**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ**

**SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU**

**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI 2024-2025 EĞİTİM-ÖĞRETİM PLANI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **KOD** | **DERS ADI** | **Ders Tipi** | **T** | **U** | **HDS** | **AKTS** | **ÖĞRETİM ELEMANI** |
|  |  | **I. YARIYIL** |  |
| GT101 | Beslenme İlkeleri | Zorunlu | 3 | 0 | 3 | 4 | K.DURUSU |
| GT103 | Genel Kimya | Zorunlu | 3 | 0 | 3 | 4 | GÖREVLENDİRME |
| GT105 | Gıda Bilimi ve Teknolojisine Giriş | Zorunlu | 3 | 0 | 3 | 4 | M.ÇAVUŞ |
| GT106 | Gıda Analizleri | Zorunlu | 1 | 2 | 3 | 4 | M.ÇAVUŞ |
| GT130 | Genel Mikrobiyoloji | Zorunlu | 2 | 1 | 3 | 4 | M.ÇAVUŞ |
| İSG270 | İş Sağlığı ve Güvenliği | Zorunlu | 2 | 0 | 2 | 2 | GÖREVLENDİRME |
| GT115 | Kariyer Planlama | Zorunlu | 1 | 0 | 1 | 2 | K.DURUSU |
| GTÜ101 | Türk Dili-I | Zorunlu | 2 | 0 | 2 | 2 | KAYUZEM |
| GAT101 | Atatürk İlkeleri İnkılâp Tarihi-I | Zorunlu | 2 | 0 | 2 | 2 | KAYUZEM |
| GYD101 | Yabancı Dil-I | Zorunlu | 2 | 0 | 2 | 2 | KAYUZEM |
| **TOPLAM** |  | **21** | **3** | **24** | **30** |  |
|  |  | **II. YARIYIL** |  |
| GT102 | Gıda Kimyası ve Biyokimyası | Zorunlu | 3 | 0 | 3 | 4 | M.KAYA |
| GT107 | Gıda Mikrobiyoloji | Zorunlu | 3 | 1 | 4 | 3 | K.DURUSU |
| GT118 | Fermantasyon Teknolojisi | Zorunlu | 2 | 0 | 2 | 2 | M.KAYA |
| GT268 | Temel İşlemler | Zorunlu | 2 | 0 | 2 | 2 | M.ÇAVUŞ |
| GT109 | Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji | Zorunlu | 3 | 0 | 3 | 3 | K.DURUSU |
| GT114 | Hijyen ve Sanitasyon | Zorunlu | 2 | 0 | 2 | 2 | K.DURUSU |
| GTÜ102 | Türk Dili-II | Zorunlu | 2 | 0 | 2 | 2 | KAYUZEM |
| GAT102 | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-II | Zorunlu | 2 | 0 | 2 | 2 | KAYUZEM |
| GYD102 | Yabancı Dil-II | Zorunlu | 2 | 0 | 2 | 2 | KAYUZEM |
| **STAJ264** | **Staj\*** | Zorunlu |  |  |  | **8** | **İŞLETME** |
| **TOPLAM** |  | **21** | **1** | **22** | **30** |  |
|  |  |  **III. YARIYIL** |  |
| GT225 | Meyve Sebze Teknolojisi | Zorunlu | 2 | 1 | 3 | 3 | M.KAYA |
| GT227 | Süt Teknolojisi-I | Zorunlu | 3 | 0 | 3 | 3 | E.DEMİRAL |
| GT207 | Et ve Et Ürünleri Teknolojisi-I | Zorunlu | 3 | 0 | 3 | 3 | K.DURUSU |
| GT217 | Tahıl Teknolojisi | Zorunlu | 3 | 0 | 3 | 3 | M.ÇAVUŞ |
| GT219 | Mesleki Uygulama-I | Zorunlu | 0 | 3 | 3 | 3 | E.DEMİRAL-M.KAYA |
| **ZORUNLU DERS TOPLAMI** | **11** | **4** | **15** | **15** |  |
| GT110 | Gıda Muhafaza, Ambalajlama ve Etiketleme | Seçmeli | 3 | 0 | 3 | 3 | K.DURUSU |
| GT270  | Özel Gıdalar  | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | M.KAYA |
| GT124 | Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları | Seçmeli | 1 | 2 | 3 | 3 | M.ÇAVUŞ |
| GT120 | Patent ve AR-Ge Tekniği | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | K.DURUSU |
| GT204 | Gıda Kontrolü ve Mevzuatı | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | K.DURUSU |
| GT122 | Kanatlı ve Su Ürünleri Teknolojisi | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | K.DURUSU |
| GT301 | Fonksiyonel Gıdalar | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | M.KAYA |
| GT302 | Gıda Endüstri Atıkları ve Çevre  | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | E.DEMİRAL |
| GT303 | Gıda Biyoteknolojisi | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | M.ÇAVUŞ |
| GT304 | Duyusal Analiz ve Gıda Aroma Vericiler | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | E.DEMİRAL |
| GT305 | Laboratuvar Tekniği | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | GÖREVLENDİRME |
| **ORTAK SEÇMELİ DERSLER-1 (OSD-1)\*\* 15** |  |
| **TOPLAM** |  | **21** | **4** | **25** | **30** |  |
|  |  |  **IV. YARIYIL** |  |
|  **KOD** | **DERS ADI** | **Ders Tipi** | **T** | **U** | **HDS** | **AKTS** |  |
| GT206 | Bitirme Projesi | Zorunlu | 0 | 2 | 2 | 2 | BÖLÜM ÖĞR.ELEMANLARI |
| GT203 | Yağ Teknolojisi | Zorunlu | 3 | 0 | 3 | 3 | M.ÇAVUŞ |
| GT226 | Süt Teknolojisi-II | Zorunlu | 2 | 1 | 3 | 3 | E.DEMİRAL |
| GT228 | Et ve Et Ürünleri Teknolojisi-II | Zorunlu | 2 | 1 | 3 | **3** | K.DURUSU |
| GT276 | Mesleki Uygulama II | Zorunlu | 0 | 4 | 4 | **4** | E.DEMİRAL-M.KAYA |
|  | **ZORUNLU DERS TOPLAMI** |  | **7** | **8** | **15** | **15** |  |
| GT113 | Gıda İşletmeciliği ve Pazarlama | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | K.DURUSU |
| GT116 | Gıda Kalite ve Güvenlik Yönetim Sistemleri | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | M.KAYA |
| GT221 | Hazır Yemek ve Dondurulmuş Ürünler | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | M.ÇAVUŞ |
| GT223 | Meyve ve Sebze Muh. ve Pazara Hazırlama | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | M.KAYA |
| GT210 | Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | E.DEMİRAL |
| GT211 | Gıda Endüstrisi Makineleri | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | M.KAYA |
| GT224 | Et Ürünlerinde Kalite Kontrol | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | K.DURUSU |
| GT260 | Et Ürünleri Teknolojisi | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | K.DURUSU |
| GT262 | Süt Ürünleri Teknolojisi | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | E.DEMİRAL |
| GT306 | Gıda Proses Uygulamaları | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | M.ÇAVUŞ |
| GT307 | Yöresel Ürünler Teknolojisi | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | E.DEMİRAL |
| GT308 | Alkolsüz ve Alkollü İçecekler Teknolojisi | Seçmeli | 2 | 0 | 2 | 3 | M.KAYA |
| **ORTAK SEÇMELİ DERSLER (OSD-2)\*\*** |  |  |  |  |  |
|  | **TOPLAM** |  | **17** | **8** | **25** | **15** |  |
| **İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM DERSLERİ\*\*\*** |  |
| GT309 | İşletmede Mesleki Eğitim-1 (İME-1) |  | 5 | 0 | 5 | 5 | BÖLÜM ÖĞR. ELEMANLARI |
| GT310 | İşletmede Mesleki Eğitim-2 (İME-2) | Seçmeli | 0 | 25 | 25 | 25 | BÖLÜM ÖĞR. ELEMANLARI |
| **TOPLAM** | 5 | 25 | 30 | 30 |  |
|  | **T:** Teorik  **U:**Uygulama |  |
|  | **HDS :**Haftalık Ders Saati **AKTS :**Avrupa Kredi Transfer Sistemi |  |
|  | **Staj\* :**30 İş Günü  |  |
|  | **OSD:** Ortak Seçmeli Ders (OSD1 ve OSD2’den 30 AKTS’ye dahil olacak şekilde en çok 3 (üç) ders seçilebilir. |  |
|  | \*\*Bölüm Seçmeli Dersleri ve OSD havuzundan en az 15 AKTS’lik seçmeli ders alınacaktır. |  |
|  | \*\*\* İşletmede mesleki eğitim ile 4. Yarıyılda eğitim alacak öğrencilerin seçecekleri derslerdir. İlk 3 dönemdeki GANO'su 3,50 ve üzeri olan öğrencilerden isteyen ve not ortalaması en yüksek olan en fazla ilk 5 öğrenci İşletmede mesleki eğitim gerçekleştirebilecektir. |  |