

1803 GIDA KONTROL ELEMANI

MESLEKİ GELİŞİM	Etkili İletişim
	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı
	Çevre Koruma
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	Proje Hazırlama
	Besin Grupları
	Besin Öğeleri 1
GIDA KİMYASI	Besin Öğeleri 2
	Enzimlerin Özellikleri
	Gıdadaki Suyun Özellikleri
	Karbohidratların Özellikleri
	Lipitler
	Proteinlerin Özellikleri
GIDALARDA NİTEL VE NİCEL ANALİZLER	Vitaminler ve Mineral Maddeler
	Çözelti Hazırlama 1 (Gıda)
	Lab. Organizasyonu
	Numune Alma Kimya
	Süt ve Süt Ürünleri Analizleri 1
	Süt ve Süt Ürünleri Analizleri 2
	Süt ve Süt Ürünleri Analizleri 3
	Süte Uygulanan Ön İşlemler
	Sütü İşlemeye Alma
Volümetrik Analiz İşlemleri	
GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER	Hijyen ve Sanitasyon Kontrol Numuneleri
	Koloni Sayımı
	Mikroskopik İnceleme
GIDALARDA TEMEL ANALİZLER	Asitlik ve Bazlık Kontrolü
	Duyusal Test Teknikleri
	Gıdalarda Gravimetrik Analizler 1
	Gıdalarda Gravimetrik Analizler 2
	Kimyasal Değişimler 1
	Kimyasal Tepkimeleri İnceleme
GIDALARDA KALİTE KONTROL ANALİZLER	Duyusal Kontrolleri Yapma
	Et ve Ürünleri Analizleri 1
	Et ve Ürünleri Analizleri 2
	Gıdalarda Kül Tayini
	Gıdalarda Yağ Tayini
	İçme ve Kullanma Suyu Analizleri
	Kokuşma Tesbiti

