

DERS PLANLARI

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
1	TDB 143	TÜRK DİLİ I	2+0	2
1	ATA 141	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	2+0	2
1	YDB 145	İNGİLİZCE I	2+0	2
1	ENF 139	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	2+1	3
1	MAT 103	MATEMATİK	2+0	2
1	OTP 101	TEKNOLOJİNİN BİLİMSEL İLKELERİ	2+1	3
1	OTP 103	BİLGİSAYAR DESTEKLİ TEKNİK RESİM I	2+1	3
1	KİM 101	KİMYA	2+0	2
1	OTP 121	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1	3

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
2	TDB 144	TÜRK DİLİ II	2+0	2
2	ATA 142	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0	2
2	YDB 146	İNGİLİZCE II	2+0	2
2	ENF 140	TEMEL BİLGİSAYAR BİLİMLERİ	2+1	3
2	OTP 136	LABORATUVAR TEKNİĞİ	2+1	3
2	SUP 104	SÜT MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3
2	SUP 102	SÜT KİMYASI	2+1	3
2	SUP 106	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ	2+1	3
2	OTP 108	MÜHENDİSLİK BİLİMİ	3+0	3

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
3	GTP 209	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2
3	SUP 201	YOĞURT TEKNOLOJİSİ	2+1	3
3	SUP 203	TEREYAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3
3	SUP 205	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2+1	3
3	GTP 205	GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZASI	2+1	3
3	GTP 219	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	1+1	2
3	GTP 213	PROJELENDİRME VE ÜRÜN GELİŞTİRME	1+1	2

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
4	OTP 230	İŞ GÜVENLİĞİ VE İLK YARDIM	2+0	2
4	SUP 202	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2+1	3
4	SUP 204	SÜT ANALİZLERİ	2+1	3
4	GTP 202	GIDA MEVZUATI	2+1	3
4	SUP 206	KOYULAŞTIRILMIŞ VE KURUTULMUŞ SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3
4	GTP 214	GIDA ÜRÜNLERİ PAZARLAMA YÖNTEMLERİ	1+1	2
4	OMP 202	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA	0+2	2

ASLININ AYNI DİR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

I. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
TDB 143	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
ATA 141	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
YDB 145	İNGİLİZCE I	2+0	2

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

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
ENF 139	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	2+1	3

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

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MAT 103	MATEMATİK	2+0	2

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

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 101	TEKNOLOJİNİN BİLİMSEL İLKELERİ	2+1	3

Malzeme Özellikleri. Statik. Dinamik. Enerji, İş ve Güç. Mekanik ve Elektromanyetik Dalga Hareketi. Akışkanlarda Basınç. Elektrik ve Manyetizma.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 103	BİLGİSAYAR DESTEKLİ TEKNİK RESİM I	2+1	3

Geometrik Çizimler. İzdüşümü ve Görünüş Çıkarma. Ölçülendirme. Kesitler. Perspektif Çizimleri. Standart Makine Elemanlarının Çizimi.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
KİM 101	KİMYA	2+0	2

Çözümlü 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
OTP 121	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1	3

Mikrobiyolojiye giriş ve tarihçe, Mikroorganizmaların metabolizmaları, 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.

II. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
TDB 144	TÜRK DİLİ II	2+0	2

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

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
ATA 142	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
YDB 146	İNGİLİZCE II	2+0	2

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

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
ENF 140	TEMEL BİLGİSAYAR BİLİMLERİ	2+1	3

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

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 136	LABORATUVAR TEKNİĞİ	2+1	3

Laboratuvar tanımı ve laboratuvarında aranan özellikler. Laboratuvar çalışmalarında uyulması gereken kurallar ve laboratuvar kazaları. Laboratuvarında kullanılan malzemeler, kimyasallar ve çözümler. Gıda laboratuvarında kullanılan genel alet ve yöntemler.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
SUP 104	SÜT MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3

Mikrobiyolojiye giriş ve tarihçe, Mikroorganizmaların sınıflandırılması, Bakterilerin yapısı, Bakterilerin üremeleri için gerekli koşullar ve besin ihtiyacı, gıda mikrobiyolojisi açısından önemli mikroorganizmalar, gıda kaynaklı parazitik infeksiyonlar, gıda zehirlenmesi yapan bakteriler, sterilizasyon, dezenfeksiyon ve antisepsi yöntemleri, sütteki mikroorganizmalar, mikroorganizmalar ve süt (bulaşma kaynakları), çiğ sütteki bakteri sayısını etkileyen faktörler, süt teknolojisi açısından önemli mikroorganizmalar, bakteriyofajlar, süt ve mamulleriyle bulasan hastalıklar.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
SUP 102	SÜT KİMYASI	2+1	3

Sütün tanımı, bileşimi ve önemi, sütün fizikokimyasal özellikleri, karbonhidratlar, süt karbonhidratı, laktoz' un özelliği ve fermantasyon mekanizmaları, lipitler, sütte bulunan lipitler ve özellikleri, proteinler, süt proteinleri ve özellikleri, mineral maddeler ve süt mineralleri, vitaminler, süt vitaminleri ve koruyucu maddeler, enzimler, süt enzimleri ve önemleri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
SUP 106	SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ	2+1	3

Sütün tanımı (albüminli sütler, kazeinli sütler, kolostrum, çiğ süt) süt üretimi, sütün bileşimi (inek, koyun, keçi, manda, kısrak sütleri) sütün bileşimini ve verimini etkileyen faktörler, Türkiye' de süt veren hayvan ırkları ve süt bileşimleri, sütü meydana getiren unsurların oluşumu, laktasyon fizyolojisi, sütün sağım şekilleri (elle ve makine ile sağım) sağlıklı süt üretimi, sütün toplanması ve kabulü, çiğ sütün bozulmasının önlenmesi, çiğ sütün depolanması, çiğ sütün depolanması sırasında meydana gelen değişimler, çiğ sütün nakledilmesi, süt toplama merkezleri, süt kalitesinin belirlenmesi, temel süt ürünleri üretim teknikleri (içme sütü, yoğurt, peynir, tereyağı, dondurma, konsantre süt ürünleri, kurutulmuş süt ürünleri).

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 108	MÜHENDİSLİK BİLİMİ	3+0	3

Isı transferi kavramı, malzemelerde ısı transferinin oluşumu ve gıdalarda meydana gelen ısı davranışlar. Ölçü ve birimler, birim sistemleri, birim çevirme, sıcaklık, basınç, mutlak basınç, atmosfer basıncı, sıcaklık ve basınç çevrimleri, kompozisyon, konsantrasyon kavramları, kesikli, yarı kesikli, sürekli işlemler, tek ve çok birimli sistemlerinde kütle denklilikleri, problem okuma ve anlama teknikleri verinin ne olduğu, nasıl kullanılacağı, çözüm yolu ve problem çözme teknikleri gibi konular yer almaktadır. Ayrıca sisteme giren ve çıkanların arasındaki bağlantı, verilenlere göre bilinmeyen değerlerin hesaplanması, bir ürün içerisinde yer alan bileşenlerin miktarlarının ve yüzde bileşimlerinin bulunması gibi kavramlar yer almaktadır.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



III. YARIYIL DERSLERİ

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
SUP 201	YOĞURT TEKNOLOJİSİ	2+1	3

Yoğurt yapımında temel işlemler, yoğurt saf kültürü (yoğurt mayası) yoğurt yapılışı, Türkiye’ de yoğurt üretimi, yoğurt oluşumu sırasında sütte meydana gelen değişimler, yoğurttaki tat ve aroma oluşumu, yoğurdun özellikleri, muhafaza sırasında yoğurttaki meydana gelen değişimler, yoğurdun muhafaza süresinin artırılması, yoğurt üretiminde karşılaşılan sorunlar, yoğurttaki kalite kontrolü, diğer fermente süt ürünleri teknolojileri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
SUP 203	TEREYAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3

Sınıflandırma, üretim yöntemleri, hammadde seçimi, tereyağı üretimi, krema (tanımı ve özellikleri) olgunlaştırma (starter tipleri ve hazırlanması, olgunlaştırma, sıcaklık uygulama yöntemleri, kış metodu, yaz metodu, kültür ilavesi) geleneksel tereyağı üretimi, sürekli tereyağı üretimi, yayık altı, karıştırma, paketlenme, tereyağın değerlendirilmesi, kalite kontrolü, temizlik.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
SUP 205	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2+1	3

Peynirin beslenmedeki yeri ve önemi, tanım ve sınıflandırma, peynir yapım aşamaları ve peynirin sınıflandırılmaları, peynir sütünün bakteriyolojik kalitesi (tereyağı asiti bakterileriyle mücadele yöntemleri) hammaddenin hazırlanması, sütün pıhtılaştırılması ve pıhtının islenmesi, oluşan pıhtının islenmesi (kesme, süzme, baskıya alma) tuzlama, olgunlaşma sırasında peynirde meydana gelen değişimler. Beyaz peynir, kasar peyniri, tulum peyniri, mihalıç peyniri, abaza peyniri, çeçil peyniri, örgü peyniri üretimi, peynirde gözlene hata ve kusurların nedenleri ve önlemler.

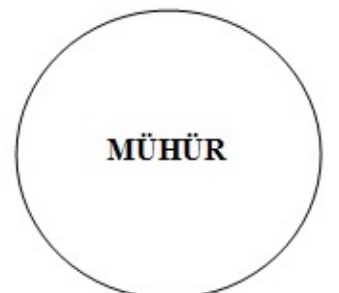
KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 205	GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZASI	2+1	3

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

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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 213	PROJELENDİRME VE ÜRÜN GELİŞTİRME	1+1	2

Tasarıma giriş, üretim sistemleri, projenin geliştirilmesi, gıda proses akış diyagramlarının yapısı, proses akış diyagramları boyunca işlemlerin izlenmesi uygun üretim tekniklerinin ve sistemlerinin belirlenmesi, ürün geliştirme, üretim maliyeti kestirimi, karlılık analizi, yazılı ve sözlü iletişim.

IV. YARIYIL DERSLERİ

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

Genel Olarak Kaza. İş Kazalarının İstatistiksel Analizi. Meslek Hastalıkları. İş Kazalarının Sebepleri ve Kaza Zinciri. İş Kazaları ve Meslek Hastalıklarının Önemi ve Etki Alanı. İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Açısından Ergonomik Yaklaşım. Makine Sektöründe İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları Risklerinde İnsan Faktörünün Önemi ve Etkileri. Makine Sektöründe İş Yeri Ortamında Yakın Çevre Fonksiyonlarının İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları Riskleri ve İş Güvenliği. Makine Sektöründe Yakın Çevreden Genel Çevreye Yayılan Sızıntı ve Kaçakların Meslek Hastalıkları Riskleri ve İş Güvenliği. Makine Sektöründe Çalışma Ortamında Genel Çevre Fonksiyonlarının İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları Riskleri ve İş Güvenliği. Yangın ve Korunma. İlk Yardım. İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Mevzuatı. Genel Olarak İş Güvenliği.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
SUP 202	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2+1	3

Dondurma çeşitleri, dondurma yapımında kullanılan maddeler ve özellikleri, dondurmanın yapısı ve bileşimleri, dondurma karışımının formüle edilmesi ve kalite kontrolü hesaplama, dondurma karışımının hazırlanması ve işlenmesi, çeşitli dondurmaların yapım tekniği, dondurma kusurları.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
SUP 204	SÜT ANALİZLERİ	2+1	3

Teknolojik işlemlere uygun kalitede sütün belirlenmesi, hileli ve hastalıklı sütlerin kısa sürede tespit edilebilmesi, kaliteli süt mamullerinin üretilmesi için gerekli duyuşal, fiziksel ve kimyasal analiz yöntemlerinin belirlenmesi.

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.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
SUP 206	KOYULAŞTIRILMIŞ VE KURUTULMUŞ SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3

Sütçülük artıklarının bileşimi. Sütçülük artıklarının neden olduğu çevresel sorunlar. Ekonomik olarak değerlendirilebilirliği. Değerlendirilmesinin sağlayacağı faydalar. Peynir altı suyunun farklı ürünlere işlenmesi. Sütçülük artıklarının bileşimi. Sütçülük artıklarının neden olduğu çevresel sorunlar. Ekonomik olarak değerlendirilebilirliği. Değerlendirilmesinin sağlayacağı faydalar. Peynir altı suyunun farklı ürünlere işlenmesi. Peynir altı suyu ve ürünlerinin kalitesini artırma uygulamaları.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 214	GIDA ÜRÜNLERİ PAZARLAMA YÖNTEMLERİ	1+1	2

Artan ve çeşitlenen insan ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik mal ve hizmet üretiminin ve üretici işletmelerin dolayısı ile rekabetin artması, yeni ürün geliştirme, yeni pazar bulma, promosyon konularını içermektedir.

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 AYNIĐIR

ONAYLAYAN

İMZA

