



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

1. DÖNEM DERS LİSTESİ (GÜZ DÖNEMİ)					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS
TURK101	Türk Dili-I	OZ	(2-0)2	2	2
AİİT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	OZ	(2-0)2	2	2
YDBİ101	İngilizce-I	OZ	(2-0)2	2	2
TDP101	Toplumsal Duyarlılık Projesi-I	OZ	(1-0)1	1	1
GME100	Genel ve Mesleki Etik	OZ	(2-0)2	2	2
GOS***	Ortak Seçmeli	OS	(1-1)0	0	1
NTUP101	Tahıllarda Laboratuvar Teknikleri	Z	(2-1)3	3	4
NTUP103	Genel Mikrobiyoloji	Z	(3-1)4	4	5
NTUP105	Genel Kimya	Z	(4-0)4	4	5
NTUP107	Beslenme İlkeleri	Z	(2-0)2	2	3
NTUP109	Matematik	Z	(3-0)3	3	3
DERS YÜKÜ TOPLAMI				16	20
GENEL TOPLAM				25	30
1. Dönem Seçmeli Ders Listesi (1 AKTS / 0 Kredi'lik ders seçilecek)					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS
GOS112	Temel Spor Uygulamaları	OS	(1-1)0	0	1
GOS118	Sağlıklı Yaşam ve Spor	OS	(1-1)0	0	1
GOS122	Sanat Tarihi	OS	(1-1)0	0	1
2. DÖNEM DERS LİSTESİ (BAHAR DÖNEMİ)					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS
KRY100	Kariyer Planlama	OZ	(0-2)1	1	1
TURK102	Türk Dili-II	OZ	(2-0)2	2	2
AİİT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	OZ	(2-0)2	2	2
YDBİ102	İngilizce-II	OZ	(2-0)2	2	2
TDP102	Toplumsal Duyarlılık Projesi-II	OZ	(1-2)2	2	2
NTUP102	İstatistik	Z	(3-0)3	3	3
NTUP104	Gıda İşleme İlkeleri	Z	(4-0)4	4	5
NTUP106	Gıda Kimyası	Z	(3-1)4	4	5
NTUP108	Gıda Kodeksi ve Standartları	Z	(2-0)2	2	2
NTUP110	İş Sağlığı ve Güvenliği	Z	(2-0)2	2	3
NTUP112	Ofis Otomasyonu	Z	(1-1)2	2	3
DERS YÜKÜ TOPLAMI				17	21
GENEL TOPLAM				26	30
3. DÖNEM DERS LİSTESİ (YAZ DÖNEMİ)					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS
NTUP161	Temel Hesaplama Teknikleri	Z	(3-0)3	3	3
NTUP163	Değirmen Bakımı ve Uzmanlığı	Z	(2-0)2	2	2
NTUP165	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	(2-1)3	3	3
NTUP167	Değirmencilik Bilimi ve İlkeleri	Z	(4-0)4	4	4
NTUP169	Tahıl Ürünlerinde Enstrümental Analiz	Z	(2-0)2	2	2
NTUP171	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Z	(3-0)3	3	3
NTGT***	Seçmeli Ders	S	-	3	3
TOPLAM				20	20



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



4. DÖNEM DERS LİSTESİ (GÜZ DÖNEMİ)					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS
NTUP202	Hububat Analizleri	Z	(3-1)4	4	4
NTUP204	Mesleki İngilizce	Z	(3-0)3	3	3
NTUP206	Gıda Katkı Maddeleri	Z	(2-0)2	2	2
NTUP208	Un ve Ekmek Üretim Teknolojisi	Z	(3-0)3	3	3
NTUP210	Bulgur Teknolojisi	Z	(2-0)2	2	2
NTUP212	Bisküvi Teknolojisi	Z	(2-0)2	2	2
NTUP214	Makarna Üretim Teknolojisi	Z	(2-0)2	2	2
NTUP216	Silo ve Depolama Teknolojisi	Z	(2-0)2	2	2
TOPLAM				20	20

5. DÖNEM DERS LİSTESİ (BAHAR DÖNEMİ)					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS
NTED201	İşyeri Eğitimi-I	Z	(4-2)5	5	10
TOPLAM				5	10

6. DÖNEM DERS LİSTESİ (YAZ DÖNEMİ)					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS
NTED202	İşyeri Eğitimi-II	Z	(4-2)5	5	10
TOPLAM				5	10

SEÇMELİ DERSLER					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS
NTUP001	Girişimcilik	S	(3-0)3	3	3
NTUP002	Pazarlama	S	(3-0)3	3	3
NTUP003	Hububat ve Bakliyat Ürünleri	S	(3-0)3	3	3
NTUP004	Diyagram	S	(3-0)3	3	3

DERS İÇERİKLERİ

TURK101 Türk Dili-I (2-0)2

Yeryüzündeki Diller, Dil aileleri, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, Türkçenin yayılma alanları, Noktalama İşaretleri, Yazılım Kuralları, Dilekçe, Türkçenin ses özellikleri, Türkçe'de ses olayları, Yazılı anlatım, Anı türü.

AİİT101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I (2-0)2

Kavramlar ve Osmanlı Yenileşmesi. Avrupa Gelişmeleri. Sanayi Devrimi ve Fransız İhtilali. Yeni Osmanlılar. Meşrutiyet ve İttihat ve Terraki. Meşrutiyet Dönemi Trablusgarp ve Balkan Savaşı. Birinci Dünya Savaşı. Osmanlı Devletinin Paylaşılması. Milli Mücadele Hazırlık Dönemi, Kongreler. Son Osmanlı Mebusan Meclisi ve Misak-ı Milli, TBMM Dönemi ve Cephelerin Oluşturulması. Lozan Antlaşması. Dış Politika.

YDBİ101 İngilizce-I (2-0)2

Bu dersin temel amacı Avrupa Ortak Dil Referans Çerçevesi ve (CEFR), Avrupa Dil Portfolyö'sünde



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



belirtilen dil seviyeleri çerçevesinde A-1 seviyesinde, İngilizce eğitimi vermektir. Yükseköğrenimini tamamlamış her gencin yabancı dil olarak İngilizceyi temel yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmesi, dil-düşünce bağlantısı açısından yazılı ve sözlü anlatım vasıtası olarak kullanabilme yeteneğini kazanması ve yabancı dil bilincine sahip gençlerin yetiştirilmesi amacını taşımaktadır.

TDP101 Toplumsal Duyarlılık Projesi-I (1-0)1

Üniversite ile toplum arasındaki bağları güçlendirmek, toplumsal konulara duyarlı ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip öğrenciler yetiştirmek amacıyla toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözümü için dersler alıp proje hazırlamak.

GME100 Genel ve Mesleki Etik (2-0) 2

Öğrencilere; genel ve mesleki etik ile ahlak ve sosyal sorumluluk kavramlarını; bu kavramlar arasındaki benzerlik ve farklılıkları; etik ve ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri; meslek hayatında etik dışı davranışları tanımlamaktır.

GOS112 Temel Spor Uygulamaları (1-1)0

Temel Spor Uygulamaları dersinin amacı, tarihçesi, sporun toplumdaki yeri ve önemi, spor türleri, spor sosyolojisi ve boş zaman eğitimi. Organizmanın spora hazırlanması, ısınma ve soğuma. Sağlıklı Yaşam ve sporun insan organizmasındaki etkileri. Antreman prensipleri. Yaşam boyu spor. Uygulamalar.

GOS118 Sağlıklı Yaşam ve Spor (1-1)0

Beden eğitimi ve sporun kavramlarını; Fiziksel, fizyolojik ve psiko-sosyal çalışma alanlarının spor bilimi ile ilişkileri; Fiziksel uygunluk ve fiziksel aktivite arasındaki ilişki; Fiziksel uygunluk ile ilgili kavramlar; Fiziksel uygunluğun önemi; Fiziksel aktivite ve sağlık ilişkisi; Fiziksel uygunluğun geliştirilmesinde kullanılan temel antreman metotlarını tanıyabilme; Uygulamalar.

GOS122 Sanat Tarihi (1-1)0

Sanat ve Sanat Tarihi nedir? Prehistorik sanat. Kalkolitik ve Tunç Çağı Sanatı Demir Çağı Sanatı. Mezopotamya Sanatı ve Mısır Sanatı. Doğu Sanatı. Yunan Sanatı. Roma ve Bizans Sanatı. Selçuklu Sanatı. Osmanlı Sanatı. Avrupa Sanatı. Rönesans Dönemi Sanat. Rönesans Sonrası Avrupa Sanatı. Modern Sanat Akımları.

NTUP101 Tahıllarda Laboratuvar Teknikleri (2-1)3

Laboratuvar tanımı ve laboratuvarlarda aranan özellikler, laboratuvar çalışmalarında uyulması gereken kurallar, tahıl laboratuvarında kullanılan ekipmanlar, malzemeler, kimyasallar ve çözeltiler, kimyasal çözeltilerin hazırlanması, tahıl laboratuvarlarında kullanılan genel aletler ve çalışma yöntemleri.

NTUP103 Genel Mikrobiyoloji (3-1)4

Mikrobiyolojinin tanımı, mikroorganizmaların canlılar arasındaki yeri, mikroorganizmaların sınıflandırılması, doğadaki yayılışları ve fonksiyonları, mikroorganizmalar arası etkileşim ve konakçı-parazit ilişkileri, mikroorganizmaların morfolojisi ve yapısı, mikroorganizmalarda yaşam, çevrenin bakteriler üzerindeki etkisi, mikroorganizmalarda metabolizma, antijenler ve antikorlar ve bunların reaksiyonları, funguslar, mayalar ve küfler. Laboratuvar kuralları, aseptik teknik, mikrobiyoloji laboratuvarlarında kullanılan temel araç gereçler, mikroskop ve kullanımı, sterilizasyon, besiyeri, mikrobiyolojik örnek alma ve kültür yapma, bakteri morfolojisi ve bakterileri boyama, negatif boyama yöntemleri ve bakterilerde kapsül varlığı, bakteri endosporları ve spor boyama, biyokimyasal ve fizyolojik testler, mikroorganizmaların tanımlanması, mikrobiyolojik sayım yöntemleri.

NTUP105 Genel Kimya (4-0)4

Madde ve kimya, kimyanın temel kanunları, atom ve molekül ağırlığı, mol, avogadro sayısı, kimyasal



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



hesaplamalar, semboller, formüller ve denklemler, çözümler, periyodik cetvel ve atomun yapısı, kimyasal bağ.

NTUP107 Beslenme İlkeleri (2-0)2

Beslenmenin tanımı ve önemi, gıdaların bileşenleri ve besinlerin görevleri, beslenme açısından enerji, enerji kaynakları ve hesaplanmaları, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, su, mineral maddeler, beslenme, beslenme şekilleri ve alışkanlıkları, gıda formları, sağlıklı beslenme.

NTUP109 Matematik (3-0)3

Kümeler, sayılar, üslü ve köklü sayılar, fonksiyonlar, üstel ve logaritmik fonksiyonlar, trigonometri, karmaşık sayılar, geometri.

KRY100 Kariyer Planlama (0-2)1

Kariyer merkezlerinin ve faaliyetlerinin tanınması, öz farkındalığın artırılması, kariyer seçeneklerinin keşfedilmesi, ince becerilerin geliştirilmesi, kariyer planlamasına katkı sağlamak için yapılabilecek faaliyetlerin keşfedilmesi, uluslararası değişim programlarının tanınması, yetenek kapısının tanınması.

TURK102 Türk Dili-II (2-0)2

Türkçe 'de sözcük vurgusu. Türkçe' de grup ve cümle vurgusu. Sözcükte kök, ek kavramlar. Çekim ekleri, gövde kavramı, yapım ekleri. Cümle öğeleri. Cümle çeşitleri. Doğru cümle. Anlatım biçim ve teknikleri. Anlatım bozuklukları: anlatıma dayalı anlatım bozuklukları, yapıya dayalı anlatım bozuklukları. Eleştiri ve Öz eleştiri. Söyleşi, Deneme ve diğer yazı türleri. Yazma Çalışması.

AİİT102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II (2-0)2

Siyasi İnkılaplar; Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması, Atatürk Döneminde Kurulan ve TBMM'de Temsil Edilen Siyasi Fıkralar ve Siyasal Olaylar. Cumhuriyet Dönemi Hukuk İnkılabı ve Yeni Hukuk Düzeni Eğitim Alanındaki İnkılaplar. Kültür ve Toplumsal Alanda Gerçekleştirilen İnkılap Hareketleri. Ekonomik Alanda İnkılaplar. Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası-I (1923-1930). Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası-II (1930-1938). Atatürk İlkeleri; Temel Ve Bütünleyici İlkeler. Atatürk Sonrası Türkiye.

YDBİ102 İngilizce-II (2-0)2

Bu dersin temel amacı Avrupa Ortak Dil Referans Çerçevesi ve (CEFR), Avrupa Dil Portfolyo'sünde belirtilen dil seviyeleri çerçevesinde A-1 seviyesinde, İngilizce eğitimi vermektir. Yükseköğrenimini tamamlamış her gencin yabancı dil olarak İngilizceyi temel yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmesi, dil-düşünce bağlantısı açısından yazılı ve sözlü anlatım vasıtası olarak kullanabilme yeteneğini kazanması ve yabancı dil bilincine sahip gençlerin yetiştirilmesi amacını taşımaktadır.

TDP102 Toplumsal Duyarlılık Projesi-II (1-2)2

Üniversite ile toplum arasında bağları güçlendirmek, toplumsal konulara duyarlı ve toplumsal sorumluluk bilincine sahip öğrenciler yetiştirmek amacıyla toplumun güncel sorunlarını belirleme ve çözümü için hazırlanan projelerde saha çalışması yapmak, derste edinilen bilgilerin deneyime ve pratiğe aktarılması ve proje ekiplerinde beceri geliştirmeye yönelik çalışmalarda bulunmak.

NTUP102 İstatistik (3-0)3

Gıdaların analizinden elde edilen verilerin istatistiksel değerlendirilmesi, istatistiksel metotlarla anlamlandırılması. Temel istatistik kavramları, dağılımlar ve ölçümleri. Önem kontrolü testi, regresyon ve korelasyon.

NTUP104 Gıda İşleme İlkeleri (4-0)4

Birimler, gıdaların yapısı, boyut küçültme (öğütme, parçalama, dilimleme, vb.), karıştırma işlemi,



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



emülsifikasyon, homojenizasyon, sedimentasyon, santrifügasyon, ısı işlemi, gıdaları ısıtma yöntemleri, soğutma işlemi (soğukta depolama ve donmuş muhafaza, soğutma sistemleri).

NTUP106 Gıda Kimyası (3-1)4

Gıdaların kimyasal bileşimi, gıdalarda su, karbonhidratlar, proteinler, lipidler, vitaminler, mineraller, enzimler.

NTUP108 Gıda Kodeksi ve Standartları (2-0)2

Gıda ve gıda kalite kontrolü, geçmişten günümüze ülkemizde gıda mevzuatı uygulamaları, mevzuat, kanun, tüzük, yönetmelik, tebliğ, standart kavramlarının tanımı, 5179 sayılı Gıda Kanunu, Türk Gıda kodeksi Yönetmeliği, diğer yönetmelikler ve tebliğler, kalite ve kalite yönetim sistemleri, ISO 22000 ve HACCP sistemlerinin uygulama ilkeleri.

NTUP110 İş Sağlığı ve Güvenliği (2-0)2

Gıda işleme tesislerinde, araştırma-geliştirme ve kalite kontrol laboratuvarlarında güvenli çalışma ilkeleri, buralarda oluşacak kazalarda alınması gereken acil önlemler ve ilk yardım. Gıda işleme tesislerinde kullanım sularının ve dezenfektanların iş sağlığı ve güvenliği açısından önemi. Gıda işleme tesisleri ve laboratuvarlarında kullanılan makine, cihaz ve teçhizatın güvenli kullanımı ve alınması gereken emniyet tedbirleri.

NTUP112 Ofis Otomasyonu (1-1) 2

Microsoft Office Yazılımının Yüklenmesi, Aktivasyonu ve Çalıştırılması, Microsoft Word programının menüler ve kısayollarının anlatımı, Microsoft Word ile CV oluşturma, Microsoft Excel programı menüler ve kısayollarının anlatımı, Microsoft Excel'de hücrelerde biçimlendirme özelliklerinin uygulanması, Microsoft Excel'de temel aritmetik işlemlerin gerçekleştirilmesi, Microsoft Excel'de hazır fonksiyonların kullanımı, Microsoft Excel'de Karar Mekanizması uygulamaları, Microsoft Excel'de hazır fonksiyonlar ve iç içe fonksiyonların kullanımı, Microsoft Excel'de koşullu biçimlendirme uygulamaları ve Microsoft Powerpoint ile etkili sunum hazırlama konuları dersin içeriğini oluşturmaktadır.

NTUP161 Temel Hesaplama Teknikleri (3-0)3

Birim Sistemleri, gıda sanayinde kütle ve enerji denkliklerinin uygulamaları, kütle denklikleri, tekrar dönüşüm, proses atlama, enerji denklikleri.

NTUP163 Değirmen Bakımı ve Uzmanlığı (2-0)2

Genel öğütme aşamaları. Temizleme sistemleri ve makineleri. Tavlama yöntemleri ve taşıma sistemleri. Valsli değirmen fonksiyonları, öğütme sistemleri ve tasarımı. Eleme prensipleri ve elektrik özellikleri. Genel bakım ve sorun giderme.

NTUP165 Gıda Mikrobiyolojisi (2-1)3

Mikroorganizma kontaminasyon kaynakları. Gıda kaynaklı mikroorganizmalar. Gıda mikroorganizma ilişkileri ve gıdalarda mikrobiyal gelişimi etkileyen faktörler. Mikroorganizmaların gıda mikrobiyolojisi ve insan sağlığı açısından önemi. Mikroorganizma gelişiminin kontrolü.

NTUP167 Değirmencilik Bilimi ve İlkeleri (4-0)4

Buğdayın tanımı, morfolojisi ve sınıflandırılması. Değirmencilik önemi ve tarihçesi. Değirmencilik yönünden tane. Buğday alımında kalite kontrol yöntemleri. Buğday borsası ve görevleri. Buğdayın işlenmeye hazırlanması. Değirmen teknolojisi. Unda kalite kontrol yöntemleri. Un depolama ve taşıma sistemleri. Un kalitesinin iyileştirilmesi.



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



NTUP169 Tahıl Ürünlerinde Enstrümental Analiz (2-0)2

Enstrümental ve klasik analiz nedir? Spektroskopik analizler; spektrofotometre çeşitleri, farinograf, ekstensograf, amilograf, miksograf ve alveograf analizleri, çıktuları yorumlama, diyagramları okuma. Kromotografik analizler; gaz kromatografisi, HPLC.

NTUP171 Gıda Hijyeni ve Sanitasyon (3-0)3

Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi, gıdaya mikroorganizmaların bulaşma kaynakları, temizlik ve deterjanlar, dezenfeksiyon ve dezenfektanlar, personel hijyeni, işletme hijyen ve sanitasyonu, alet-ekipman temizliği ve sanitasyonu, sanitasyon kontrolü.

NTUP202 Hububat Analizleri (3-1)4

Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak tahıllardan numune alma, buğday ve buğday unu analizlerini yapma/değerlendirme yeterlikleri, Tahıllardan numune alma ve hazırlama, Buğdayda yabancı madde miktarı, hektolitreye ağırlığı, bintane ağırlığı, tane iriliği, tane un verimi, nem, protein, kül, nişasta, düşme sayısı, sedimentasyon değeri, gluten, gluten indeks değeri tayini, buğday ununda duyuşal, kimyasal ve fizikokimyasal analizler.

NTUP204 Mesleki İngilizce (3-0)3

Laboratuvar gereçleri ve cam malzemeleri. Laboratuvar aletleri. Laboratuvar güvenliği. Kimyasal tehlikeler ve sembolleri. Gıda analizleri. Deneysel rapor yazma. Gıda isimleri. Gıda işleme ve üretim akım-şemaları. Etiket bilgileri. Duyular ve duyuşal terimler.

NTUP206 Gıda Katkı Maddeleri (2-0)2

Katkı maddelerinin tanımı ve kullanım amaçları. Katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler. Katkı maddelerinin sınıflandırılması. Katkı maddelerinin besinin duyuşal özellikleri üzerine etkisi ve sağlık açısından değerlendirilmesi. Antioksidanlar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları. Asitliği düzenleyiciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları. Emülgatörler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları. Stabilizatörler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları. Koruyucular: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları. Lezzet maddeleri ve tatlandırıcılar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları

NTUP208 Un ve Ekmek Üretim Teknolojisi (3-0)3

Unun tanımı, önemi ve un tipleri. Ham madde temini, un üretim aşamaları; temizleme, tavlama, öğütme işlemleri, eleme ve bu işlemleri etkileyen faktörler. Buğdayda ve unda kalite kontrol. Paçal yapımı ve amacı. Ekmeğin tanımı, önemi ve çeşitleri. Ekmek yapımında gerekli temel ve yardımcı bileşenlerin özellikleri, ekmek hamurunun yoğrulması, ekmek üretim metotlarına ve ürün özelliğine uygun olarak fermantasyon aşamaları, ekmeğe şekil verme, pişirme ve ambalajlama.

NTUP210 Bulgur Teknolojisi (2-0)2

Bulgurun tanımı, tarihçesi, beslenmedeki yeri ve önemi. Bulgurun sınıflandırılması ve çeşitleri. Bulgur yapımında kullanılan buğdayın özellikleri. Bulgur üretim aşamaları; temizleme, ıslatma, pişirme, kurutma işlemi, eleme, kabuk soyma, kırma, ambalajlama ve depolama. Üretim aşamalarında dikkat edilecek hususlar. Ham madde ve üründe yapılan kalite kontrol analizleri.

NTUP212 Bisküvi Teknolojisi (2-0)2

Bisküvi üretiminde kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri. Bisküvi üretim akım şeması, bisküvi üretiminde sorunlar ve çözümler. Kraker Üretim teknolojisi, kraker üretiminde sorunlar ve çözümler. Bisküvi ve kraker üretiminde kalite standartları ve analizleri.



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



NTUP214 Makarna Üretim Teknolojisi (2-0)2

Makarnanın tanımı, tarihçesi, beslenmedeki yeri ve önemi. Makarnanın sınıflandırılması ve çeşitleri. Makarna yapımında kullanılan bileşenler ile özellikleri. Makarna üretim aşamaları; makarna hamurunun hazırlanması ve yoğrulması, makarnanın şekillendirilmesi, kurutma işlemi, ambalajlama ve depolama. Üretim aşamalarında dikkat edilecek hususlar. Makarnada yapılan kalite kontrol analizleri.

NTUP216 Silo ve Depolama Teknolojisi (2-0)2

Depo çeşitleri ve özellikleri. Tahılları depolamanın amacı. Depolama esnasında tahıllarda oluşan değişimler. Depolamayı etkileyen faktörler ve dikkat edilecek hususlar. Tahılları depolama çeşitleri, avantaj ve dezavantajları. Tahılları dökme yığın olarak ve toprak altında depolama, çuvala depolama, ambarda depolama, silolarda depolama. Silo çeşitleri ve teknolojisi.

NTED201 İşyeri Eğitimi-I (4-2)5

Üniversite-sanayi işbirliği çerçevesinde öğrencilerin danışman öğretim elemanları gözetim ve denetiminde alanında uzman yönetici ve çalışanlardan alınacak tamamlayıcı teorik ve pratik eğitim; alanlarıyla ilgili firmalarda, kurumlarda ve yüksekokulumuz atölyelerinde pratik eğitim, sosyal gelişim, takım çalışması, iş ve işyeri motivasyonu, ilgili alandaki yeni gelişmeler, iş hayatına geçişe hazırlık.

NTED 202 İşyeri Eğitimi-II (4-2)5

Üniversite-sanayi işbirliği çerçevesinde öğrencilerin danışman öğretim elemanları gözetim ve denetiminde alanında uzman yönetici ve çalışanlardan alınacak tamamlayıcı teorik ve pratik eğitim; alanlarıyla ilgili firmalarda, kurumlarda ve Yüksekokulumuz atölyelerinde pratik eğitim, sosyal gelişim, takım çalışması, iş ve işyeri motivasyonu, ilgili alandaki yeni gelişmeler, iş hayatına geçişe hazırlık.

SEÇMELİ DERSLER

NTUP001 Girişimcilik (3-0)3

Girişimcilik kavramı. Girişimcilik özelliklerinin sınanması. İş fikri ve yaratıcılık egzersizleri. Tecrübe paylaşımı. İşletme kavramı. İşletme fonksiyonları: Kuruluş şekilleri. İşletme fonksiyonlar: türleri. İşletme fonksiyonları: mali ve hukuki sorumluluklar. İş planı kavramı ve öğeleri: pazarlama planı. İş planı kavramı ve öğeleri: üretim, yönetim, finansal planlar. İş modeli ve iş planına yönelik atölye çalışmaları. İş planı sunumları.

NTUP002 Pazarlama (3-0)3

Pazarlama kavramı ve Pazar türlerinin öğrenilmesi. Pazarlama stratejilerine yönelik bilgilerin kazandırılması. Pazarlama karması elemanları kapsamında ürün, fiyat, dağıtım ve tutundurma faaliyetlerinin açıklanması.

NTUP003 Hububat ve Bakliyat Ürünleri (3-0)3

Hububat ve bakliyatın tanımı ve önemi. Tahıl ve bakliyat tanesinin anatomisi, fiziksel ve kimyasal yapıları. Tahıl ve bakliyatların temizlenmesi, kalibrasyon ve ayıklanması. Buğday öğütme teknolojisi yöntemleri. Un, ekmek, makarna, bisküvi, bulgur ve diğer hububat ürünlerinin üretim teknolojisi.

NTUP004 Diyagram (3-0)3

Bir un değirmeninde öğütmenin kapasitesi, randıman, hammadde-son ürün kalite özellikleri göz önünde bulundurularak temizleme, tavlama ve öğütme elemanlarının sıralanışı, çeşit, sayı ve özellikleri itibarıyla seçimi ve dizaynı. Öğütme elemanlarının performansının yanı sıra valsler, pürifikasyon (saflaştırma) sistemleri, yardımcı ekipmanlar (irmik sasörü, detaşör, kepek fırçalama makineleri vb.) ile eleme hattı ekipmanlarının yerinde ve optimum ayarla kullanılmalrı.