et ürünlerinde titrasyon asitliği tayini					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
7. Hafta	Et ve et ürünlerinde renk ölçümü					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
Ara Sınav (açıklama)	Quiz (%40) ve raporlar (%60)						
8. Hafta	Süt ve süt ürünlerinde nem tayini					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
9. Hafta	Yoğurt üretimi					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
10. Hafta	Yoğurtta su tutma kapasitesi tayini					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
11. Hafta	Kefir üretimi					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
12. Hafta	Kefirde serum ayrılması tayini					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
13. Hafta	Peynir üretimi					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
14. Hafta	Peynirde tuz tayini					Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
Final (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır (Ara sınavın %40'ı, final sınavının %60'ı değerlendirilecektir)						
Bütünleme (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır						
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.							
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Laboratuvar ortamında derse katılmayan öğrenciler için dersler senkron olarak da yapılacaktır					
Asenkron (Eş zamanlı olmayan)	☐						
Karma Eğitim (Yüz yüze + Asenkron)	☒	Teorik konular ile ilgili problemler ve çözümleri ansekron olarak yapılacaktır					
Yüz yüze	☒	Dersler laboratuvar ortamında yüz yüze yapılacaktır					
Diğer	☐						
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar							
Dersin Kaynakları	1. Gökalp, H.Y., Kaya, M., Zorba, Ö. (2012). Et Ürünleri İşleme Mühendisliği. Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 786, Erzurum. 2. Yetişmeyen, A (Editör). 2013. Süt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:1560, Ders Kitabı:51						
Yardımcı Kaynaklar	1. Demirci, M., Şimşek, O. 1997. Süt İşleme Teknolojisi. Hasad Yayıncılık., İstanbul Akın, N. 2004. Modern Süt Ürünleri Teknolojisi. 2. Ali ALTAN (1997) Özel Gıdalar Semih ÖTLEŞ (1995) Bal ve Bal Teknolojisi						
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüz yüze ve diğer)		Yüz yüze eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır				
	Danışmanlık Konuları				Tarih	Saat	

	TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU					
	2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE FORMU					
Bölüm/Programı	GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	Dersin Kodu	GTE 215			
		Dersin Adı	BİTKİSEL ÜRÜNLER İŞLEME TEKNOLOJİSİ			
		Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar		
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli		
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce		
Sınıf	2. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS	
			4	4	7	
Dersin Sorumlusu	Öğr. Gör. Betül Yapıcı Nane					
Ders Hakkında Bilgi	Tahıl İşleme Teknolojisi, Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi ve Bitkisel Yağ İşleme Teknolojisi kapsamında Temel Bilgi ve Üretim Teknolojileri					
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ						
Hafta	Konular				Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Tahılların gıda teknolojisindeki önemi, tahıl tanesinin yapısı ve tahılın depolanması				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
2. Hafta	Buğdayda kalite takdiri ve standardizasyon ve Diğer tahılların değerlendirilmesi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
3. Hafta	Un değirmenciliği				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
4. Hafta	Ekmek üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
5. Hafta	Sert buğday ürünleri ve Yumuşak buğday ürünleri				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
6. Hafta	Meyve ve sebzelerin bileşimi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
7. Hafta	Turşu üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
Ara Sınav (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır. Başarı notuna katkı oranı %20 olarak belirlenmiştir.					
9. Hafta	Konserve üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
10. Hafta	Salça üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
11. Hafta	Meyve suyu üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
12. Hafta	Yağların kimyasal yapısı ve Ticari öneme sahip yağlar				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
13. Hafta	Ham yağın rafinasyonu ve Çeşitli yağların üretim teknolojisi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
14. Hafta	Margarin üretim teknolojisi ve Sıvı yağların katı hale getirilmesi (yağ modifikasyon yöntemleri)				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
15. Hafta	Yağlı tohumların depolanmasında meydana gelen bozulmalar ile Yağlarda meydana gelen bozulmalar				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
Final (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır. Başarı notuna katkı oranı %50 olarak belirlenmiştir.					
Bütünleme (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır					
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.						
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Yüzyüze eğitime katılmayan öğrenciler için senkron olarak yapılacaktır.				
Asenkron (Eş zamanlı olmayan)	☐					
Karma Eğitim (Yüz yüze + Asenkron)	☒	Teorik konular ile ilgili problemler ve çözümleri ansekron olarak yapılacaktır.				
Yüzyüze	☒	Dersler sınıf ortamında yüz yüze yapılacaktır.				
Diğer	☐					
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar						
Dersin Kaynakları	Elgün A., Ertugay Z., 2011; Tahıl İşleme Teknolojisi, 5.Baskı, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum.					
	Cemeroğlu B., 2012; Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Bizim Grup, Ankara					
	Nas, S., Gökalp, H.Y., Ünsal, M., 2008; Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi Ders Kitapları Yayın No:5, Denizli					
Yardımcı Kaynaklar	Ergutay Z., Kurt A., Elgün A., Gökalp Y., 1990; Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Erzurum					
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüzyüze ve diğer)		Yüz yüze eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır			
	Danışmanlık Konuları				Tarih	Saat

	TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU					
	2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE FORMU					
Bölüm/Programı	GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	Dersin Kodu	GTE 215			
		Dersin Adı	BİTKİSEL ÜRÜNLER İŞLEME TEKNOLOJİSİ UYGULAMA			
		Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar		
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli		
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce		
Sınıf	2. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS	
			4	4	7	
Dersin Sorumlusu	Öğr. Gör. Betül Yapıcı Nane					
Ders Hakkında Bilgi	Tahıl İşleme Teknolojisi, Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi ve Bitkisel Yağ İşleme Teknolojisi kapsamında Temel Bilgi ve Üretim Teknolojileri					
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ						
Hafta	Konular				Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Buğdayda fiziksel analizler				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
2. Hafta	Buğday unuda öz (gluten) tayini				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
3. Hafta	Öğütme prosesi ve un verimi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
4. Hafta	Ekmek prosesi ve kalite değerlendirmesi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
5. Hafta	Makarna pişirme testleri				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
6. Hafta	Reçel üretimi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
7. Hafta	Turşuda tuz ve asitlik tayini ile fermentasyon kontrolü				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
Ara Sınav (açıklama)	Quiz (%40) ve Rapor Ort. (%60)					
9. Hafta	Konservede fiziksel analizler				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
10. Hafta	Salçada kalite analizleri				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
11. Hafta	Meyve suyunda pektin parçalanmasının izlenmesi				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
12. Hafta	Yağlarda özgül ağırlık tayini				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
13. Hafta	Yağlarda serbest yağ asitleri tayini				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
14. Hafta	Yağlarda iyot sayısı tayini				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
15. Hafta	Yağlarda peroksit sayısı tayini				Yüz yüze, Senkron, Asenkron	
Final (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır. (Ara sınavın %40'ı, final sınavının %60'ı değerlendirilecektir.) Başarı notuna katkı oranı %30 olarak belirlenmiştir.					
Bütünleme (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır					
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.						
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Yüzyüze eğitime katılmayan öğrenciler için senkron olarak yapılacaktır.				
Asenkron (Eş zamanlı olmayan)	☐					
Karma Eğitim (Yüzyüze + Asenkron)	☒	Teorik konular ile ilgili problemler ve çözümleri ansekron olarak yapılacaktır.				
Yüzyüze	☒	Dersler laboratuvar ortamında yüz yüze yapılacaktır.				
Diğer	☐					
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar						
Dersin Kaynakları	Prof. Dr. Sezgin Ünal "Hububat Teknolojisi". Prof. Dr. Adem Elgün, Prof. Dr. Zeki Ergutay, Prof. Dr. Muharrem Certel, Doç. Dr. H. Gürbüz Kotancılar "Tahıl ve Tahıl Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Klavuzu".					
Yardımcı Kaynaklar						
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüzyüze ve diğer)		Yüz yüze eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır			
	Danışmanlık Konuları			Tarih	Saat	

	TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU					
	2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE FORMU					
Bölüm/Programı	GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	Dersin Kodu	GTE 217			
		Dersin Adı	GENEL KİMYA VE GIDA KİMYASI			
		Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar		
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli		
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce		
Sınıf	2. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS	
			2	2	4	
Dersin Sorumlusu	Prof. Dr. Yüksel ÖZDEMİR					
Ders Hakkında Bilgi	Genel kimya ve Gıda Kimyası teorik konular					
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ						
Hafta	Konular				Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Kimya nedir ve Maddenin Özellikleri				Yüz yüze, senkron, asenkron	
2. Hafta	Maddenin kanunları				Yüz yüze, senkron, asenkron	
3. Hafta	Kimyasal bileşikler				Yüz yüze, senkron, asenkron	
4. Hafta	Kimyasal Tepkimler				Yüz yüze, senkron, asenkron	
5. Hafta	Kimyasal bağlar				Yüz yüze, senkron, asenkron	
6. Hafta	Organik kimya ve organik bileşiklerin adlandırılması				Yüz yüze, senkron, asenkron	
7. Hafta	Fonksiyonel guruplar ve işlevleri				Yüz yüze, senkron, asenkron	
Ara Sınav (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır					
8. Hafta	Su ve Besinsel öğeler				Yüz yüze, senkron, asenkron	
9. Hafta	Aminoasitler ve Proteinler				Yüz yüze, senkron, asenkron	
10. Hafta	Karbonhidratlar				Yüz yüze, senkron, asenkron	
11. Hafta	Lipidler				Yüz yüze, senkron, asenkron	
12. Hafta	Vitaminler				Yüz yüze, senkron, asenkron	
13. Hafta	Mineral maddeler				Yüz yüze, senkron, asenkron	
14. Hafta	Diğer Besinsel maddeler				Yüz yüze, senkron, asenkron	
Final (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır					
Bütünleme (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır					
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.						
Senkron (eş Zamanlı)	☐					
Asenkron (Eş zamanlı olmayan)	☐	Teorik konular ile ilgili problemler ve çözümleri ansekron olarak yapılacaktır				
Karma Eğitim (Yüz yüze + Asenkron)	☒					
Yüz yüze	☒	Dersler sınıf ortamında yüz yüze yapılacaktır				
Diğer	☐					
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar						
Dersin Kaynakları	1. Arslan Bilişli, Gıda Kimyası.					
	2. Sabri Apaydın ve Abdullah Şimşek, Genel Kimya					
Yardımcı Kaynaklar	1. Genel kimya I, Hüseyin Bağ: Pagem akademi Yayınları					
	2. Genel Kimya Organik Kimya 4, Güray Topal ve Hüseyin Bağ: Pagem Akademim Yayınları.					
	3. Gıda Kimyası, Mehmet Demirci					
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimii (Senkron, yüz yüze ve diğer)		Yüz yüze eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır			
	Danışmanlık Konuları			Tarih	Saat	

	TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU				
	2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE FORMU				
Bölüm/Programı	GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	Dersin Kodu	GTE 221		
		Dersin Adı	Gıda Analizleri		
		Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar	
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli	
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce	
Sınıf	1. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS
			2	2	5
Dersin Sorumlusu	Öğr.Gör. Başak ÖNCEL				
Ders Hakkında Bilgi	Gıda analizinin önemi ve kullanılan yöntemler hakkında bilgilendirme, Gıdalara uygulanan çeşitli analizler: titrimetrik, gravimetrik, refraktometrik, e				
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ					
Hafta	Konular			Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Gıda Analizine Giriş			Yüz yüze, senkron, asenkron	
2. Hafta	Gıda analizinin önemi ve analitik yöntemler			Yüz yüze, senkron, asenkron	
3. Hafta	Analitik Yöntem ve Verilerin Değerlendirilmesi			Yüz yüze, senkron, asenkron	
4. Hafta	Titrimetrik analizler			Yüz yüze, senkron, asenkron	
5. Hafta	Titrimetrik analizler			Yüz yüze, senkron, asenkron	
6. Hafta	Gravimetrik analizler			Yüz yüze, senkron, asenkron	
7. Hafta	Refraktometrik Yöntemler			Yüz yüze, senkron, asenkron	
Ara Sınav (açıklama)	Ara sınav Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır. Ara sınavın %30'u alınarak Arasınav notu hesaplanacaktır.				
8. Hafta	Gıda analizlerinde kullanılan endüstriyel yöntemler			Yüz yüze, senkron, asenkron	
9. Hafta	Gıda analizlerinde kullanılan endüstriyel yöntemler			Yüz yüze, senkron, asenkron	
10. Hafta	Gıda analizlerinde kullanılan mikrobiyolojik Yöntemler			Yüz yüze, senkron, asenkron	
11. Hafta	Gıda analizlerinde kullanılan mikrobiyolojik Yöntemler			Yüz yüze, senkron, asenkron	
12. Hafta	Gıdalara uygulanan duyu analizi			Yüz yüze, senkron, asenkron	
13. Hafta	Duyu analizi teknikleri			Yüz yüze, senkron, asenkron	
14. Hafta	Duyu analizi değerlendirme			Yüz yüze, senkron, asenkron	
Final (açıklama)	sık olarak yüz yüze yapılacaktır. Arasınavın %30'u, Uygulamanın %20'si ve Final sınav notunun % 50'si alınarak başarı notu hesaplanacaktır.				
Bütünleme (açıklama)	sık olarak yüz yüze yapılacaktır. Arasınavın %30'u, Uygulamanın %20'si ve Final sınav notunun % 50'si alınarak başarı notu hesaplanacaktır.				
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.					
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Dersler UZEM yöntemleri kullanılarak senkron olarak yapılacaktır.			
Asenkron (Eş zamanlı olmaman)	☐				
Karma Eğitim (Yüz yüze + Asenkron)	☒	Teorik konular ile ilgili problemler ve çözümleri asenkron olarak yapılacaktır			
Yüz yüze	☒	Dersler sınıf ortamında yüz yüze yapılacaktır			
Diğer	☐				
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar					
Dersin Kaynakları	Hecer, C., 2015 Gıda Analizleri, Dora Yayıncılık, Bursa				
	Uyulaşer, V., Başoğlu, F., 2016 Temel Gıda Analizleri, Dora Yayıncılık, Bursa				
Yardımcı Kaynaklar					
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüz yüze ve diğer)			Yüz yüze eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır	
	Danışmanlık Konuları			Tarih	Saat

	TOROS ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU				
	2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE FORMU				
Bölüm/Programı	GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI	Dersin Kodu	GTE 221		
		Dersin Adı	Gıda Analizleri Uygulama		
		Yarıyıl	☒ Güz	☐ Bahar	
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli	
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce	
Sınıf	1. Sınıf	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS
			2	2	5
Dersin Sorumlusu	Unvanı,Adı-Soyadı	Öğr.Gör. Başak ÖNCEL			
	İletişim Bilgileri	basak.ancel@toros.edu.tr			
Ders Hakkında Bilgi	Gıda analizinin önemi ve kullanılan yöntemler hakkında bilgilendirme, Gıdalara uygulanan çeşitli analizler: titrimetrik, gravimetrik, refraktometrik, e				
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ					
Hafta	Konular			Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Laboratuvar güvenliği,ders içeriği			Yüz yüze,senkron,asen kron	
2. Hafta	Laboratuvar tanıtımının ayrıntılı olarak yapılması, cam malzeme ve ekipman tanıtımı, dikkat edilecek kurallar			Yüz yüze,senkron,asen kron	
3. Hafta	Gıda maddelerinden örnek alma,saklama ve analize hazırlama			Yüz yüze,senkron,asen kron	
4. Hafta	Gıdalarda nem ve kuru madde tayini			Yüz yüze,senkron,asen kron	
5. Hafta	ph Tayini			Yüz yüze,senkron,asen kron	
6. Hafta	Toplam Asitlik Tayini			Yüz yüze,senkron,asen kron	
7. Hafta	Gıdalarda Renk Tayini			Yüz yüze,senkron,asen kron	
Ara Sınav (açıklama)	Ara sınav notunda quizlerin %40 raporların %60 'ı alınarak hesaplanacak.				
8. Hafta	Kül Tayini			Yüz yüze,senkron,asen kron	
9. Hafta	Gıdalarda Tuz Tayini			Yüz yüze,senkron,asen kron	
10. Hafta	Yağ Tayini			Yüz yüze,senkron,asen kron	
11. Hafta	Protein Tayini			Yüz yüze,senkron,asen kron	
12. Hafta	Toplam Enerji Analizi			Yüz yüze,senkron,asen kron	
13. Hafta	Duyusal Analiz Teknikleri			Yüz yüze,senkron,asen kron	
14. Hafta	Duyusal Analiz Değerlendirme			Yüz yüze,senkron,asen kron	
Final (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır (Ara sınavın %40'ı, final sınavının %60'ı değerlendirilecektir).				
Bütünleme (açıklama)	Klasik olarak yüz yüze yapılacaktır.				
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.					
Senkron (eş Zamanlı)	☒	Dersler UZEM yöntemleri kullanılarak senkron olarak yapılacaktır.			
Asenkron (Eş zamanlı olmavan)	☐				
Karma Eğitim (Yüz yüze + Asenkron)	☒	Teorik konular ile ilgili problemler ve çözümleri ansekron olarak yapılacaktır			
Yüz yüze	☒	Dersler sınıf ortamında yüz yüze yapılacaktır			
Diğer	☐				
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar					
Dersin Kaynakları	Hecer,C.,2015 Gıda Analizleri,Dora Yayıncılık ,Bursa				
	Uylaşer,V.,Başoğlu,F., 2016 Temel Gıda Analizleri,Dora Yayıncılık, Bursa				
Yardımcı Kaynaklar					
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimii (Senkron, yüz yüze ve diğer)			Yüz yüze eğitimlerde soru-cevap şeklinde yapılacaktır	
	Danışmanlık Konuları			Tarih	Saat

	TOROS ÜNİVERSİTESİENSTİTÜSÜ /FAKÜLTESİ / MESLEK YÜKSEKOKULU				
	2020-2021 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS İZLENCE BİLGİLENDİRME FORMU				
Bölüm/Programı	Gıda Teknolojisi	Dersin Kodu	GTE-223		
		Dersin Adı	Geleneksel Dünya Mutfakları		
		Yarıyıl	☐ Güz	☐ Bahar	
		Dersin Türü	☒ Zorunlu	☐ Seçmeli	
		Dersin Anlatıldığı Dil	☒ Türkçe	☐ İngilizce	
Sınıf	Lütfen Seçim Yapınız!	Dersin Kredi Bilgileri	Teori	Uygulama	AKTS
			2	2	3
Dersin Sorumlusu	Unvanı, Adı-Soyadı		Öğr. Gör. Uğurcan METİN		
	İletişim Bilgileri		5445996508 ugurcan.metin@toros.edu.tr		
Ders Hakkında Bilgi	Ders karma eğitim şeklinde yapılacaktır.				
HAFTALIK AYRINTILI DERS İÇERİĞİ					
Hafta	Konular			Öğretim Yöntem ve Teknikleri	
1. Hafta	Türk mutfacı			Karma	
2. Hafta	Türk mutfacı			Karma	
3. Hafta	Fransız mutfacı			Karma	
4. Hafta	Fransız mutfacı			Karma	
5. Hafta	Amerika mutfacı			Karma	
6. Hafta	Amerika mutfacı			Karma	
7. Hafta	Güney Avrupa Mutfacı			Karma	
Ara Sınav (Açıklama)*	yüzyüze				
8. Hafta	Kuzey Avrupa Mutfacı			Karma	
9. Hafta	Orta Asya Mutfacı			Karma	
10. Hafta	Ortadoğu Mutfacı			Karma	
11. Hafta	Ortadoğu Mutfacı			Karma	
12. Hafta	Uzak doğu mutfacı			Karma	
13. Hafta	Avustralya mutfacı			Karma	
14. Hafta	Karma sokak lezzetleri			Karma	
Final (açıklama)**	yüzyüze				
Bütünleme (açıklama)	yüzyüze				
Dersin verilmesinde kullanılacak öğretim yöntem ve teknikleri detaylı bir şekilde açıklayınız.					
Senkron (eş Zamanlı)	☐				
Ansekron (Eş zamanlı olmavan)	☐				
Karma Eğitim (Yüzyüze + Senkron)	☒	teori ve uygulama dersleri rezervasyonlu olarak yüzyüze yapılacaktır. Eş zamanlı canlı yayın yapılacaktır.			
Yüzyüze	☐				
Diğer	☐				
Dersin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesi için diğer açıklamalar					
Derse Devam***					
Dersin Kaynakları	Mehmet SARIŞIK Uluslar arası Gastronomi				
Yardımcı Kaynaklar					
Ders Danışmanlığı	Danışmanlık yönetimi (Senkron, yüzyüze ve diğer)		Karma		
	Danışmanlık Konuları		Tarih	Saat	