**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI GÜZ VE BAHAR DÖNEMİNDEKİ DERSLER**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **YARIYIL** | | 1. **YARIYIL** | |
| **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** | **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** |
| 91101 | Türk Dili I | 91102 | Türk Dili-II |
| 91103 | Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi-I | 91104 | Atatürk İlk. ve İnk. Tarihi-II |
| 91125 | Yabancı Dil I | 91126 | Yabancı Dil II |
| 92117 | Matematik | 23102 | Tahıl Teknolojisi |
| 23101 | Genel Mikrobiyoloji | 23104 | Gıda Mikrobiyolojisi |
| 23103 | Gıdalarda Temel İşlemler I | 23106 | Özel Gıdalar Teknolojisi |
| 23105 | Gıda Kimyası | 23108 | Gıdalarda Temel İşlemler II |
| 23107 | Laboratuvar Tekniği | 23112 | Fermente Gıdalar Teknolojisi |
| 23109 | Genel Kimya | 23116 | İş Sağlığı ve Güvenliği |
| 23125 | Girişimcilik | 95104 | Endüstriye Dayalı Eğitim |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **YARIYIL** | | 1. **YARIYIL** | |
| **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** | **DERSİN KODU** | **DERSİN ADI** |
| 23201 | Et ve Et Ürünleri Teknolojisi I | 23202 | Kalite Güvencesi ve Standartları |
| 23203 | Meyve Sebze İşleme Teknolojisi I | 23204 | Meyve Sebze İşleme Teknolojisi II |
| 23205 | Alkollu ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi | 23206 | Hijyen ve Sanitasyon |
| 23207 | Bitkisel Yağ Teknolojisi | 23208 | Et ve Et Ürünleri Teknolojisi II |
| 23209 | Süt Ve Süt Ürünleri Teknolojisi I | 23210 | Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi II |
| 23225 | Araştırma Yöntem ve Teknikleri 1 | 23212 | Gıda Katkı Maddeleri |
| 23229 | Hazır Gıda Teknolojisi | 23226 | Araştırma Yöntem Teknikleri II |
| 23231 | Dondurma Üretimi I | 23230 | Gıda Biyoteknolojisi |
|  |  | 23236 | Tarhana Üretimi II |