



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



GIDA KALİTE KONTROLÜ ve ANALİZİ 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
AIİT101	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
NTGK101	Laboratuvar Teknikleri	Z	(2-1)3	3	3
NTGK103	Genel Mikrobiyoloji	Z	(3-1)4	4	4
NTGK105	Genel Kimya	Z	(4-0)4	4	4
NTGK107	Hijyen ve Sanitasyon	Z	(3-0)3	3	3
NTGK109	Matematik	Z	(3-0)3	3	3
NTGK***	Seçmeli-I	S	(3-0)3	3	3
DERS YÜKÜ TOPLAMI				20	20
GENEL TOPLAM				29	30

1. Dönem GOS 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. 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
AIİT102	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
NTGK104	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	(2-1)3	3	3
NTGK106	Gıda Kimyası	Z	(3-1)4	4	5
NTGK108	Enstrümental Analiz	Z	(2-0)2	2	2
NTGK110	Gıdalarda Kalite Kontrol ve Analizleri	Z	(3-1)4	4	5
NTGK112	Ofis Otomasyonu	S	(1-1)2	2	3
NTGK***	Seçmeli-II	S	(3-0)3	3	3
DERS YÜKÜ TOPLAMI				18	21
GENEL TOPLAM				27	30

3. DÖNEM DERS LİSTESİ (YAZ DÖNEMİ)					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS
NTGK163	Süt ve Ürünleri Analizleri	Z	(3-1)4	4	4
NTGK165	Et ve Ürünleri Analizleri	Z	(2-2)3	3	3
NTGK167	Yağ Analizleri	Z	(3-1)4	4	4
NTGK169	Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri	Z	(3-0)3	3	3
NTGK***	Seçmeli-III	S	(3-0)3	3	3
NTGK***	Seçmeli-IV	S	(3-0)3	3	3
TOPLAM				20	20

4. DÖNEM DERS LİSTESİ (GÜZ DÖNEMİ)					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	(T-U)K	Kredi	AKTS



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



NTGK202	Tahıl ve Ürünleri Analizleri	Z	(3-1)4	4	4
NTGK204	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri	Z	(3-1)4	4	5
NTGK206	Gıda Kodeksi ve Standartları	Z	(2-0)2	2	2
NTGK208	İş Sağlığı ve Güvenliği	Z	(2-0)2	2	3
NTGK***	Seçmeli-V	S	(3-0)3	3	3
NTGK***	Seçmeli-VI	S	(3-0)3	3	3
TOPLAM				18	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
NTGK001	Girişimcilik	S	(3-0)3	3	3
NTGK002	Pazarlama	S	(3-0)3	3	3
NTGK003	Özel Gıdalar	S	(3-0)3	3	3
NTGK004	Hazır Yemek Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGK005	Beslenme İlkeleri	S	(3-0)3	3	3
NTGK006	Kurutulmuş Gıda Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGK007	Kuruyemiş Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGK008	Mesleki İngilizce	S	(3-0)3	3	3
NTGK009	Gıdaların Ambalajlanması	S	(3-0)3	3	3
NTGK010	Gıda Endüstrisi Makineleri	S	(3-0)3	3	3
NTGK011	Fermentasyon Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGK012	Gıda Katkı Maddeleri	S	(3-0)3	3	3
NTGK013	İçecek Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGK014	Su Analizleri	S	(3-0)3	3	3
NTGT015	Gıdalarda Nanoteknoloji Uygulamaları	S	(3-0)3	3	3
NTGK016	İstatistik	S	(3-0)3	3	3
NTGK017	Organik Gıdalar	S	(3-0)3	3	3
NTGK018	Fonksiyonel Gıdalar	S	(3-0)3	3	3
NTGK019	Gıdaların Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü ve Analizleri	S	(3-0)3	3	3
NTGK020	Gıda Biyoteknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGK021	Genetiği Değiştirilmiş Organizma İçeren Gıdalar	S	(3-0)3	3	3
NTGK022	Gıdalarda Raf Ömrü	S	(3-0)3	3	3
NTGK023	Gıdalarda ARGE - ÜRGE	S	(3-0)3	3	3
NTGK024	Endüstriyel Teşvikler ve Proje Yazım Teknikleri	S	(3-0)3	3	3
NTGK025	Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGK026	Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGK027	Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi	S	(3-0)3	3	3
NTGK028	Baharat Teknolojisi	S	(3-0)3	3	3
NTGK029	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	S	(3-0)3	3	3
NTGK030	İletişim	S	(3-0)3	3	3



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



NTGK031	İlk Yardım	S	(3-0)3	3	3
NTGK032	Çevre Koruma	S	(3-0)3	3	3
NTGK033	Gıdalarda Coğrafi İşaretleme ve İzlenebilirlik	S	(3-0)3	3	3
NTGK034	İnovatif Yağ Rafinasyon Teknikleri	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 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, tarihesi, 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 antrenman 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



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



Sanatı. Osmanlı Sanatı. Avrupa Sanatı. Rönesans Dönemi Sanat. Rönesans Sonrası Avrupa Sanatı. Modern Sanat Akımları.

NTGK101 Laboratuvar Teknikleri (2-1)3

Laboratuvarın tanımı ve laboratuvarlarda aranan özellikler. Kişisel güvenlik önlemleri, Laboratuvar genel güvenlik önlemleri, Laboratuvarlarda kullanılan genel cam ve kimyasal malzemelerin tanıtımı, Kimyasal maddelerle güvenli çalışma, Analiz öncesi hazırlıklar, Analiz sonrası işlemler, Laboratuvar genel analiz yöntemleri, Süzme, Çöktürme, Santrifüjleme, Gravimetrik analizler, molar, molal ve yüzde çözelti hazırlama, Duyusal analiz işlemleri, Titrimetrik analiz işlemleri.

NTGK103 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.

NTGK105 Genel Kimya (4-0)4

Madde ve özellikleri, kimyanın temel kanunları, atom ve molekül ağırlığı, mol, Avagadro sayısı, kimyasal hesaplamalar, semboller, formüller ve denklemler, çözeltiler, periyodik cetvel ve atomun yapısı, kimyasal bağ, reaksiyon hızı, kimyasal denge, asit-bazlar ve radyoaktivite.

NTGK107 Hijyen ve Sanitasyon (3-0)3

Kişisel hijyen ve temizlik kuralları. İşletmelerde hijyen, hammadde kabul, üretim ve depolamada hijyenin önemi. Tuvaletler ve el yıkama alanları hijyeni. Periyodik sağlık kontrolleri, İşletme giriş ve çıkışları, Temizlik malzemeleri, Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon, Dezenfeksiyon yöntemleri, dezenfektanlar. Alet- ekipman temizliği ve sanitasyonu, sanitasyon kontrolü. Personel hijyeni ve eğitimi, Hijyen ve sanitasyonla ilgili yasal düzenlemeler. Gıdalara mikroorganizma bulaşma kaynakları, gıda zehirlenme sebepleri.

NTGK109 Matematik (3-0)3

Kümeler, Sayılar, Oran ve orantı, Eşitsizlikler ve denklemler, Rasyonel sayılar ve ondalık kesirler, Yüzde problemleri, Karışım problemleri, Üstü ve köklü sayılar, Mutlak değer ve aralıklar, Sayı sistemleri ve taban aritmetiği.

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 kapasitesinin 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



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



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 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.

NTGK104 Gıda Mikrobiyolojisi (2-1)3

Gıda mikrobiyolojisine giriş ve gıdalarda önemli mikroorganizmalar, gıdalarda bulaşma kaynakları ile mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç ve dış faktörler, Mikroorganizmaların metabolizması ve gıdalarda mikrobiyal bozulmalar, Gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasında etkili faktörler ve gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, Mikroorganizmalarda çoğalmanın matematiksel ifadesi. Gıda koruma yöntemleri: Isıl işlemlerle, düşük sıcaklıklarda, antimikrobiyal maddelerle gıdaların korunması. Gıda koruma yöntemleri: Düşük su aktivitesiyle, Modifiye atmosfer yöntemleriyle gıdaların korunması, radyasyonla gıdaların korunması. Gıda koruma yöntemleri: Gıdaların korunmasında mikroorganizma ve ürünleri, Yeni gıda koruma yöntemleri, birden fazla koruma yöntemiyle. Gıdalarda indikatör mikroorganizmalar, Fermente gıdaların mikrobiyolojisi ve biyoteknolojik yollarla elde edilen ürünler, Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemi, Mikrobiyolojik gıda analizlerinde geleneksel yöntemler, Mikrobiyolojik gıda analizlerinde hızlı tanı yöntemleri, Gıda mikrobiyolojisi alanında yapılan çalışmalar.

NTGK106 Gıda Kimyası (3-1)4

Gıda ve gıda kimyası tanımı, gıdaların bileşimini oluşturan besin öğeleri ve sınıflandırılmaları, karbonhidratlar, lipitler, proteinler ve aminoasitler, enzimler, yağda ve suda çözünen vitaminler, su ve suyun özellikleri, su formları, su aktivitesi ve sorpsiyon izotermi, mineral maddelerin özelliklerinin incelenmesi ve sınıflandırılmaları, gıdaların bozulma tepkimeleri (enzimatik ve enzimatik olmayan esmerleşmeler), aroma ve lezzet bileşenlerinin incelenmesi, gıdalarda bulunan fenolik bileşenler ve özellikleri.

NTGK108 Enstrümental Analiz (2-0)2

Enstrümental gıda analizlerine giriş, enstrümental analiz teknikleri ve temel ilkeler, Refraktometre, Polarimetre, spektrofotometre çeşitleri Atomik absorpsiyon spektroskopisi, FT_IR spektroskopisi, renk tayin cihazları, Raman spektrometresi, Atomik emisyon spektroskopisi, X- ışınları spektroskopisi, Kromatografik teknikler, HPLC, GC, Kağıt ve ince tabaka kromatografisi.

NTGK110 Gıdalarda Kalite Kontrol ve Analizleri (3-1)4

Gıda kalitesi ve gıda kalite kontrolünün tanımı, kapsamı ve sınıflandırılması, Gıda maddelerinin temel kimyasal, fiziksel ve duyuşal özellikleri, Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması ve sonuçların değerlendirilmesi, Genel gıda analiz yöntemleri ve kalite kontrolleri, Gıdalarda duyuşal analizler, Gıdalarda görünüş özellikleri, Fiziksel şekil özellikleri, Gıdalarda renk özellikleri, Gıdalarda objektif



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



renk ölçüm sistemleri, Gıdalarda kinestetik duyuşal özelliklerin sınıflandırılması, Viskozite ve konsistens kavramları, Viskozite ve konsistensin ölçümü, Gıdalarda tat ve kokunun objektif olarak ölçümü, Gıdalarda nem tayini, Briks ölçümü, Kül tayini, Ham protein tayini, Toplam asitlik tayini, Yağ tayini, Şeker tayini.

NTGK112 Ofis Otomasyonu (1-1)2

Microsoft Office Yazılımının Yüklenmesi, Aktivasyonu ve Çalıştırılması, Microsoft Word programının menüleri ve kısayollarının anlatımı, Microsoft Word ile CV oluşturma, Microsoft Excel programı menüleri 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.

NTGK163 Süt ve Ürünleri Analizleri (3-1)4

Sütün tanımı ve bileşimi, Çiğ süt ve süt ürünlerinden numune almak, Çiğ sütlerin işlenmeye uygunluğunu belirlemek, Çiğ sütte platform analizlerini yapmak/değerlendirmek, Çiğ ve içme sütlerinde asitlik tayini, Yoğunluk, Kuru Madde, Yağ ve protein tayinleri, Sütlerde homojenizasyon kontrolü, Sütlerde ısıl işlem kontrolü, Peynirde duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizleri yapmak/değerlendirmek, Yoğurtların duyuşal özellikleri, Yoğurtların fiziksel özellikleri, Yoğurdun kimyasal özellikleri, Kremada duyuşal analizler, Kremada kimyasal analizler, Tereyağında duyuşal analizler, Tereyağında kimyasal analizler, Dondurmada duyuşal analizler, Dondurmada fiziksel analizler, Dondurmada kimyasal analizler. Genel olarak süt ve süt ürünlerine ait fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik temel analizler ve hesaplama yöntemleri.

NTGK165 Et ve Ürünleri Analizleri (2-2)3

Taze etlerin duyuşal özellikleri, Taze etin fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analiz yöntemleri, Dondurulmuş et ve ürünlerinin duyuşal özellikleri, Dondurulmuş et ve ürünlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri, Kanatlı etlerinin duyuşal özellikleri, Kanatlı etlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analiz yöntemleri, Su ürünlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri, Sucuklarda duyuşal analizler, Sucuğun kimyasal özellikleri ve analiz yöntemleri, Emülsiyon tipi et ürünlerinde duyuşal analizler, Emülsiyon tipi et ürünlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analiz yöntemleri, Pastırmanın fiziksel ve kimyasal özellikleri, Pastırmanın duyuşal özellikleri ve analiz yöntemleri, Kavurmanın duyuşal özellikleri, Kavurmanın fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analiz yöntemleri, Konserve tipi et ürünlerinin duyuşal özellikleri, Konserve tipi et ürünlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ve analiz yöntemleri.

NTGK167 Yağ Analizleri (3-1)4

Lipitlerin genel tanımı, Bitkisel yağ türleri ve özellikleri, Zeytinyağı, Margarin ve tereyağına ait özellikler, Bitkisel yağlarda duyuşal analizler, Bitkisel yağlarda kırıma indisi tayini, Eterde çözünmeyen yabancı madde ile kül tayini, gıdalarda yağ tayin yöntemleri (ekstraksiyon yöntemleri), Uçucu madde tayini, Serbest yağ asitleri tayini, Peroksit sayısı tayini, Viskozite tayini, İyot sayısı tayini, Sabunlaşma sayısı tayini, Sabunlaşmayan madde tayini, Kreiss testi, Mineral yağ aranması tayini, Zeytinyağı ile ilgili analizler, Yağlardaki serbest yağ asitleri ve trigliseritlerin tayini için HPLC ve GC kullanılarak analizlerin uygulanması, Katı yağlarda duyuşal, fiziksel ve kimyasal analizler.

NTGK169 Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri (3-0)3

Bal ve özellikleri, Bal çeşitleri, Bal üretimi, Balda nem tayini, Balda renk tayini, Balda HMF tayini, Balda diyastaz aktivitesi tayini, Balda toplam asitlik tayini, Balda invert şeker tayini, Balda sakkaroz tayini, Şekerli ürünlerin duyuşal analizi, Şekerli ürünlerde pektin tayini, Şekerli ürünlerde meyve oranı tayini, Şekerli ürünlerde rutin analizler.



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



NTGK202 Tahıl ve Ürünleri Analizleri (3-1)4

Tahıllardan numune alma, Numune hazırlama, Buğdayda yabancı madde miktarı tayini, Buğdayda hektolitreye ve bindane ağırlığı tayini, Buğdayda tane iriliği tayini, Buğdayda tane sertliği tayini, Buğdayda un verimi tayini, Buğdayda nem, protein, kül, nişasta ve asitlik tayini, Buğdayda düşme sayısı tayini, Buğdayda sedimantasyon değeri tayini, Buğdayda glüten tayini, Buğday ununun duyusal, kimyasal ve fiziksel özellikleri ile analizler, Yaş öz, sedimantasyon ve düşme sayısı analizleri. Hamurda reolojik analizler (farinograf ve ekstensograf). Ekmekte nem, kül ve duyusal analiz. Makarnada pişme süresi, suya geçen madde miktarı, hacim artışı ve su absorpsiyonu tayini. Bisküvilerde duyusal, fiziksel ve kimyasal analizler.

NTGK204 Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizleri (3-1)4

Taze meyve sebzelerde duyusal analizler, Taze meyve sebzelerde suda çözünür kuru madde tayini, Toplam asitlik tayini, Taze meyve sebzelerde şeker, su aktivitesi ve askorbik asit tayini, Taze meyve sebzelerde pestisit, nitrit ve ağır metal tayini, Meyve suyunda duyusal analizler, Meyve suyunda HMF tayini, Meyve suyunda etanol, viskozite ve benzoik asit tayini, Meyve suyunda rutin fiziksel ve kimyasal analizler, Kurutulmuş meyve sebzelerde duyusal, fiziksel ve kimyasal analizler, Konserve ürünlerde duyusal, fiziksel ve kimyasal analizler, Konserve ürünlerde kutu kenet analizleri, Dondurulmuş meyve sebzelerde duyusal analizler, Peroksidad tayini, Dondurulmuş meyve sebzelerde rutin fiziksel ve kimyasal analizler, Salçada duyusal analizler, Salçada likopen ve karoten tayini, Salçada renk tayini, Salçada siyah leke tayini, Tuz tayini.

NTGK206 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.

NTGK208 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.

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 geçiş hazırlık.

NTED202 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 geçiş hazırlık.

SEÇMELİ DERSLER

NTGK001 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.



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



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.

NTGK002 Pazarlama (3-0)3

İşletme ve işletme yönetimi, İşletme kuruluş çalışmaları ve yönetim, Pazarlamanın tanımı ve kapsamı, Arz ve talep dengesi, Markalaşma ve önemi, Gıda ürünlerinin pazarlanması, Ulusal ve uluslararası standardizasyon, Pazarlama kuruluşları ve kanalları, Pazarlamada uygun teknoloji kullanımı.

NTGK003 Özel Gıdalar (3-0)3

Şeker pancarı ve şeker kamışından şeker üretimi, Toz şeker (sofra şekeri) ve kesme şeker üretimi, nişasta bazlı şekerler, çay üretimi, kahve üretimi, kakao yağı ve kakao üretimi, çikolata üretimi, lokum üretimi, tahin ve tahin helvası üretimi, bal üretimi, şekerleme teknolojisi, şekerleme üretiminde kullanılan bileşenler ve özellikleri, şekerleme pişirme yöntemleri, yumuşak ve sert şekerlemeler, taneli ve tanesiz şekerlemeler, ketçap ve mayonez üretimi, çeşitli hazır sosların üretimi.

NTGK004 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.

NTGK005 Beslenme İlkeleri (3-0)3

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.

NTGK006 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.

NTGK007 Kuruyemiş Teknolojisi (3-0)3

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

NTGK008 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.

NTGK009 Gıdaların Ambalajlanması (3-0)3

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.

NTGK010 Gıda Endüstrisi Makineleri (3-0)3

Hammadde hazırlık makineleri, Tartma ve ölçme aletleri, Taşıma ve iletim düzenleri, Ayırma makineleri, Temizlik ekipmanları, Elekler, Karıştırma makineleri, Boyut küçültme makineleri, Değirmenler, Filtrasyon sistemleri, Isıl işlem makine ve ekipmanları, Kurutucular, Evaporatörler,



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



Ambalaj ve ambalajlama sistemleri, Aseptik ambalajlama.

NTGK011 Fermantasyon Teknolojisi (3-0)3

Fermentasyonun tanımı, fermentasyon mikroorganizmaları, fermentasyon kinetiği, alkol fermentasyonu ve diğer fermentasyonlar, distile alkollü içkiler üretimi ve kalite parametreleri, şarap üretimi ve kalite parametreleri, bira üretimi ve kalite parametreleri, sirke üretimi ve kalite parametreleri, laktik asit fermentasyonları ve teknolojileri, turşu ve boza üretimi ve kalite parametreleri, hamur ve ekmek üretimi, fermente et ve süt ürünleri, fermente ürünlerde kalite analizleri.

NTGK012 Gıda Katkı Maddeleri (3-0)3

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. Gamlar, Doğal ve yapay renklendiriciler, tatlandırıcılar, şelat ajanları, hacim arttırıcılar.

NTGK013 İçecek Teknolojisi (3-0)3

Su üretimi, Maden suyu, Soda ve Mineralli su üretimi, Gazlı ve gazsız içeceklerin üretimi, Enerji içeceklerinin üretimi, Bira üretimi, Şarap üretimi, Gazoz içecek üretimi, Meyve suyu ve nektar üretimi, Fermente içecekler üretimi.

NTGK014 Su Analizleri (3-0)3

Su ve özellikleri, Gıdalarda su tayin yöntemleri, Sularda kimyasal analizler için numune alma, Sularda mikrobiyolojik analizler için numune alma, Sularda renk analizi, Sularda ph analizi, Sularda iletkenlik analizi, Sularda bulanıklık analizi, Sularda sertlik tayini, Sularda klor tayini, Sularda amonyum tayini, Sularda nitrat tayini, Sularda nitrit tayini.

NTGK015 Gıdalarda Nanoteknoloji Uygulamaları (3-0)3

Nanoteknolojiye giriş, nanoteknolojinin insan sağlığı ve çevre üzerindeki etkileri, nanokompozitler ve nano yapılar, nanokompozitlerin gıda ambalajlamadaki uygulamaları, nanoemülsiyonlar ve uygulamaları, gıdalarda nano teknikler: membrane emülsifikasyonu, atomizasyon, nanofiltrasyon, nanoenkapsülasyon, yenilebilir nanokaplamalar, antimikrobiyal nanomateryaller ve uygulamaları, gıdalardaki nanosensörler, biyopolimerik nanopartiküller ve uygulamaları, biyonanoteknoloji ve gıdalardaki uygulamalar.

NTGK016 İstatistik (3-0)3

Temel istatistik kavramları, dağılımlar ve ölçümleri, Serideki tüm değerlere bağlı olan ortalamalar, Serideki tüm değerlere bağlı olmayan ortalamalar, İstatistik serileri, Seri türleri, Serilerin grafikte gösterimi, Merkezi eğilim ölçüleri, Olasılık, Sürekli rassal değişkenler, Normal dağılım, Örnekleme, Önem kontrolü testi, Hipotez testi, ki-Kare testi, Regresyon, Korelasyon, Zaman serileri. Gıdaların analizinden elde edilen verilerin istatistiksel değerlendirilmesi, istatistiksel metotlarla anlamlandırılması.

NTGK017 Organik Gıdalar (3-0)3

Organik tarım kavramı, Organik tarımın dünyada ve ülkemizdeki durumu, Organik bitkisel ve hayvansal üretimin temel esasları, Gıda güvenliği ve önemi, Organik gıda üretimi, Sağlık ve çevre arası ilişki, Organik bitkisel gıdalar, Organik hayvansal gıdalar, Organik gıdaların kalite kontrolü, Organik gıda üretimini denetlenmesi ve yasal düzenlemeler, Organik gıdaların depolanması ve taşınması, Organik gıda ticareti ve uluslararası yasalar, Türkiye’de organik tarım, Dünyada organik tarım, Organik gıda



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



üretimini sorunları, Organik gıda üretiminin geleceği.

NTGK018 Fonksiyonel Gıdalar (3-0)3

Nutrasötik ve fonksiyonel gıda tanımı, Sınıflandırılması, Fenolik maddeler, İzoprenoidler, Terpenoidler, Yağ asitleri ve yapısal lipitler, Karbonhidratlar ve türevleri, Aminoasit içeren gıda ürünleri, Antioksidanlar ve sağlık üzerindeki etkileri, GDO'lu gıdalar, Probiyotikler, Probiyotik içeren gıda ürünleri, Prebiyotikler ve prebiyotik içeren gıda ürünleri, Fonksiyonel gıdaların dünya gıda piyasalarındaki yeri ve ilgili yasal düzenlemeler.

NTGK019 Gıdaların Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü ve Analizleri (3-0)3

Mikrobiyolojik kalite kontrolünün önemi ve amacı, Gıda kaynaklı hastalıklar, zehirlenmeler ve gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar ve kontrolleri, Mikrobiyolojik standartlar, Mikrobiyolojik analizler için örnekleme planının belirlenmesi, Mikrobiyolojik analizler için örnek alınması ve örneklerin analize hazırlanması, Mikrobiyolojik kalite kontrolde kullanılan test yöntemleri, Çeşitli gıdaların mikrobiyolojik kontrolü (içme suyu, et, süt, meyve-sebze, konserve, tahıl, dondurulmuş ve hazır gıdalar), Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon.

NTGK020 Gıda Biyoteknolojisi (3-0)3

Biyoteknolojiye giriş: Biyoteknolojinin tanımı, Modern biyoteknoloji, Biyoteknolojiye katkıda bulunan bilim ve teknoloji. Biyoteknolojik gıda üretim örnekleri: Gıda endüstrisinde enzim uygulamaları, Ekmek mayası üretimi, Fermente et ürünleri, Fermente süt ürünleri, Fermente bitkisel ürünler, Fermente alkollü içecekler. Genetik modifiye gıdalar: Rekombinant DNA teknolojisi, Gıda endüstrisinde rekombinant DNA teknolojisi uygulamaları, Genetik modifiye gıdalar ile ilgili tartışmalar. Polimeraz zincir reaksiyonu: PCR, PCR çeşitleri, PCR kullanımı Biyoteknolojik işlemlerle elde edilen ürünler: Mikrobiyal biyokütle üretimi, enzim üretimi, organik asit üretimi Biyoteknolojik işlemlerle elde edilen ürünler: Antibiyotik üretimi, vitamin üretimi, amino asit üretimi Mikrobiyal biyoteknoloji: Mikroorganizmaların gıda endüstrisinde kullanım alanları. Biyoteknolojik yollarla aroma maddelerinin üretimi Biyogüvenlik, Gıda analizlerinde biyoteknoloji Biyoteknolojik yolla vitaminlerin üretimi Yenilebilir gıda ambalajları Genetiği değiştirilmiş organizmalar Gıda Biyoteknolojisinde yeni gelişmeler.

NTGK021 Genetiği Değiştirilmiş Organizma İçeren Gıdalar (3-0)3

Genetiği değiştirilmiş organizmaların tarihçesi ve tanımı, Rekombinant DNA teknolojisi, temel genetik kavramlar, GDO'ların geliştirilmesi ve elde edilme yolları, GDO'ların araştırma, çevre, endüstri ve tarımsal üretimde kullanılmaları, GDO içeren gıda ürünlerinin analizleri, GDO'ların potansiyel riskleri, GDO'ların üretilmesi ve ticaretindeki ulusal ve uluslar arası düzenlemeler, GDO'lar ve gıda güvenliği, GDO'lar ve biyogüvenlik, Ahlaki ve sosyal sorunlar.

NTGK022 Gıdalarda Raf Ömrü (3-0)3

Gıdalarda stabilite kavramı, Raf ömrü tanımlamaları, Gıda stabilitesinin gıda bileşenleri ve gıda tipine uygun olarak irdelenmesi, Gıdalarda temel muhafaza yöntemleri, Gıdalarda mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve duyuşsal bozulma normları ve mekanizmaları, Gıda bileşenlerinin degradasyonunu etkileyen mikrobiyolojik ve kimyasal faktörler ve interaksiyon mekanizmaları, Gıdalarda raf ömrü kararlılığının sağlanması, Yeni ürün geliştirmede stabilite stratejileri ve gıdalarda raf ömrü belirleme.

NTGK023 Gıdalarda ARGE-ÜRGE (3-0)3

Araştırmanın tanımı, kapsamı ve önemi, Literatür tarama teknikleri, Dünyada ve ülkemizde Ar-Ge istatistikleri ve genel değerlendirme, Fikir üretim teknikleri, Mevcut problemlerin çözülmesi üzerine yaklaşımlar, Ar-Ge kavramı ve önemi, Ar-Ge basamakları, Prototip kavramı, Ür-Ge kavramı ve önemi, Ür-Ge basamakları, Fikri ve sinai hakların korunması (patent ve faydalı model vb.), Ülkemizde ve dünyada Ar-Ge bölgeleri (Teknoparklar, Teknoloji Transfer Ofisleri vb).



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



NTGK024 Endüstriyel Teşvikler ve Proje Yazım Teknikleri (3-0)3

Araştırma faaliyetleri, Araştırma çalışmalarını etkileyen unsurlar, Proje kavramı, Proje içerikleri (Amaç, literatür tarama, özgünlük, materyal ve metot, iş planı, yaygın etki, risk planı, bütçelendirme vb.), Proje yönetimi ve unsurları, Proje çeşitleri, Proje finansman kaynakları (TÜBİTAK, KOSGEB, Kalkınma Ajansları, Sanayi bakanlığı, Avrupa Birliği vb), Proje raporu yazım teknikleri (mali ve teknik raporlamalar).

NTGK025 Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Teknolojisi (3-0)3

Zeytinciliğin tarihçesi, Dünya’da ve Türkiye’de zeytincilik ve zeytinyağı, Dünya’da ve Türkiye’de sofralık ve yağlık zeytin çeşitleri, insan sağlığına olan etkileri, sofralık zeytin kalitesini etkileyen etmenler, sofralık yeşil ve siyah zeytin üretimi ve çeşitleri, zeytin ezmesi üretimi, sofralık zeytin analizleri, zeytinyağı üretimi işlem basamakları, zeytinyağı çeşitleri ve sınıflandırılması, zeytinyağı rafinasyonun, zeytinyağı depolanması ve ambalajlama teknikleri, zeytinyağında temel analizler, zeytinyağında duyu analizler, kusurlar, gıda güvenliği ve HACCP, ilgili standart ve yönetmelikler.

NTGK026 Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi (3-0)3

Dünya’da ve Türkiye’de şeker pancarı ve şeker kamışı üretimi, şeker pancarı kimyasal bileşimi, şekerleme üretim teknolojisi, şekerleme ürünlerinde kullanılan hammaddeler ve özellikleri, şekerleme pişirme yöntemleri, lokum ve cezerye üretimi, akide şekeri, krem dolgu tipi ve fondan şekerleme üretimi, marshmelov, tofi, nugat, karamel ve jöle tipi şekerlemeler, melez şekerlemelerin üretim teknolojisi, elma şekeri ve krokan şekerleme üretimi, üzüm pekmezi ve diğer pekmez türlerinin üretimi, Pişmaniye ve kestane şekeri üretim teknolojisi, hoşmerim ve boza üretim teknolojisi, tahin ve tahin helvası üretim teknolojisi.

NTGK027 Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi (3-0)3

Atık kavramı, Dünyada ve ülkemizde atık yönetimi, Gıda atık istatistikleri, Gıda atık önleme uygulamaları, Gıda sektörlerine göre meydana gelen atıklar, Gıda atıklarında biyo-rafinasyon teknikleri, Gıda atıklardan değerli bileşenlerin elde edilmesi, Gıda atıklarının gıda sanayinde kullanımı, Literatürde atık değerlendirme üzerine yapılan çalışmaların incelenmesi.

NTGK028 Baharat Teknolojisi (3-0)3

Baharatların tarihçesi, Baharatların fonksiyonel özellikleri ve sınıflandırılması, Sağlık ve baharat ilişkisi, Baharatların kalite kriterleri, Baharatların bileşimi, Uçucu yağlar, Olerezinler ve elde edilme yöntemleri, Baharatların üretimi ve depolanması, Baharatların sterilizasyonu, fumigasyonu ve ışınlanması, Baharatların depolanmasında karşılaşılan sorunlar, baharatların raf ömürleri, , baharat tuzları ve baharatlı çeşni ürünleri, kekik, kırmızıbiber, karabiber, hardal, karanfil, defne, tarçın, kakule, nane, kimyon, safran, zencefil, dereotu, fesleğen, biberiye, sumak, rezene, vanilya, haşhaş, sarımsak, zerdeçal.

NTGK029 Araştırma Yöntem ve Teknikleri (3-0)3

Bilimsel Araştırma Süreci Ve Hipotez Geliştirme, Araştırma Tasarımları: Keşfedici, Tanımlayıcı Ve Nedensel Araştırmalar, Veri Türleri Ve Kaynak Taraması, Kalitatif (Nitel) Araştırma, Kantitatif (Nicel) Araştırma, Örnekleme Süreci Ve Yöntemleri, Ölçekleme Ve Ölçek Türleri, Anket Formu Tasarımı, Bilimsel Araştırmalarda Hata Ve Güvenirlik, Bilimsel Araştırmalarda Geçerlilik, Veri Hazırlama Ve Veri Analizi, Bilimsel Araştırma Raporunun Hazırlanması, Bilimsel Araştırma Etiği.

NTGK030 İletişim (3-0)3

İletişimin tanımı, İletişimin Özellikleri, İletişim Süreci, İletişim Unsurları İletişim Türleri, Sözlü İletişim, Sözsüz İletişim, Yazılı İletişim, İletişimin Sınıflandırılması, İletişim Engelleri, İletişim Engellerini Aşma Yolları, Empatik İletişim, Örgütsel İletişim, Yazışma Türleri, Resmi Yazılar, İş Yazıları, Form Yazıları, Özel Yazılar, Grafik İletişim, Şemalar.



GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

NACİ TOPÇUOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU

DERS KREDİLERİ VE İÇERİKLERİ FORMU



NTGK031 İlk Yardım (3-0)3

İlk yardımın temel uygulamaları, Birinci ve ikinci değerlendirme, Yetişkinlerde temel yaşam desteği, Çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği, Solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, Dış ve iç kanamalar, Yara ve yara çeşitleri, Bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım, Üst ekstremitelerde kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, Kalça ve alt ekstremitelerde kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, Acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, Zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar, yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım, Acil taşıma teknikleri, Kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri, Sedyeler oluşturularak hasta veya yaralıları taşıma.

NTGK032 Çevre Koruma (3-0)3

Ekoloji, Ekosistem, atıklar, geri dönüşüm, hava kirliliği, su kirliliği, toprak kirliliği, gürültü kirliliği, enerji çevre ilişkisi, atık azaltılması ve depolanması, çevre mevzuatları bilgisi, risk analizi.

NTGK033 Gıdalarda Coğrafi İşaretleme ve İzlenebilirlik (3-0)3

Coğrafi işaret kavramı ve önemi, Coğrafi işaretin türleri; menşe adı ve mahreç işaretleme, coğrafi işaret tescili ve önemi, coğrafi işaretlere ilişkin ulusal mevzuatlar ve sınai mülkiyet hakları, coğrafi işaretlerde uluslararası anlaşmalar ve düzenlemeler, coğrafi işaretli ürünlerde izlenebilirlik ve takip sistemleri, Türkiye'de tescil süresi ve denetim sistemi, Türkiye'de coğrafi işaretlenen geleneksel ürünler, dünyada coğrafi işaretlenen geleneksel ürünler, coğrafi işaretlemede yaşanan sorunlar.

NTGK034 İnovatif Yağ Rafinasyon Teknikleri (3-0)3

Yağın tanımı, yağın bileşimi, gıda sanayinde yağ teknolojisinin yeri, yağ rafinasyonunun amacı, yağ rafinasyonunda yenilikçi yaklaşımlar (yapışkan maddelerin giderilmesi, nötralizasyon, ağartma, vintilizasyon, deodorizasyon), minimal rafinasyon yaklaşımı, yağ rafinasyonunun yağın fonksiyonel bileşenler üzerine etkileri, yağ rafinasyonu sırasında oluşan zararlı bileşenler, zararlı bileşenlerin önlenmesi ve azaltılması için uygulanan teknikler.