

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	MSP 108	MEYVE SUYU TEKNOLOJİSİ	2+1	3	6

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	MSP 203	FERMENTASYON TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	MSP 205	REÇEL VE KONSANTRE ÜRÜN TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4
3	MSP 201	MEYVE SEBZE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	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	MSP 204	KONSERVE TEKNOLOJİSİ	2+1	3	6
4	MSP 206	KURUTMA TEKNOLOJİSİ	2+1	3	5
4	OMP 202	YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA	0+2	2	5

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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
MSP 108	MEYVE SUYU TEKNOLOJİSİ	2+1	3	6

Meyve suyuna işlenmeleri açısından meyvelerin tanımı, meyve ve meyve sularının bileşimi, Geleneksel ve modern yöntemlerle Meyve suyu, Nektar ve İçeceklerin Üretim Teknolojileri; Meyvelerin işlenmeye hazırlanması, Presleme ön işlemleri ve presler, Pulpun inceltilmesi, Durultma, Filtrasyon, Meyve sularının depolanmaları, Meyve sularının ambalajlanmaları, Meyve sularının konsantre edilmeleri; Sebze suyu üretim teknolojisi.

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.

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.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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
MSP 203	FERMENTASYON TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4

Fermentasyonun tanımı, fermentasyon mikroorganizmaları, fermentasyon kinetiği, alkol fermentasyonu ve diğer fermentasyonlar, distile alkollü içkiler teknolojisi, şarap teknolojisi, sirke teknolojisi, laktik asit fermentasyonları ve teknolojileri, fermente ürünlerde kalite analizleri.

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MSP 205	REÇEL VE KONSANTRE ÜRÜN TEKNOLOJİSİ	2+1	3	4

Şeker içeriğini attırarak dayandırmanın prensipleri; Reçel, Marmelat ve Jele üretim tekniği; Pektin üretimi ve kullanımının tarihçesi; Asit çözeltiler; Reçel, Marmelat ve Jele ile ilgili ürün standartları; Reçel, Marmelat ve Jele hazırlama formülleri ve hesaplamaları; Şeker içeriği arttırılmış ürünlerde üretim hataları ve bozulmalar; Biber ve Domates Salçası üretim teknikleri; Salça hata ve kusurları; Salça ile ilgili standartlar; Pekmez Çeşitleri; Pekmez Üretim Teknikleri ve Pekmez ile ilgili ürün standartları.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MSP 201	MEYVE SEBZE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	2+1	3	4

Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması, Meyve sebze işletmelerinde kullanılan genel analiz yöntemlerinden; nem (su) ve toplam kuru madde tayini, suda çözünen ve çözünmeyen kuru madde tayini, kül tayini, pH ve titrasyon asitliği tayini, karbonhidrat (şeker tayini), yağ, protein, ve askorbik asit tayini gibi konularda bazı analizlerin prensiplerinin aktarılması ve uygulamaları.

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
MSP 204	KONSERVE TEKNOLOJİSİ	2+1	3	6

Konserve hakkında bilgi, değişik meyve ve sebzelerden konserve üretimi, konserve üretiminde kalite.

ASLININ AYNIYDIR

ONAYLAYAN

İMZA



KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ	AKTS
MSP 206	KURUTMA TEKNOLOJİSİ	2+1	3	5
<p>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.</p>				

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

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA

MÜHÜR