

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS PLANLARI VE İÇERİKLERİ (2010 YILI)

DERS PLANLARI

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
1	TUR 101	TÜRK DİLİ I	2+0	2
1	DIL 101	İNGİLİZCE I	2+0	2
1	ENF 101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	2+1	3
1	MAT 113	MATEMATİK	3+0	3
1	KIM 113	KİMYA	2+0	2
1	GTP 121	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1	3
1	GTP 101	GIDA İŞLEME İLKELERİ VE MAKİNELERİ	2+1	3
1	GTP 103	BESLENME İLKELERİ	2+0	2
1	GTP 105	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	2+1	3

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
2	TUR 102	TÜRK DİLİ II	2+0	2
2	DIL 102	İNGİLİZCE II	2+0	2
2	ENF 104	TEMEL BİLGİSAYAR BİLİMLERİ	2+1	3
2	GTP 106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3
2	GTP 104	GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI	2+0	2
2	GTP 110	GIDA ANALİZİ	2+1	3
2	GTP 102	GIDA KALİTE SİSTEMLERİ VE YÖNETİMİ	2+0	2
2	GTP 108	GIDALARIN AMBALAJLANMASI	2+0	2

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
3	ATA 201	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	2+0	2
3	GTP 209	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2
3	MSP 207	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİKLERİ	2+1	3
3	GTP 207	ÖZEL GIDALAR	2+0	2
3	SUP 207	YAĞ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	2+1	3
3	GTP 205	GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZASI	2+1	3
3	GTP 219	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	1+1	2
3	GTP 215	STARTER KÜLTÜR	1+1	2

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
4	ATA 202	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0	2
4	GTP 202	GIDA MEVZUATI	2+1	3
4	GTP 212	YÖRESEL VE FONKSİYONEL GIDALAR	1+1	2
4	GTP 206	ET VE BALIK ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3
4	GTP 204	HUBUBAT TEKNOLOJİSİ	2+1	3
4	SUP 208	SÜT VE ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNİKLERİ	2+1	3
4	OTP 230	İŞ GÜVENLİĞİ VE İLK YARDIM	2+0	2
4	OMP 202	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA	0+2	2

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

I. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
TUR 101	TÜRK DİLİ I	2+0	2

Dil, diller ve Türk Dili, Dil bilgisi, sözcük, cümle, kelime türleri, anlatımın öğeleri ve anlatım türleri, düzgün ve etkili konuşmanın temel ilkeleri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
DIL 101	İNGİLİZCE I	2+0	2

Konuşma, Dinleme-Anlama, Yazma-Okuma, Anlama.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
ENF 101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	2+1	3

Temel Bilgiler, DOS, Windows işletim Sistemi. Microsoft Ofis. MS Word uygulamaları, Internet Explorer.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MAT 113	MATEMATİK	3+0	3

Sayılar. Cebir. Denklemler ve Eşitsizlikler. Fonksiyonlar. Logaritma. Trigonometri. Geometri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
KİM 113	KİMYA	2+0	2

Çözelti Kimyasına Giriş: a) Derişim Tanımları, etkin derişim tanımı, b) Asit-Baz Tepkimeleri ve PH hesapları c) Çözünme Çökelme Dengeleri, Çözünürlük, d) Kolekslesme Tepkimeleri, e) Redoks tepkimeleri, Kimyasal Analiz Yöntemlerinin Tanıtılması: a) Gravimetre b) Volumetri

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 121	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1	3

Mikrobiyolojiye giriş ve tarihçe, Mikroorganizmaların metobolizmaları, beslenmeleri, besin ihtiyaçları, mikrobiyolojik besin yerleri, Mikroorganizmaların gelişmesi ve çoğalması için gerekli şartlar Gıda mikrobiyolojisi açısından önemli mikroorganizmalar: Bakteri, küfler, mayalar, bunları üremesi, morfolojik sınıflandırılması ve özellikleri, mikrobiyolojik gelişmelerine engel etkenler.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 101	GIDA İŞLEME İLKELERİ VE MAKİNELERİ	2+1	3

Makine temel kavramları gerilmeler, makine elemanları, ham madde ve işleme, hammaddenin temizlenmesi, ayırma ve sınıflandırma, gıdaların boyut küçültme işlemleri, eleme, karıştırma, emülsifikasyon, filtrasyon, santrüfüzasyon, gıdaların taşınmasında kullanılan ekipmanlar.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 103	BESLENME İLKELERİ	2+0	2

Tüketiciler için sağlıklı ve 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 balın bileşimi, beslenmede hayvansal kökenli gıdaların önemi, besinlerin hazırlanması, saklanması, işlenmesi, yemek planlama, özel durumlarda beslenme.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 105	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	2+1	3

Gıda analizleri, süt analizleri ve meyve-sebze analizleri dersi ve uygulamaları öncesinde Laboratuvarların tanıtılması, genel ve kişisel güvenliğin sağlanması, ayarlı standart çözeltilerin hazırlanması, Laboratuvar araç ve gereçlerin kullanılması uygulamaları.

II. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
TUR 102	TÜRK DİLİ II	2+0	2

Yazılı ve Sözlü Anlatım Türleri, Noktalama ve Yazım Kuralları, Anlatım Bozuklukları.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
DİL 102	İNGİLİZCE II	2+0	2

Konuşma, Dinleme – Anlama, Yazma, Okuma.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
ENF 104	TEMEL BİLGİSAYAR BİLİMLERİ	2+1	3

Temel İnternet Kavramları. Web Tasarımına Giriş. Sunu Programı. Veri Tabanı Programının Kullanımı.

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3

Gıda mikrobiyolojisi açısından önemli olan mikroorganizmalar. Gıda maddelerine bulaşan mikroorganizmaların kaynakları. Gıdalarda mikrobiyolojik gelişmeyi etkileyen iç ve dış faktörler. Gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmalar. Çeşitli gıda maddelerinde oluşan mikrobiyolojik bozulmalar ve muhafaza ilkeleri. Mikrobiyolojik gıda zehirlenmeleri ve korunma yöntemleri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 104	GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI	2+0	2

Gıdanın tanımı. Gıdanın bileşenleri olan; karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler ve minerallerin yapı ve sınıflandırılması. Gıda bileşiminde bulunışları ve özellikleri. Gıdanın yapısında yer alan diğer bileşenler (su, organik asitler, nükleik asitler, enzimler vb.) hakkında bilgi verilmesi. Bioteknolojinin tanımı ve uygulama alanları. Bioteknolojide önemli mikroorganizmalar ve yetiştirme şartları. Fermantörler. Sirke, tursu, salamura zeytin, boza ve şalgam suyu, ekmeğ mayası, malt ve bira, şarap, alkol ve alkollü içkiler, tek hücre proteini üretim teknolojisi konularını içermektedir.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 110	GIDA ANALİZİ	2+1	3

Meyve sebzelerin hububat ve ürünlerinin, yemeklik yağların, baharatların, sekerli mamullerin, alkollü ve alkolsüz içkilerin, et ürünlerinin, süt ve süt ürünlerinin analizleri ve kalite kontrolü. Gıdalarda kalite unsurları ve kalite özelliklerinin sınıflandırılması. Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama işlemlerinde dikkat edilecek noktalar. Gıdalarda kalite kontrol amacı ile yapılan fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve biyokimyasal analizler.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 102	GIDA KALİTE SİSTEMLERİ VE YÖNETİMİ	2+0	2

Toplam kalite yönetiminin işletmelerde uygulanması, bu uygulamaya yönelik standartlar. HACCP ve ilkeleri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 108	GIDALARIN AMBALAJLANMASI	2+0	2

Ambalajdan beklentiler, gıda bozulmaları ile ambalajın koruma fonksiyonları arasındaki ilişki. Cam, kâğıt, ahşap, metal, plastik esaslı ambalajlar. Bazı gıdaların ambalajlanması, aseptik ambalajlama, modifiye atmosferde ambalajlama, barkod sistemi ve migrasyon.

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



III. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
ATA 201	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	2+0	2

Mustafa Kemal Paşa' nın hayatına genel bir bakış, Milli kurtuluş savaşına hazırlık dönemi, savaş dönemi, siyasi mücadele ve barış.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 209	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2

Hijyen sanitasyon tanımı ve önemi, Sanitasyon işlemlerini mamul kalitesine etkileri. Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyonun tanımı ve önemi. Kullanılan deterjan ve dezenfektanların sınıflandırılması ve taşınması gereken özellikler. Temizlik ve dezenfeksiyonun uygulanışı. Mikrobiyolojik kontrol yöntemleri. Gıda işletmelerinin temizliğinde ve gıdaların üretimde kullanılan suyun önemi ve su hijyeni.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 207	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİKLERİ	2+1	3

Sebze islemede genel prensipler. Sebzelerin islenmesinde uygulanan ön işlemler. Pastörizasyon ve sterilizasyon. Sebzelerin konserveye islenmesi. Sebze suyu üretimi. Sebzelerin kurutulması. Sebzelerin soğukta ve dondurarak muhafazası. Domates salçası üretimi. Meyvelerin islenmeye hazırlanması. Meyvelerin kurutulması. Meyvelerin soğukta ve dondurarak muhafazası. Meyvelerin konserveye islenmesi. Meyve suyu üretimi. Reçel, marmelat ve jele üretimi.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 207	ÖZEL GIDALAR	2+0	2

Türkiye'de şeker sanayinin kurulması ve gelişmesi; Şeker ve şeker hammaddeleri üretimi; Kakao ve Çikolata Teknolojisi; Kakao, Kakao tozu ve Kakao yağı, Çikolata, Çikolata tipleri ve yapımı, Şekerleme Teknolojisi; Şekerleme tipleri ve özellikleri (Marşmelov, Nugat, Nişasta ve Pektin Jöleleri, Sert şekerler, Fac, Karamel, Kremler, Kaplama şekerler); Çay teknolojisi (Siyah çay ve Çözünür Çay); Kahve Teknolojisi (Çekirdek Kahve ve Çözünür Kahve).

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 205	GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZASI	2+1	3

Soğuk işlemin temel prensipleri. Soğutma ve dondurma işlemlerinde uygulanan farklı metotların temel ilkeleri. Soğukta muhafazayı etkileyen temel faktörler. Bitkisel ve Hayvansal ürünlerin soğukta ve dondurarak muhafazasında dikkat edilmesi gereken hususlar.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 219	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	1+1	2

Hazır yemek endüstrisi, tarihsel gelişim ve sınıflandırılması, hazır yemek endüstrisinde geleneksel ve modern uygulamalar; Toplu Beslenme Sistemi ve yönetimi, stratejik planlama, temel işlemleri ve organizasyon; prosesin temel tanımlanması, bütçe planlanması ve kontrolü; satın alma; depolama ve tedarikçi zinciri yönetimi; menü ve üretim planlaması ile materyal kontrolü; iş gücü planlaması, personel kriterlerinin tanımlanması, personel eğitimi, üretim servis alanı tasarım ve donanım prensipleri; işçi sağlığı ve uygun çalışma koşullarının sağlanması; sanitasyon; gıda güvenliği sistemi; kalite yönetim sistemi.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 215	STARTER KÜLTÜR	1+1	2

Fermente ürünlerde kullanılacak olan starter kültürler, işlevleri, çeşitleri, çoğaltılmaları.

IV. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
ATA 202	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0	2

Türk İnkılâbı ve Hareketleri. Siyasal Alanda İnkılâplar. Hukuk İnkılâbı. Eğitim ve Kültür İnkılâpları. Toplumsal Alandaki Düzenlemeler. Ekonomik Alandaki Gelişmeler. Türk Dış Politikası. Türk İnkılâbının Temel İlkeleri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 202	GIDA MEVZUATI	2+1	3

Gıda mevzuatı, Kapsamı ve gıda mevzuatında esaslar, gıda kanunu, gıda üretim ve satış yerlerine ilişkin mevzuat, atıklarla ilgili hükümler, Türk Gıda Kodeksi, gıdaların işlenmesi, taşınması ve depolanmasına ilişkin yönetmelikler, farklı gıdalara ait tebliğler.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 212	YÖRESEL VE FONKSİYONEL GIDALAR	1+1	2

Yöresel olan fonksiyonel ve diğer gıda ürünleri hakkında bilgi, bu ürünlerin üretim yöntemleri, fonksiyonel özellikleri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 206	ET VE BALIK ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3

Etin tanımı ve insan beslenmesindeki yeri. Etin yapısı, bileşenleri ve bileşenlerin özellikleri. Kasaplık hayvanların kesimi ve kesim metotları. Gövde etlerde kesimden sonra meydana gelen değişiklikler. Gövde etlerin kalite nitelikleri ve parçalanmaları. Et mikrobiyolojisi. Et ve et ürünlerinin muhafaza yöntemleri. Sucuk, salam ve sosis, pastırma, kavurma üretim teknolojisi. Su ürünleri ve kanatlı etleri işleme teknolojisi.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 204	HUBUBAT TEKNOLOJİSİ	2+1	3

Hububatın tanımı ve önemi. Buğdayın tanımı, buğday tanesinin anatomisi, fiziksel ve kimyasal yapısı. Tahılların depolanması, temizlenmesi ve tavlama işlemi. Buğday öğütme teknolojisi yöntemleri. Un ve irmik üretimi. Ekmek, makarna, bisküvi, çeltik ve pirinç, bulgur, tarhana ve diğer hububat ürünlerinin üretim teknolojisi konularını içermektedir

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
SUP 208	SÜT VE ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNİKLERİ	2+1	3

Sütün tanımı, fiziksel ve kimyasal özellikleri, mikroflorası ve besin değeri. Sütün işlenmeye hazırlanması. İçme sütü (pastörize ve sterilize süt), fermente süt ürünleri (yoğurt, ayran, kefir, kimiz), krema ve tereyağı, peynir, dayanıklı süt ürünleri (koyulaştırılmış süt ve süt tozu), dondurma üretim teknolojisi. Sütçülük atıklarının değerlendirilmesi.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 230	İŞ GÜVENLİĞİ VE İLK YARDIM	2+0	2

İş güvenliğinin tanımı ve tarihçesi, Kaza oluşumu ve çeşitleri, Meslek Hastalıkları ve korunma yolları, Ergonomi, Atölyede elektrikli ve elektriksiz aletlerde iş güvenliği, İş güvenliğinde Koruyucular, İlk yardım kuralları, Yangın ve Patlamalarda güvenlik önlemleri, İş Hukuku ve yönetmelikleri, İş Güvenliği Soruşturması.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OMP 202	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA	0+2	2

Farklı formasyona sahip öğrencilerin eksiklikleri baz alınarak, gereksinim duydukları konularda temel bilgi ve becerilerin kazandırılması, homojen bir yapının oluşturulması, teknolojik yeniliklerin araştırılması ve projelendirilmesi çalışmalarını kapsar. Gıda Endüstrisiyle ilgili Fabrika ve Atölyelerin işleyişi, üretime yönelik çalışmaları, hiyerarşik yapısı. Ürünün tasarımı ve Üretim İşlem Sırasının Belirlenmesi. Projenin gerçekleştirilmesi.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR