

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS PLANLARI VE İÇERİKLERİ (2011 YILI)

DERS PLANLARI

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
1	DIL 101	İNGİLİZCE I	2+0	2	3
1	ENF 101	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	2+1	3	3
1	TUR 101	TÜRK DİLİ I	2+0	2	3
1	GTP 103	BESLENME İLKELERİ	2+0	2	3
1	GTP 121	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1	3	4
1	GTP 101	GIDA İŞLEME İLKELERİ VE MAKİNELERİ	3+0	3	3
1	KIM 113	KİMYA	2+0	2	3
1	GTP 105	LABORATUVAR TEKNİKLERİ	2+1	3	3
1	MAT 113	MATEMATİK	3+0	3	5

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
2	DIL 102	İNGİLİZCE II	2+0	2	3
2	ENF 104	TEMEL BİLGİSAYAR BİLİMLERİ	2+1	3	4
2	TUR 102	TÜRK DİLİ II	2+0	2	3
2	GTP 102	GIDA KALİTE SİSTEMLERİ VE YÖNETİMİ	2+0	2	3
2	GTP 104	GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI	2+0	2	3
2	GTP 108	GIDALARIN AMBALAJLANMASI	2+0	2	4
2	GTP 106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	4
2	SUP 104	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	3
2	SUP 102	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	3

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
3	ATA 201	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	2+0	2	3
3	GTP 205	GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZASI	2+1	3	5
3	GTP 209	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2	4
3	GTP 217	GIDA KATKI MADDELERİ	1+1	2	3
3	GTP 219	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	1+1	2	3
3	SUP 205	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	SUP 201	YOĞURT TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	SUP 203	TEREYAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
4	ATA 202	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	2+0	2	3
4	GTP 202	GIDA MEVZUATI	2+1	3	5
4	GTP 216	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2+0	2	3
4	OTP 230	İŞ GÜVENLİĞİ VE İLK YARDIM	2+0	2	3
4	SUP 202	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2+1	3	3
4	SUP 204	SÜT ANALİZLERİ	2+1	3	4
4	SUP 206	KOYULAŞTIRILMIŞ VE KURUTULMUŞ SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
4	OMP 202	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA	0+2	2	5

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

I. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
DIL 101	İNGİLİZCE I	2+0	2	3

Öğrencilerin sonraki yıllarda görecekleri mesleki İngilizce derslerini takip edebilmeleri, lisans sonrası ve meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları; İngilizceye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama, sözlü anlatım ve yazma becerileri.

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

Bilgisayar Temel kavramları, İnternet kullanımı, Windows XP, MS Word, MS Excel, MS Powerpoint kullanımı.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
TUR 101	TÜRK DİLİ I	2+0	2	3

Dilin özellikleri ve sosyal hayatımızdaki yeri, Türkçenin tarihî dönemleri, ses bilgisi, anlam ve görevleri bakımından kelimeler, imlâ-noktalama işaretleri; sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete-dergi çalışmaları ve uygulamaları.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 103	BESLENME İLKELERİ	2+0	2	3

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	AKTS
GTP 121	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1	3	4

Mikroorganizma-Gıda ilişkileri, bulaşma kaynakları, gıda raf ömrü, insan sağlığı.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 101	GIDA İŞLEME İLKELERİ VE MAKİNELERİ	3+0	3	3

Gıdaların temel özellikleri ve üretimde kullanılan ilkeler, hammadde hazırlık makineleri, üretim makineleri, ambalaj ve ambalajlama makineleri, sistem temizliği, otomasyon, fabrika kuruluş teknikleri.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
KIM 113	KİMYA	2+0	2	3

Madde ve Özellikleri, Atom ve atomun yapısı, periyodik tablo, Kimyasal Reaksiyonlar, Sıvılar, Katılar, Gazlar.

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

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MAT 113	MATEMATİK	3+0	3	5

Sayılar, Cebir, Eşitsizlikler ve Denklemler, Fonksiyonlar, Logaritma, Trigonometri, Karmaşık Sayılar, Katı Cisimlerde Alan-Hacim.

II. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
DIL 102	İNGİLİZCE II	2+0	2	3

Öğrencilerin sonraki yıllarda görecekleri mesleki İngilizce derslerini takip edebilmeleri, lisans sonrası ve meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları İngilizceye temel oluşturacak seviyede İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama, sözlü anlatım ve yazma becerileri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
ENF 104	TEMEL BİLGİSAYAR BİLİMLERİ	2+1	3	4

İleri seviyede MS Word, MS Excel kullanımı, Temel veri tabanı kavramları, MS Access, MS Outlook kullanımı, Bilgisayarı zararlı programlardan koruma.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
TUR 102	TÜRK DİLİ II	2+0	2	3

Türk dilinin şekil bilgisi, cümlenin öğeleri ve cümle çeşitleri, anlatım bozuklukları, imlâ-noktalama işaretleri; sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 102	GIDA KALİTE SİSTEMLERİ VE YÖNETİMİ	2+0	2	3

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

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 104	GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI	2+0	2	3

Bu dersi alan öğrencilerin, temel gıda bileşenleri hakkında bilgi sahibi olmalarını amaçlamaktadır. Gıda kimyasının önemi ve ilişkili olduğu disiplinler hakkında bilgi sahibi olma. Gıdaların oluşumu, fiziksel ve kimyasal yapılarının korunması ve raf ömrünün belirlenmesinde etkili olan faktörleri anlama. Temel gıda bileşenlerinin yapıları ve gıdalardaki işlevlerini kavrama, Temel gıda bileşenlerinin metabolizmadaki fonksiyonları, eksiklik ve fazlalık durumunda ortaya çıkabilecek sonuçları değerlendirme.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 108	GIDALARIN AMBALAJLANMASI	2+0	2	4

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.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3	4

Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, gıda kaynaklı patojen mikroorganizmalar.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 104	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	3

İçme sütlerinin nitelikleri, bileşimi, çeşitleri ve özellikleri, Sütün besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkileri, İçme sütleri üretim teknikleri, İçme sütlerinde meydana gelen kusurlar ve nedenleri. İçme sütlerinin ambalajlanması.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 102	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	3

Fermente süt ürünlerinin nitelikleri, bileşimi, çeşitleri ve özellikleri. Fermente süt ürünlerinin besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkileri, fermente süt ürünleri(Kefir, kıymız, ayran, asidofiluslu süt, quark vd.) üretim teknikleri ve starter kültürleri, fermente süt ürünlerinde meydana gelen kusurlar ve nedenleri, fermente süt ürünlerinin ambalajlanması.

III. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
ATA 201	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	2+0	2	3

Modern Türkiye'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 205	GIDALARIN SOĞUKTA MUHAFAZASI	2+1	3	5

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	AKTS
GTP 209	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2	4

Hijyen ve sanitasyon uygulamaları, gıda güvenliğinde karşılaşılan problemler.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 217	GIDA KATKI MADDELERİ	1+1	2	3

Gıda katkı maddelerinin tanımı, Gıda katkı maddelerinin kullanımında dikkat edilecek hususlar, Gıda endüstrisinde kullanılan katkı maddelerinin sınıflandırılması (antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, gamlar, koruyucular, lezzet maddeleri, lezzet arttırıcılar, renklendiriciler, şelat ajanları, tatlandırıcılar, topaklanmayı önleyiciler, un işleme ajanları, hacim arttırıcılar, itici gazlar, kabartma ajanları, köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar, nem vericiler, parlatma ajanları, sıkılaştırıcı ajanlar ve stabilizörler) ve incelenmesi.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 219	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	1+1	2	3

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	AKTS
SUP 205	PEYNİR TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4

Hammaddeden tüketime kadar peynir üretim teknolojisi hakkında bilgi sahibi olmak.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 201	YOĞURT TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4

Yoğurt çeşitleri, yoğurt yapımında kullanılan ham ve yardımcı maddeler ve özellikleri, yoğurt üretim tekniği, yoğurdun yapısı ve bileşimi, yoğurt yapımı sırasında sütte meydana gelen değişimler, yoğurdun besin değeri ve sağlık üzerine etkileri, yoğurt starter kültürü.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 203	TEREYAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4

Tereyağının özellikleri, üretimi. Tereyağında kalite kontrolü ve hijyen. Tereyağı üretiminde uygulanan farklı yöntemler. Tereyağı üretiminde kullanılan alet ve ekipmanların özellikleri.

IV. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
ATA 202	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	2+0	2	3

Modern Türkiye'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
GTP 202	GIDA MEVZUATI	2+1	3	5

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	AKTS
GTP 216	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2+0	2	3

Gen bilgisinin veya enzim teknolojisinin kullanılarak istenen özellikte hayvansal ve bitkisel gıda veya mikroorganizma kültürü üretilmesi içeriğindedir.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
OTP 230	İŞ GÜVENLİĞİ VE İLK YARDIM	2+0	2	3

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	AKTS
SUP 202	DONDURMA TEKNOLOJİSİ	2+1	3	3

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

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 204	SÜT ANALİZLERİ	2+1	3	4
Teknolojik işlemlere uygun kalitede sütün belirlenmesi, hileli ve hastalıklı sütün kısa sürede tespit edilebilmesi, kaliteli sütün mamullerinin üretilmesi için gerekli duyuşal, fiziksel ve kimyasal analiz yöntemlerinin belirlenmesi.				

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
SUP 206	KOYULAŞTIRILMIŞ VE KURUTULMUŞ SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
Sütçülük artıklarının bileşimi. Sütçülük artıklarının neden olduğu çevresel sorunlar. Ekonomik olarak değerdendirilebilirliği. Deđerlendirilmesinin sağlayacağı faydalar. Peynir altı suyunun farklı ürünlere işlenmesi. Sütçülük artıklarının bileşimi. Sütçülük artıklarının neden olduğu çevresel sorunlar. Ekonomik olarak değerdendirilebilirliği. Deđerlendirilmesinin sağlayacağı faydalar. Peynir altı suyunun farklı ürünlere işlenmesi. Peynir altı suyu ve ürünlerinin kalitesini arttırma uygulamaları.				

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
OMP 202	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA	0+2	2	5
Bilimsel çalışma kuralları ve etiğine uygun olarak öğrencinin mesleğine yönelik bir konuyu çalışması, araştırması, raporlaması ve sözlü olarak sunması.				

ASLININ AYNIĐIR

ONAYLAYAN

İMZA

