



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU

K - Q
TSE-ISO-EN
9001

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

1. DÖNEMDERS 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
NTGT101	Laboratuvar Teknikleri	Z	(2-1)3	3	4
NTGT103	Genel Mikrobiyoloji	Z	(3-1)4	4	5
NTGT105	Genel Kimya	Z	(4-0)4	4	5
NTGT107	Beslenme İlkeleri	Z	(2-0)2	2	3
NTGT109	Matematik	Z	(3-0)3	3	3
DERS YÜKÜ TOPLAMI				16	20
GENEL TOPLAM				25	30
1. Dönem Seçmeli Ders Listesi (1 AKTS / 0 KREDİ'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. DÖNEMDERS 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
NTGT102	İstatistik	Z	(3-0)3	3	3
NTGT104	Gıda İşleme İlkeleri	Z	(4-0)4	4	5
NTGT106	Gıda Kimyası	Z	(3-1)4	4	5
NTGT108	Gıda Kodeksi ve Standartları	Z	(2-0)2	2	2
NTGT110	İş Sağlığı ve Güvenliği	Z	(2-0)2	2	3
NTGT112	Ofis Otomasyonu	Z	(1-1)2	2	3
DERS YÜKÜ TOPLAMI				17	21
GENEL TOPLAM				26	30
3. DÖNEMDERS LİSTESİ (YAZ DÖNEMİ)					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS
NTGT161	Temel Hesaplama Teknikleri	Z	(3-0)3	3	3
NTGT163	Hububat ve Bakliyat Ürünleri	Z	(3-0)3	3	3
NTGT165	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	(2-1)3	3	3
NTGT167	Meyve ve Sebze Teknolojisi	Z	(3-0)3	3	3
NTGT169	Enstrümental Analiz	Z	(2-0)2	2	2
NTGT171	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. DÖNEMDERS LİSTESİ (GÜZ DÖNEMİ)					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS
NTGT202	Gıda Analizleri	Z	(3-1)4	4	4
NTGT204	Mesleki İngilizce	Z	(3-0)3	3	3
NTGT206	Gıda Katkı Maddeleri	Z	(2-0)2	2	2
NTGT208	Bitkisel Yağ Teknolojisi	Z	(3-0)3	3	3
NTGT210	Gıda Depoculuğu ve Ambalajlama	Z	(2-0)2	2	2
NTGT212	Biyoteknoloji	Z	(3-0)3	3	3
NTGT214	Süt Teknolojisi	Z	(3-0)3	3	3
TOPLAM				20	20

5. DÖNEMDERS 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. DÖNEMDERS 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
NTGT001	Giriş imcilik	S	(3-0)3	3	3
NTGT002	Pazarlama	S	(3-0)3	3	3
NTGT003	Et ve Ürünleri Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGT004	Özel Gıdalar	S	(3-0)3	3	3
NTGT005	Hazır Yemek Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGT006	Kurutulmuş Gıda Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGT007	Kuruyemiş Üretim Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



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 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 amacıyla tasarlanmıştır.

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 Sanatı. Rönesans Sonrası Avrupa Sanatı. Modern Sanat Akımları.



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



NTGT101 Laboratuvar Teknikleri (2-1)3

Laboratuvarın tanımı ve laboratuvarlarda aranan özellikler. Laboratuvar çalışmasında uyulması gereken kurallar, laboratuvar kazaları, laboratuvarlarda kullanılan malzemeler, kimyasallar ve çözeltiler. Kimyasal çözeltilerin hazırlanması. Gıda laboratuvarlarında kullanılan genel aletler ve çalışma yöntemleri.

NTGT103 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 antikolar 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.

NTGT105 Genel Kimya (4-0)4

Madde ve kimya, kimyanın temel kanunları, atom ve molekül ağırlığı, mol, avogadro sayısı, kimyasal hesaplamalar, semboller, formüller ve denklemler, çözeltiler, periyodik cetvel ve atomun yapısı, kimyasal bağ.

NTGT107 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.

NTGT109 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.



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



YDBİ102 İngilizce-II (2-0)2

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

NTGT102 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.

NTGT104 Gıda İşleme İlkeleri (4-0)4

Birimler, gıdaların yapısı, boyut küçültme (öğütme, parçalama, dilimleme, vb.), karıştırma işlemi, emülsifikasyon, homojenizasyon, sedimentasyon, santrifügasyon, ısı işlemi, gıdaları ısıtma yöntemleri, soğutma işlemi (soğukta depolama ve donmuş muhafaza, soğutma sistemleri).

NTGT106 Gıda Kimyası (3-1)4

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

NTGT108 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.

NTGT110 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.

NTGT112 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.



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



NTGT161 Temel Hesaplama Teknikleri (3-0)3

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

NTGT163 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, ekmeke, makarna, bisküvi, bulgur ve diğer hububat ürünlerinin üretim teknolojisi.

NTGT165 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.

NTGT167 Meyve ve Sebze Teknolojisi (3-0)3

Meyve ve sebzelerin kimyasal bileşimi, meyve ve sebzelerin muhafaza yöntemleri, meyve ve sebzelerde konserve teknolojisi, konservelede kalite kontrol, meyve ve sebze suyu teknolojisi, salça üretim teknolojisi.

NTGT169 Enstrümental Analiz (2-0)2

Enstrümental ve klasik analiz nedir? Spektroskopik analizler; spektrofotometre çeşitleri, fotometrik analizler, renk tayin cihazları, refraktometreler, polarimetreler, kromatografik analizler; gaz kromatografisi, HPLC.

NTGT171 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.

NTGT202 Gıda Analizleri (3-1)4

Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması ve sonuçların değerlendirilmesi, gıdalarda rutubet, yağ, protein, karbonhidrat, kül ve mineral tayinleri ve yakma yöntemleri, gıdalarda pH ve asitlik tayinleri, gıdalarda vitamin, kolesterol, katkı maddeleri ve kalıntı analizleri. Genel gıda analiz yöntemleri ve kalite kontrolleri.

NTGT204 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 duyuşsal terimler.

NTGT206 Gıda Katkı Maddeleri (2-0)2

Katkı maddelerinin tanımı ve kullanım amaçları. Katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler. Katkı maddelerinin sınıflandırılması. Katkı maddelerinin besinin duyuşsal 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



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



NTGT208 Bitkisel Yağ Teknolojisi (3-0)3

Katı ve sıvı yağların bileşimleri ve genel yapıları, yağ hammaddeleri, yağlı tohumların muhafaza koşulları, yağlı tohumlardan ham yağ eldesi, yağların rafinasyonu.

NTGT210 Gıda Depoculuğu ve Ambalajlama (2-0)2

Gıdaların depolanması, depolamada etkili olan faktörler, depolar ve depolama yöntemleri, raf ömrünün belirlenmesi, depolama hesapları, gıda muhafazasını etkileyen faktörler. Gıda kalitesi ve dayanıklılığı üzerine yoğunlaşarak gıda endüstrisi için ambalajlamanın fiziksel prensipleri. Gıda sanayinde kullanılmakta olan değişik ambalaj materyallerinin özellikleri.

NTGT212 Biyoteknoloji (3-0)3

Gıda mikrobiyoloji, biyokimya ve moleküler biyoloji, moleküler biyolojik yöntemler. Gıda endüstrisinde fermentasyon teknolojisi, enzimlerin gıda endüstrisinde uygulama alanları, fermente et ürünleri, fermente süt ürünleri, probiyotik organizmalar ve peynir, fermente bitkisel ürünler, fermente alkollü içecekler, yağlarda biyoteknoloji, aroma biyoteknolojisi, genetik modifiye gıdalar.

NTGT214 Süt Teknolojisi (3-0)3

Türkiye’de ve dünyada süt ve süt ürünleri üretimi ve ticareti; sütün tanımı, bileşimi (lipidleri, proteinleri, karbonhidratları, mineral maddeleri, enzimleri, vs.) ve süt bileşimini etkileyen faktörler; süt bileşenlerinin fizikokimyası ve teknolojik açıdan önemi, sütün pıhtılaşma mekanizmaları; süt mikrobiyolojisi, süt işletmelerinde sanitasyon ve süt ürünlerinde kullanılan starter kültürler; çiğ sütün toplanması. Çiğ süte uygulanan ön işlemler (sütün temizlenmesi, süt yağının ayrılması, homojenizasyon, baktöfugasyon, deaerasyon), pastörizasyon, sterilizasyon. Yoğurt, peynir, tereyağı ve dondurma üretim teknikleri. laboratuvarında süte ait kimyasal analizler yapılması.

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

NTGT001 Girişimcilik (3-0)3

Girişimcilik kavramı. Girişimcilik özelliklerinin sınanması. İş fikri ve yaratıcılık egzersizleri. Tecrübe paylaşımı. İşletme kavramı. İşletme fonksiyonları: Kuruluş şekilleri. İşletme fonksiyonları: 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.

NTGT002 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.



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



NTGT003 Et ve Ürünleri Teknolojisi (3-0)3

Etin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve histolojik özellikleri. Kesim sonrası dönemde oluşan biyokimyasal reaksiyonlar. Etin muhafaza yöntemleri. Et ürünleri üretiminde kullanılan temel materyaller ve katkı maddeleri. Et ve ürünleri teknolojisinde düşük ve yüksek sıcaklık uygulanmasının temel prensipleri. Et teknolojisinde Tumling ve Massaging teknolojisi. Taze ve işlenmiş et ürünlerinde renk oluşumları. Et ürünleri üretiminde kullanılan temel makineler. Taze ve işlenmiş et ürünlerinin ambalajlanmalarının temel esasları. İşlenmiş et ürünlerinde kalite kriterleri. İşlenmiş et ürünlerinde genelde görülebilen temel hata ve kusurlar

NTGT004 Özel Gıdalar (3-0)3

Şeker üretimi, çay üretimi, kahve üretimi, kakao ve çikolata üretimi, şekerleme teknolojisi.

NTGT005 Hazır Yemek Teknolojisi (3-0)3

Hazır yemek endüstrisinin tarihçesi, toplu beslenme sistemi ve yönetimi, hazır yemek tesis ve organizasyonu, endüstriyel mutfak donanımı, beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyon, maliyet ve bütçeleme, beslenme ilkeleri ve yiyecekler, menü planlama, yemek hazırlama yöntemleri, konserve yapma, ambalajlama ve depolama, mevzuat ve diğer yasal zorunluluklar.

NTGT006 Kurutulmuş Gıda Teknolojisi (3-0)3

Genel gıda muhafaza yöntemleri, kurutma yöntemleri, kurutmanın önemi, su aktivitesi ve mikroorganizmalarla ilişkileri, kurutma hataları, çeşitli gıda ürünlerinde kurutma tekniklerinin incelenmesi, kurutmanın besin değerine ve ürün kalitesine etkileri, kurutma sonrası yapılacak işlemler, kuru ürün muhafazası, kuru ürün ambalaj ilişkileri.

NTGT007 Kuruyemiş Üretim Teknolojisi (3-0)3

Kuruyemişlerin tarihçesi, kuruyemişlerin besin içerikleri, kuruyemişlerin insan sağlığına katkıları, kuruyemiş üretiminde kullanılan makineler, işleme teknolojileri ve kuruyemişlerde bozulma olayları.