

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	KİM 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 102	GIDA KALİTE SİSTEMLERİ VE YÖNETİMİ	2+0	2
2	SUP 102	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	3
2	GTP 104	GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI	2+0	2
2	SUP 104	İÇME SÜTÜ TEKNOLOJİSİ	2+1	3
2	GTP 106	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	3
2	GTP 108	GIDALARIN AMBALAJLANMASI	2+0	2

ASLININ AYNIDIR

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	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 217	GIDA KATKI MADDELERİ	1+1	2

YARIYIL	KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
4	ATA 202	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0	2
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 216	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	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 İşletim 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-Anlama.

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 AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

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
SUP 102	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	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.

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, ekme mayası, malt ve bira, şarap, alkol ve alkollü içkiler, tek hücre proteini üretim teknolojisi konularını içermektedir.

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

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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.

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
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, yoğurtta tat ve aroma oluşumu, yoğurdun özellikleri, muhafaza sırasında yoğurtta meydana gelen değişimler, yoğurdun muhafaza süresinin artırılması, yoğurt üretiminde karşılaşılan sorunlar, yoğurtta 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.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

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, mihaliç 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 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 217	GIDA KATKI MADDELERİ	1+1	2

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.

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.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



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.

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 duyuşsal, 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.

ASLININ AYNIDIR

ONAYLAYAN

İMZA



MÜHÜR

KODU	DERSİN ADI	T+U	KREDİSİ
GTP 216	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	2+0	2

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

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

