

DERS PLANLARI

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

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
2	ATA 142	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0	2
2	YDB 146	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	2+0	2
2	ENF 140	TEMEL BİLGİSAYAR BİLİMLERİ	2+1	3
2	OTP 136	LABORATUVAR TEKNİĞİ	2+1	3
2	TDB 144	TÜRK DİLİ II	2+0	2
2	OTP 108	MÜHENDİSLİK BİLİMİ	3+0	3
2	OTP 110	GIDA İŞLEME İLKELERİ VE MAKİNELERİ I	2+0	2
2	OTP 112	GIDA BİLİMİNDE TEMEL İLKELER	2+0	2
2	OTP 114	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3
2	OTP 118	GIDA ÜRÜNLERİ PAZARLAMASI	2+0	2

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
3	MSP 201	İŞLETME YÖNETİMİ	2+0	2
3	MSP 203	KİMYASAL YÖNTEMLERLE MUHAFAZA TEKNİKLERİ	2+0	2
3	MSP 205	SOĞUKTA VE DONDURULMUŞ MUHAFAZA TEKNİKLERİ	2+0	2
3	OTP 207	GIDA İŞLEME İLKELERİ VE MAKİNALARI II	2+0	2
3	MSP 207	KURUTMA TEKNOLOJİSİ	2+0	2
3	MSP 209	MEYVE SUYU TEKNOLOJİSİ	2+0	2
3	MSP 211	SALAMURA TEKNOLOJİSİ	2+0	2
3	OTP 205	GIDA ÜRÜNLERİNİN AMBALAJLANMASI	2+1	3
3	OTP 213	SU ARITMA SİSTEMLERİ VE ATIKLARI DEĞERLENDİRME SİSTEMLERİ	1+1	2

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
4	MSP 206	MEYVE SEBZE ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL ANALİZLERİ	0+2	2
4	MSP 208	REÇEL VE KONSANTRE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	2+1	3
4	MSP 210	KUTU KONSERVECİLİĞİ	1+1	2
4	MSP 212	HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ	2+0	2
4	OTP 216	GIDA KODEKSİ VE STANDARTLARI	2+0	2
4	OTP 214	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2
4	MSP 214	ORGANİK GIDA ÜRETİM TEKNİKLERİ	2+0	2
4	MSP 216	İŞLETMELERDE DAVRANIŞ VE İŞ GÜVENLİĞİ	1+1	2
4	OMP 202	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA	0+2	2

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

I. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
ATA 141	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2+0	2

Temel kavramlar, Türk İnkılabı öncesinde Osmanlı Devleti'nin yaptığı inkılaplar, inkılaplarının hazırlık dönemi, Türk İstiklal Savaşı, Mustafa Kemal Paşa'nın hayatına genel bir bakış.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
YDB 145	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	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
KİM 101	KİMYA	2+0	2

Çözelti Kimyasına Giriş: a) Derişim tanımları, etkin derişim tanımı, b) Asit-Baz tepkimeleri ve PH hesapları, c) Çözünme, Çökeltme dengeleri, çözünürlük, d) Koleksleşme tepkimeleri, e) Redoks Tepkimeleri, Kimyasal Analiz Yöntemlerinin Tanıtılması: a) Gravimetre, b) Volumetre.

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	2+1	3

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

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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, funguslar, viruslar, bunların üremesi, morfolojik sınıflandırılması ve özellikleri, mikrobiyolojik gelişmelerine engel etkenler.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
TDB 143	TÜRK DİLİ I	2+0	2

Dil, Diller ve Türk Dili, Dil Bilgisi, Sözcük ve Cümle, Kelime Türleri, Anlatımın Öğeleri ve Anlatım Türleri, Düzgün ve Etkili Konuşmanın Temel İlkeleri.

II. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
ATA 142	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0	2

Türk İnkılabı ve Hareketleri. Siyasal Alanda İnkılaplar. Hukuk İnkılabı. Eğitim ve Kültür İnkılapları. Toplumsal Alandaki Düzenlemeler. Ekonomik Alandaki Gelişmeler. Türk Dış Politikası. Türk İnkılabının Temel İlkeleri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
YDB 146	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	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 laboratuvarda aranan özellikler. Laboratuvar çalışmalarında uyulması gereken kurallar ve laboratuvar kazaları. laboratuvarda kullanılan malzemeler, kimyasallar ve çözeltiler. Gıda Laboratuvarında kullanılan genel alet ve yöntemler.

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.

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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

Ölçü ve birimler, birim sistemleri, birim çevirme, sıcaklık, basınç, mutlak basınç, atmosfer basıncı, sıcaklık ve basınç çevrimleri, kompozisyon, konsantrasyon kavramları, kesikli, yarı kesikli ve sürekli işlemler, tek ve çok birimli sistemlerde 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 ile çıkanlar arasındaki bağlantı, verilenlere göre bilinmeyen değerlerin hesaplanması, bir ürün içerisinde yer alan bileşenlerin miktarlarının ve yüzde bileşimlerinin bulunması gibi kavramlar yer almaktadır.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 110	GIDA İŞLEME İLKELERİ VE MAKİNELERİ I	2+0	2

Makine temel kavramları. Gerilmeler. Makine Elemanları. Hammadde ve işleme; hammaddenin temizlenmesi, ayırma ve sınıflandırma, katı gıdaların boyut küçültme işlemleri, eleme, karıştırma ve emilsifikasyon, filtrasyon santrifüzyon, gıdaların taşınmasında kullanılan ekipmanlar ve taşıma ilkeleri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 112	GIDA BİLİMİNDE TEMEL İLKELER	2+0	2

Gıda biliminin tanımı, gıda sanayinin etkinlikleri, alt sektörleri, gıda sanayinde işlenen ürünün yapısına göre uygulanan temel işlemler ve özellikleri, gıdaların bozulmaları ve besin değerlerini kaybetmelerine neden olan etkenler, kontrol edilmesi, bu etkenlerden korunma yöntemleri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 114	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3

Mikroorganizma gıda ilişkileri, gıdalarda yer alan önemli mikroorganizmalar, indikatör mikroorganizmalar, gıda zehirlenmeleri, enfeksiyonlar, mikrobiyal bulaşma kaynakları, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen etkenler, gıdalarda meydana gelen mikrobiyolojik bozulma ve nedenleri, ürünlerin bu mikroorganizmaların yükünü azaltmak ve dayanıklılığını arttırmak için koruma yöntemleri (sterilizasyon, pastörizasyon vb.), hangi koruma yönteminin hangi mikroorganizmayı nasıl etkilediği, patojen mikroorganizmalar, gıda güvenliği, mikrobiyolojik kriterler ve hızlı mikrobiyolojik yöntemler, termal ölüm eğrileri, fermantasyon, mikrobiyal ve fermente sebze-meyve ürünlerinin üretiminde rol oynayan mikroorganizmalar.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 118	GIDA ÜRÜNLERİ PAZARLAMASI	2+0	2

Pazarlamanın tanımı,kapsamı, pazarlama yönetiminin gelişme dönemlerini, modern pazarlama yönetim anlayışını, modern pazarlama misyonunu, hedef pazarı belirleme ve yeni ürün geliştirilmesinde izlenecek süreci, ürün yaşam sürecinde izlenecek pazarlama stratejilerini ve pazarlamadaki başlıca yaklaşımları içerir. Ayrıca; pazarlama, pazar ve tüketici kavramları, özellikleri, pazarlama yönetiminin gelişme dönemleri ve modern pazarlama yönetimi, pazarlamayı etkileyen makro, mikro işletme içi faktörler ile pazarlama yönetim süreci, pazarlama kararları için bilgi ihtiyacı, bilgi sistemi ve pazarlama araştırma süreci, başlıca veri toplama yöntemleri, tüketici pazar çeşitleri, tüketici davranışlarını etkileyen etkenler ve satın alma süreci ile endüstriyel pazarın çeşitleri, yapısı ve özellikleri, hedef pazar seçim stratejileri, pazarların değerlendirilmesi ve satış tahminleri yer alır.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



III. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 201	İŞLETME YÖNETİMİ	2+0	2

Ders, mezunların çalışma hayatına bir işletmenin işleyişi hakkında bilgi sahibi olarak başlamaları, iş hayatında ekonomik açıdan işlerin nasıl işlediğinin gösterilmesi, girişimci ile yönetici arasındaki farklılıkları, işletme hakkındaki temel bilgileri, işletme çeşitlerini, işletme fonksiyonlarını, tüketicinin işletmeler üzerindeki etkilerini, iş edinme hakkındaki bilgileri aktarmayı amaçlamaktadır. Bu amaç kapsamında, öğrencilere, ekonomi, mal, hizmet, üretim, üretim öğeleri, işletme, girişimci, yönetici, sermaye, karlılık, ekonomiklik, verimlilik, emek kavramları verilmektedir. İşletme çeşitleri, nelere göre sınıflandırıldığı, işletmenin ekonomik yapı içerisindeki yeri, işletmeyi kurma amaçları, işletmenin kuruluş aşamaları, işletmenin kuruluş yerini seçerken dikkat edilmesi gereken kriterler, işletmeyi çevreleyen iç ve dış çevre, işletmenin işleyebilmesi için işletmenin içinde yer alan fonksiyonları, yönetim kavramı, yönetimin işlevleri, üretim kavramı, üretim biriminin görevi ve diğer birimler ile ilişkileri, personel biriminin tanımı, işletmedeki görevi ve önemi, pazarlama kavramı, işletme açısından önemi, üretimi nasıl etkilediği, muhasebe finansman birimlerinin tanımları, arasındaki farklılıklar, görevleri gibi konular ele alınmaktadır.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 203	KİMYASAL YÖNTEMLERLE MUHAFAZA TEKNİKLERİ	2+0	2

Meyve sebzelerin işlenmesinde kimyasal yöntemler ile katkı maddeleri önemli bir yer tutmaktadır. Dersin amacı; öğrencileri gıda tüketiminde toksinlerin bulaşma şekilleri konusunda bilgilendirmek, gıda katkı maddelerinin fonksiyonları ve gıda endüstrisinde güvenli ve yararlı bir şekilde kullanımları konusunda da bilgi vermektir. Ders içeriğinde, meyve sebze ürünlerinin korunması için kullanılan kimyasal yöntemleri, kullanılan katkı maddeleri, koruyucu maddelerin etki mekanizmaları ve başlıca koruyucu maddeler ve kullanılış yöntemleri yer almaktadır. Ayrıca gıdalarda doğal olarak bulunan toksin maddeler, toksin reaksiyonlara neden olan bulaşan maddeler, gıda katkı maddelerinin fonksiyonları ve uygun olmayan şekillerde kullanımlarında oluşabilecek toksin özellikleri konusunda bilgi verilmektedir.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 205	SOĞUKTA VE DONDURULMUŞ MUHAFAZA TEKNİKLERİ	2+0	2

Dünya'da ve Türkiye'deki soğukta dondurulmuş muhafaza tekniğindeki gelişmeler, soğutma devreleri, soğutma yöntemleri, soğuk tekniğindeki donatılar, meyve ve sebzeleri soğukta ve kontrollü atmosfer koşullarında depolama, soğukta depolamanın genel ilkeleri, soğuk depo koşulları ve bunların sağlanması, soğuk hava depolarının sıcaklık, nem düzeyi ve atmosferinin düzenli şekilde korunması, depoların temizlik ve dezenfeksiyonu, depolamada ön işlemler, meyve sebze ürünlerinin dondurularak muhafazası, çeşitli meyve ve sebzelerin soğukta ve dondurularak depolanma koşulları, soğukta ve dondurularak muhafazanın sebze ve meyve ürünlerinin yapısında meydana getirdiği değişimler, dondurmada su ve oluşan buzun önemi, soğutulmuş ve dondurulmuş sebze meyve ürünlerinin depolanması ve çözündürme yöntemleri, soğukta ve dondurularak depolanan meyve ve sebzelerin mikrobiyolojisi, soğuk depoların teknik bilgileri işlenmektedir.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 207	GIDA İŞLEME İLKELERİ VE MAKİNALARI II	2+0	2

Isıtıcılar, soğutma makinaları, , evaporatörler, homojenizatörler, , santrüfjüler, pastörizatörler, sterilizatörler, karıştırıcılar, taşıyıcı sistemler, paketleme cihazları, konserve kutu kapatma makineleri, kurutma, koyulaştırma, presleme, öğütme v.b. temel ilkeler.

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 207	KURUTMA TEKNOLOJİSİ	2+0	2

Kurutma işlemi gıdaların dayandırılması amacı ile kullanılan yöntemlerden birisidir. Bu derste de meyve sebzelerin dayandırılması açısından kurutma teknolojisinin önemi ve yöntemlerinin anlatılması amaçlanmıştır. Ders içeriğinde, kurutmada önemli kavramlardan olan, suyun buhar basıncı, su aktivitesi, su aktivitesinin gıdaların bozulması ile ilişkisi, kurutma teknolojisinde sıcak havanın kullanılma şekilleri, kuruma olayı ile kuruma hızı ve hesaplanmaları, meyve ve sebzelerin kurutma hızına etki eden etkenler, kurutmada meydana gelen başlıca, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik değişimler yer almaktadır. Ayrıca kurutma sistemleri olarak kabin kurutucular, tünel kurutucular, konveyör kurutucular, akışkan yatak kurutucular anlatılmakta, meyve ve sebzelerin, kurutulmasında gerekli ön işlemler, kurutma işlemi ile kurutmadan sonra uygulanan son işlemler ve depolama şartları açıklanmaktadır.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 209	MEYVE SUYU TEKNOLOJİSİ	2+0	2

Meyve suyu elde edilmesi, berrak meyve sularının eldesi, pulp ve nektar eldesi, turunçgil sularının eldesi, gazlı içeceklerin tipleri işlenmektedir. Ayrıca gazlı içeceklerin hazırlanması yöntemleri, suyun hazırlanması, konsantre eldesi, karbonlama katkıları, şişeleme ve depolama konularını vermeyi amaçlamaktadır. Ders içeriğinde, meyve suyuna işlenmeleri açısından meyvelerin başlıca özellikleri, meyvelerin işlenmeye hazırlanmaları, presleme ön işlemleri; sap ayırma, çekirdek çıkarma meyvelerin parçalanması (mayşeye işleme) verilmektedir. Mayşeye uygulanan işlemler, mayşenin pulpa işlenmesi, mayşenin preslenmesi ve presler, durultma ve aşamaları, durultmada yardımcı olan maddeler ve etkileri, filtrasyon ve filtrasyonda kullanılan filtre tipleri, filtre yardımcı maddeleri, meyve sularının konsantre edilme yöntemleri, meyve suyu işlemede kullanılan aromalar ve aroma ayırma ile aroma tutucular, meyve suları ve nektarlarının ambalajlanması, meyve sularının elde edilme yöntemleri, sebze sularının elde edilme yöntemleri ele alınmaktadır.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 211	SALAMURA TEKNOLOJİSİ	2+0	2

Gıdaların işlenmesi açısından önemli bir yere sahip fermente ürünlerin üretimi, saklama koşulları, işletmelerin özelliklerini vermeyi amaçlamaktadır. Ders içeriğinde salamura ürünlerin tanımı ve kapsamı, salamura üretiminde kullanılan sebze ve meyveler ile yardımcı maddeler, salamura işletmelerinin özellikleri, salamura işletmelerin kurulma esasları, kuruluş yeri seçim kriterleri, işletmenin yerleşim planının nasıl olması gerektiği, fermantasyon, salamura ürün işleme teknikleri, laktik asit fermantasyonunun mekanizması, saf kültür kullanımı ve avantajları, salamura ürünlerde hata ve hastalıklar, en bilinen salamura ürünlerinin yapım teknikleri, salamura hazırlanması, salamura ürünler kullanılan ambalaj maddeleri, salamura sektöründe kullanılan laboratuvar aletleri, salamura ürünlerinde yapılan kalite kontrol analizleri yer almaktadır.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 205	GIDA ÜRÜNLERİNİN AMBALAJLANMASI	2+1	3

Ambalajın tanımı, üreticinin, aracının ve tüketicinin, ambalajdan beklentileri, ambalaj ve malzemelerinin koruma fonksiyonları, gıda bozulmaları ile aralarındaki ilişkiler. Neme, oksijene, ışığa karşı duyarlı gıdalar ve bu gıdalar için kullanılması gerekli olan ambalaj çeşitleri ile özellikleri, tat-koku maddeleri ile ambalaj arasındaki ilişkiler, mikroorganizmalar ile ambalaj arasındaki ilişkiler. Gıdaların yapısına göre kullanılan cam ambalaj, kâğıt, karton ve oluklu ambalaj, ahşap ambalaj, alüminyum ambalaj, teneke ambalaj, plastik ve plastik esashlı ambalaj ile bu ambalaj tiplerinin olumlu olumsuz yönleri, hangi gıdalarla kullanıldıkları, depolamada ve taşımadaki fonksiyonları.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 213	SU ARITMA SİSTEMLERİ VE ATIKLARI DEĞERLENDİRME SİSTEMLERİ	1+1	2

Atık sular ile ilgili temel kavramlar, atık sulardan numune alma ve kontrolü, suların özellikleri, değişik arıtma kademelerinde çıkış suyu kalitesi, geri kazanma ve yararlı kullanım, atık su arıtılmasında temel işlemler ve prosesler, azot, fosfor, eser organik madde ve çözünmüş katı madde giderimi, membran teknolojileri, Flokülasyon-koagülasyon, çöktürme, filtrasyon, dezenfeksiyon, biyolojik arıtma, ters osmoz, ozonlama. Endüstriyel atık suların deşarj edildiği ortama etkileri, endüstriyel atık suların kontrolü, endüstriyel atık sular izleme ve tarife politikaları kirliliğin önlenmesi, atık su azaltma teknikleri, endüstriyel atık suların arıtma alternatifleri, değişik endüstriyel atık suların arıtıla bilirligi ile ilgili örnekler, ekolojik denge ve aerobik arıtma, kirlilik ölçü ve birimleri.

IV. YARIYIL DERSLERİ

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 206	MEYVE SEBZE ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL ANALİZLERİ	0+2	2

Kalite, kalite kontrol kavramı, toplam kalite kontrolün meyve sebze ürünlerinin işlenmesi açısından önemini vermeyi amaçlamaktadır. Dersi içeriğinde; kalite, kalite kontrol, toplam kalite kavramları, kalite kontrolün önemi, kontrolün fonksiyonları diğer bölümler ile ilişkileri, gıda kalitesi ve gıda kontrolüne ait temel tanımlar ve açıklamalar, kalite kontrol zinciri, kalite kontrolde objektif ve subjektif yöntemler meyve sebzelerin görünüş özellikleri, renk özellikleri, renk özellikleri, lezzet, kusur, viskozite ve kıvam kavramları, ölçüm yöntemleri, meyve sebze sanayinde kullanılan suyun özellikleri, örnekleme yöntemleri, meyve sebze kalitesinin belirlenmesindeki bazı fiziksel, kimyasal özellikler, duyuusal test teknikleri, meyve sebzelerde besleyici öğelerin kontrolü, hammadde ve konserve, salça, gazlı ve gazsız içecekler, soğukta ve dondurularak saklanmış örnekler ile kurutulmuş ürünlerde kalite kontrol yöntemleri, meyve sebze ürünlerinin kalite kontrolünün gerçekleştirildiği laboratuvarların yapıları ve özellikleri yer almaktadır.

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 208	REÇEL VE KONSANTRE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	2+1	3

Derste, meyve sebze ürünleri arasında önemli bir yere sahip olan reçel ürünleri ile konsantre ürünler ve yapım tekniklerinin verilmesi amaçlanmaktadır. Ders içeriğinde, reçel ve marmelat tarifi, reçel ve marmelat yapımına uygun olan meyve ve sebzeler ile taşınması gereken nitelikler, reçel ana maddeleri, reçel katkı maddeleri, farklı reçel ve marmelat üretim yöntemleri, doldurma, kapatma, diyabetik reçel, marmelat yapımları anlatılmaktadır. Konsantre ürünler olarak ise, salça üretimi, salçalık domateste aranılan özellikler, salça elde etme aşamaları, soğuk ve sıcak parçalama, siklonlar, evaporatör tipleri ve ekonomi hesapları, biber salçası eldesi, meyve konsantreleri eldesin deki farklılıklar, aroma tutucular, dekantörler, ters osmoz sistemleri işlenmektedir.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 210	KUTU KONSERVECİLİĞİ	1+1	2

Kutu konserveçiliğinin önemi ve esasları, ön işlemler, konserve ürünlerde ambalajlama, kapatma, ısısal işlemler, soğutma etiketleme ve kalite koruma koşulları, ambalajlama, iç ve dış korozyon konularının verilmesini amaçlamaktadır. Dersin içeriğinde; meyve sebzelerin yapıları itibarı ile konserve üretiminde uygulanan ön işlemler, konserve kaplarının özellikleri, konserve kaplarına doldurma işlemleri, dolgu sıvılarının özellikleri ve hazırlanmaları, konserve üretiminde hava çıkarma ve yöntemleri, konserve kutularının kapatılma yöntemleri, kenet kavramı ve kenet kontrolü, konserve ambalaj çeşitleri ve özellikleri, konserve üretiminde uygulanan ısısal işlemler, ısısal işlemin hedefi, termal ölüm süresinin hesaplanması, ısıtma ve soğutma eğrilerinin bulunması, ısısal işlemler sırasında kullanılan ekipmanlar (pastörizatör, otoklav, sterilizatör), çeşitleri ve özellikleri, aseptik konserveçilik kavramı, meyve sebze konservelerinde meydana gelen bozulmalar, kontrolü ve depolanması konuları yer almaktadır.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 212	HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ	2+0	2

Günümüzde hazır yemek teknolojisi her alanda gereksinim duyulan konulardan birisidir. Özellikle büyük ve orta işletmeler elemanları için toplu yemek üretimi yapan hazır yemek işletmeleri ile anlaşmayı tercih etmektedirler. Bu durumda konu hakkında bilgiye sahip elemanlara gereksinim duyulmaktadır. Dersin amacı; yemek servisi yapılan işletmelerde uygulanan teknik ve teknolojilerin irdelenerek, yönetim esasları, mutfak tasarımları, sanitasyon ve beslenme ilkeleri konularında öğrencilere bilgi kazandırılması ve tasarım becerilerinin geliştirilmesidir. Dersin içeriğinde, hazır yemek endüstrisi, tarihsel gelişim ve sınıflandırılması (yerinde üretim, taşınarak yapılan servis vb.); 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 yer almaktadır.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 216	GIDA KODEKSİ VE STANDARTLARI	2+0	2

Gıda sanayinde yayımlanan kanunlar, kanun hükmünde kararname, fermantasyon tekniklerinin yetki ve sorumlulukları yer almaktadır. Ayrıca çeşitli gıdaların özellikle fermente ürünlere ilişkin tüzük ve standartlar hakkında açıklamaları da kapsar.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
OTP 214	HİJYEN VE SANİTASYON	2+0	2

Hijyen sanitasyon tanımı ve önemi, sanitasyon işlemlerinin 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 üretiminde kullanılan suyun önemi ve hijyeni.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 214	ORGANİK GIDA ÜRETİM TEKNİKLERİ	2+0	2

Günümüzde gelişen teknoloji karşısında insan sağlığı olumsuz etkilenmiş bunu sonucunda da doğal gıdalar yeniden önem kazanmaya başlamıştır. Doğal gıdalara olan eğilim organik gıda üretimi ve işlenmesini gündeme getirmiştir. İnsanlar artık gıda satın alırken organik ürünleri tercih etmeye başlamışlardır. Bu nedenle; gıdaların nasıl üretildiği ve yetiştiği, nereden geldiği hakkında bilgi vermek, gıdanın güvenli, sağlıklı, beslenmeye uygun olduğunu tüketiciye aktarmak önem kazanmıştır. Organik gıdaların tüketimde önem kazanması organik gıdaların yetiştirilmesi ve işlenmesi konusunda uluslararası yasaların, ticaret kurallarının çıkmasına neden olmuştur. Bu dersin amacı; öğrencilere organik gıdalar ile ilgili, uluslararası yasalar ve ticaret kuralları, organik üretimde sertifikasyon ve organik olarak üretilmiş gıdaların ticareti, uluslararası pazarın gelişimi ve geleceği, meyve ve sebzelerin organik olarak yetiştirilmesi ve işlenmesi, organik ürünlerde Ar-Ge ihtiyacı, değişik ülkelerde organik hareket uygulamaları konuları verilmektedir.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
MSP 216	İŞLETMELERDE DAVRANIŞ VE İŞ GÜVENLİĞİ	1+1	2

Statü ve rol davranışları, insanlar arası iletişim ve kültür, iş yerinde ve algılama kavramları, algılamanın oluşum süreci, algılamayı etkileyen faktörler, algılama hataları, algılama yeteneğinin geliştirilmesi, stres kaynakları ve tanımlanması, stresle başa çıkma yöntemleri, empati, motivasyon gibi kavramlar yer almaktadır. Ayrıca meslek hastalıkları riskleri ve iş güvenliği, iş kazaları, ilk yardım, işçi sağlığı, iş güvenliği mevzuatı.

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

Öğrencilerin ilgi ve yetenekleri doğrultusunda seçtikleri bir konuda araştırma tekniklerine uygun proje geliştirmeleri amaçlanmıştır. Bu amaçla öğrencilere bir proje konusu verilmekte, projeyi gerçekleştirebilmeleri için araştırma yöntemleri, veri toplama, veri değerlendirme, kaynak değerlendirme, yazım teknikleri öğrencilere aktarılmakta, daha sonra öğrencilerin verilen bilgiler doğrultusunda araştırma yaparak projeyi hazırlamaları sağlanmaktadır. Yazılı olarak sunulan projeyi öğrencilere daha sonra anlatım tekniği ile sunum yaptırarak sunum tekniği ile yazım tekniği arasındaki farklılıkları anlamaları sağlanmaktadır.

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA

