

KEBAN MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

DERS İÇERİKLERİ

DERSLER (I. DÖNEM)	Z/S	T	U	K	AKTS
TRD109 TÜRK DİLİ I	Z	2	0	2	2
Dil, diller, Türk Dili, Dil Bilgisi, Türkçenin ses özellikleri, Türkçenin ses ve yapı özellikleri, Türkçenin yapı özellikleri, cümle bilgisi, imla kuralları ve noktalama işaretleri, imla kurallarının uygulanması, noktalama işaretlerinin uygulanması.					
YDİ107 İNGİLİZCE I	Z	2	0	2	2
Verb Be, statements and questions, countries and nationalities, present simple tense, statements, verbs for daily routines, present simple questions, free time activities, verb Have / Has, family tree, there is / there are, places in a town, present continuous tense, rooms and furniture, can / can't, months of the year, present simple tense, present continuous tense, jobs.					
FU101 ÜNİVERSİTE HAYATINA GİRİŞ	Z	2	0	2	2
Sorumluluk alanları, şehir ve kampüs tanıtımı, öğrenci toplulukları ve hareketleri, kariyer merkezi, daire başkanlıkları, kampüste yaşam, kariyer planlama ve zaman yönetimi, kişisel bakım ve hijyen, sağlıklı yaşam ve spor, afet ve acil durumlar ve yönetimi, ilk yardım, yazılı ve sözlü iletişim, trafik ve çevre bilinci, akademik unvan sıralaması ve danışmanlık, yurt içi ve yurt dışı yükseköğrenim ve öğrenci hareketlilikleri, kalite politikaları, yüksekokul etkinlikleri, proje bilgileri, öğrenci projeleri, öğrenci işleri otomasyonu, uzaktan eğitim, sürekli eğitim merkezi, disiplin işleri, yönetmelik, yönerge ve senato kararları, not sistemi, ders geçme, mobil teknolojiler, kısa film teknikleri.					
MAT103 GENEL MATEMATİK	Z	2	0	2	3
Aritmetik ve cebirsel işlemleri yapabilme. Bir gerçel sayının üssünü, kökünü hesaplayabilme. Köklü, kesirli denklemler ve ikinci dereceye dönüşebilen denklemlerin çözümü. Gerçek ve kompleks sayılar, ikinci dereceden bir bilinmeyenli denklemler. İkinci derece denklemlerde kök katsayı bağlantıları ve eşitsizliklerin çözümü. Denklem ve eşitsizlikleri çözebilme. Trigonometrik oranlar kullanabilme. Kompleks sayıları kavrayabilme. Determinant ve Lineer denklemlerin çözümü, Düzlemde doğru denklemi, Vektörler, Logaritma.					
KİM101 GENEL KİMYA	Z	2	0	2	3
Madde ve maddenin ayırt edici özellikleri, faz değişimi, karışımlar ve ayırma yöntemleri, kimyanın temel yasaları, atomun yapısı ve periyodik cetvel, mol kavramı, atom kütleleri ve kimyasal formüllerin saptanması, kimyasal bağlar, kimyasal tepkimeler ve tepkime denklemleri ile ilgili hesaplamalar, radyoaktivite, kalitatif ve kantitatif analizler, çözelti, çözelti ve derişim, çözelti seyretilmesi, titrasyon, asitler-bazlar ve pH, gaz yasaları.					
KGP101 GENEL MİKROBİYOLOJİ	Z	2	2	3	5
Mikrobiyolojinin tanımı ve kapsamı, prokaryotik protistler (bakteriler, virüsler), ökaryotik (mantarlar, algler, protozoonlar) protistler, mikroorganizmaların adlandırılması ve morfolojisi, mikroorganizmaların beslenmesi, gelişmesi ve çoğalması, mikrobiyal metabolizma, mikroorganizmaların kontrolü, mikrobiyolojik analizler için numune alma, hijyen kontrol numuneleri, sterilizasyon, besiyeri çeşitleri ve hazırlanması, diltasyon serisi hazırlama, ekim yapma, inkubasyon.					
KGP103 GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I	Z	2	0	2	4
Kuru temizleme, yaş temizleme, süzme, çöktürme, santrifüj, ayırma, eleme, damıtma, ekstraksiyon, öğütme, parçalama, homojenizasyon işlemleri yapma, konsantrasyon yöntemleri, sıvıları karıştırma, katıları karıştırma ve emülsiyon yapma, depo koşullarını sağlama, gıdaların muhafazasında soğukluk uygulamaları, sebze – meyve ve etlerin soğukta muhafazası, soğutma yüklerinin hesaplanması, dondurma yöntemleri, çözündürme.					
KGP105 GIDA KİMYASI	Z	3	0	3	5
Gıdalarda bulunan su, karbohidratlar, proteinler, lipidler, enzimler, mineral maddeler, vitaminler, fenolik maddeler, doğal lezzet maddeleri, toksik ve kontaminant maddelerin önemi ve fonksiyonları.					
KGP107 GIDA KATKI MADDELERİ	Z	2	0	2	4
Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, ilgili yasal düzenlemeler, antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, stabilizatörler, emülgatörler, koruyucular (asetik asit ve asetatlar, benzoik asit ve tuzları, sorbik asit ve tuzları, propiyonik asit ve tuzları, parabenler, kükürtdioksit ve sülfiter, nitrat ve nitritler, dimetil dikarbonatlar, koruyucu gazlar, antibiyotikler vb.), lezzet maddeleri, renklendiriciler, şelat ajanları, tatlandırıcılar, zenginleştiriciler, starterler, enzimler, topaklanmayı önleyiciler, un işleme ajanları, hacim arttırıcılar, köpürtme ajanları, kabartma ajanları, çözgen maddeler.					
DERSLER (II. DÖNEM)	Z/S	T	U	K	AKTS
TRD110 TÜRK DİLİ II	Z	2	0	2	2
Kavrayarak ve zevk alarak okuma, okuma alışkanlığının kazandırılması, okunan metnin değerlendirilmesi, yazılı ifade, bir konunun sınırlandırılması, bu konuyla ilgili plan yapılması, cümlelerin paragraf olarak yazılması, yazılı ifade teknikleri ve uygulaması, yazılı ifade türlerinin tanıtımı ve uygulaması, ilmi nitelikteki inceleme yazılarının hazırlanması, sözlü ifade, sözlü anlatımda başarılı olmanın yolları, sözlü ifade şekilleri ve uygulaması, sözlü ifade çeşitleri ve uygulaması.					
YDİ108 İNGİLİZCE II	Z	2	0	2	2
Past simple, verb BE, events and places to go, past simple actions, school subjects, past simple questions, parts of the body, future tense, be + going to, travel, countable and uncountable nouns, foods, clothes, weather, adjectives, comparatives adjectives, superlatives adjectives, geographical features.					
ENF102 TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ KULLANIMI	Z	2	2	3	4
Bilgisayar mimarisi. Anakart, işlemci, monitör, klavye, RAM, ROM, sabit disk, yazıcı, seri-paralel port, usb. CD-ROM, ses kartı, floppy, yazılım kavramı ve türleri; programlama dilleri; işletim sistemleri. Windows ve Linux işletim sisteminde temel işlevleri yapabilme. Ofis programlarını temel düzeyde kullanabilme. Elektronik posta yönetimi ve elektronik ticaret kullanımı. Program yükleme, güncelleme, silme. Teknik yazı yazabilme ve grafik çizdirebilme. Ofis cihazlarını kullanabilme ve bunlar arasında biçim dönüşümü yapabilme. Tarayıcı, belgegeçer, ağ kamerası vb. kullanarak fotoğraf, belge vb. gibi biçim yaratabilme. Modemleri, yazıcıları, ethernet ve SSCI kartlarını, ses kartlarını ve TV kartlarını tanıyabilme. Bilgisayarın tüm donanımlarını birleştirerek yeni bir bilgisayar oluşturabilme. Bilgisayar ağları ve iletişimi Veri tabanı oluşturma. E-mail adresi oluşturma, mail gönderme ve alma. Kişisel web sitesi hazırlama.					
KGP102 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Z	2	2	3	5
Gıdalarda bulunabilecek muhtemel mikroorganizmalar, gıdalarda mikrobiyal bulaşma kaynakları, çapraz kontaminasyon, mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç faktörler ve dış faktörler, tehlike zone, gıdalarda indikatör mikroorganizmalar, mikrobiyal gelişmenin engellenmesi,					

mikroorganizmaların öldürülmesi, çeşitli gıda maddelerinde (et, süt, yumurta, meyve – sebze vb.) oluşan mikrobiyolojik bozulmalar, gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, mikrobiyolojik gıda zehirlenmeleri ve korunma yöntemleri.	Z	2	0	2	4
KGP104 GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II	Z	2	0	2	4
Kurutma ve kurutma sistemleri, su aktivitesi, evaporasyon, kristalizasyon, ekstrüzyon, haşlama, pişirme, termizasyon, pastörizasyon, sterilizasyon işlemi yapmak, asit – alkol fermentasyonu.	Z	2	1	3	5
KGP106 GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNALARI	Z	2	1	3	5
Hammaddenin temizlenmesi, tarta ve ölçme aletleri, taşıma ve iletim düzenleri, yıkama ve ayıklama makineleri, elekli sistemler ve sınıflama makineleri, ayırma ve filtrasyon sistemleri, karıştırma ve karışım makinaları, homojenizatörler, borulu ve plakalı ısı değiştiriciler, evaporatörler, kurutucu sistemler, değirmenler, presler, kesme ve doğrama makineleri, ambalaj çeşitleri, yıkama – doldurma ve kapama makineleri, aseptik ambalajlama sistemleri.	Z	2	2	3	5
KGP108 GIDA ANALİZLERİ	Z	2	2	3	5
Laboratuvarın tanımı, laboratuvarda uyulması gereken kurallar, laboratuvar kazaları ve ilkyardım, laboratuvarlarda kullanılan araç ve aletlerin tanıtılması, çözeltiler ve çözelti hazırlama, örnek alma, örneklerin laboratuvara ulaştırılması ve muhafazası, gıda analizlerinin sınıflandırılması, temel fiziksel, kimyasal, duyu ve mikrobiyolojik analizler (kuru madde - rutubet tayinleri, yağ, asitlik, protein, su aktivitesi, refraktif indeks, kül tayinleri, ekim ve bakteri sayım yöntemleri), titrasyon, yakma yöntemleri, ekstraksiyon yöntemleri, özgül ağırlık, pH ölçümü, analiz sonuçlarının değerlendirilmesi, çeşitli yağ analizleri (serbest yağ asitleri, kırılma indisi, iyot sayılarının tayini vb.).	Z	2	0	2	3
KGP110 İŞLETME YÖNETİMİ	Z	2	0	2	3
Mikroekonomik ve makroekonomik verileri analiz etmek, pazardaki boşlukları takip etmek, yatırım alternatiflerinden en uygun olanını seçmek, yapılabirlik çalışmalarını yürütmek, işletmenin çevresini tanımak, talep analizi yapmak, işletmenin kuruluş yerini ve hukuksal yapısını belirlemek, işyerinin kapasitesini ve toplam yatırım maliyetini belirlemek, tahmini gelir – gider hesabını yapmak, üretim planı yapmak, yatırımın kurulum işlemlerini yürütmek, uygun yapıyı oluşturup işyerini açmak, koordinasyon ve denetimi sağlamak, insan kaynaklarını planlamak, kariyer planlaması yapmak, iş değerlendirme ve fiyatlandırma, stok planlama, hedef pazarı belirleme, ürün geliştirme, tutundurma ve dağıtım politikaları belirleme, kaynakları ve gelir – gider hesaplarını yönetme.	Z/S	T	U	K	AKTS
AİT209 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Z	2	0	2	2
İnkılap ve tarih terimlerinin tarifleri, Dünya inkılapları ve Türk inkılabının bunlar içindeki yeri, Türk inkılabının özellikleri, Osmanlı İmparatorluğu yönetiminde Ermeniler, I. Dünya Savaşı'nda Osmanlı İmparatorluğu ve savaşın sonuçları, Mondros Mütarekesi ve İmparatorluğun işgali, Milli Mücadelenin başlaması, Atatürk'ün Milli Mücadeledeki yeri ve hedefi, Amasya genelgesi, Milli kongreler, İstanbul - Anadolu münasebetleri, TBMM'nin açılışı ve ilk çalışmaları, iç isyanların önlenmesi, Doğu cephesindeki savaşlar, milli cepheler (Kuvayı milliyet), Batı cephesi, TBMM'nin yaptığı ilk milletlerarası antlaşmalar, Lozan Barış Antlaşması.	Z	2	1	3	3
KGP201 TAHİL TEKNOLOJİSİ I	Z	2	1	3	3
Tahılın tanımı ve beslenmemizdeki önemi, tahılların yapıları, tahıl çeşitleri ve sınıflandırılması, tahıllarda nem- solunum kontrolü, tahılların depolara alınması ve muhafazası, silolama, tahıl sektöründe kullanılan depolar ve makinalar, tahıl piyasası, buğdayın temizlenmesi ve sınıflandırılması, depolanması, tavlanması ve paçal yapılması, sasörleme, buğdayın öğütülmesi, un tıbbiği, ekmeklik un ve özel unlar (tam un, esmer un vb.), un paçalama, değirmen yan ürünleri, ekmek yapımında kullanılan hammaddeler, ekmek üretimi, fırın çeşitleri ve kullanım teknikleri, ilgili tıbbiğler ve kalite kontrolleri.	Z	2	1	3	3
KGP203 ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I	Z	2	1	3	3
Etin bileşimi, karkasın dinlendirilmesi ve rigor mortis, et damgaları, sökümler, kasaplık hayvan etleri ile ilgili terimler, etlerin soğutulması ve dondurulması, etlerin işlenmesinde kullanılan makinalar, ete uygulanan testler, taze et ürünleri üretimi, taze dondurulmuş ve işlenerek dondurulmuş et ürünleri üretimi, kesimhane yan ürünleri, kanatlı eti ve ürünleri, et ve ürünlerinin muhafaza yöntemleri, ilgili tıbbiğler ve kalite kontrolleri.	Z	2	1	3	4
KGP205 MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ I	Z	2	1	3	4
Meyve ve sebzelerin bileşimi, meyve ve sebzelerin işlenmesinde genel prensipler, meyve ve sebzelerde bozulmalar ve muhafaza yöntemleri, meyve ve sebzelere uygulanan ön işlemler (yıkama, ayıklama ve sınıflandırma, sap ve baş-uç alma, çekirdek çıkarma, kabuk soyma, doğrama, haşlama), meyve ve sebzelerin soğukta muhafazası, meyve ve sebzelerin dondurulması, kontrollü ve modifiye atmosferde muhafaza, meyve ve sebzelerin kurutulması, ilgili tıbbiğ ve kalite kontrolleri.	Z	2	1	3	3
KGP207 SÜT TEKNOLOJİSİ I	Z	2	1	3	3
Sütün beslenmedeki önemi, süt ve sütün özellikleri, sütte bulunan besin öğeleri (su, protein, karbonhidrat, yağ, mineral madde, vitamin), süt yağının özellikleri, sütte bulunan hücreler, anormal sütler, kolostrum, içme sütü teknolojisi (pastörize içme sütü, sterilize içme sütü), Süt tozu üretimi, peynir teknolojisi, Beyaz peynir, Kaşar peyniri, Eritme peynirleri, Lor peyniri, peynir altı suyu, bu ürünlerde görülen bozukluklar ve önleme tedbirleri, ilgili tıbbiğler ve kalite kontrolleri.	Z	2	0	2	3
KGP209 GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA	Z	2	0	2	3
Muhafaza yöntemleri, soğukta muhafaza, dondurarak muhafaza, şoklama, ısı işlem uygulamasıyla muhafaza, kurutarak muhafaza, asitlerle muhafaza, ışınlarla muhafaza, koruyucu maddelerle muhafaza, kâğıt esaslı ambalaj materyalleri, metal esaslı ambalaj materyalleri, tenek kutular, alüminyum ambalajlar ve kullanım alanları, cam ambalaj kapları, plastik ambalajlar, çok katlı kombinasyonlar, aseptik ambalajlama, ahşap ambalajlar, koruyucu gazların gıda ambalajlanmasında kullanılması (modifiye ve kontrollü atmosfer), ambalajlamada çizgi kod sistemi, migrasyon, ambalajlama ve etiketleme ile ilgili yönetmelik hakkında bilgi.	Z	2	0	2	3
KGP211 GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİMİ	Z	2	0	2	3
Kalite kavramı, standart ve standardizasyon, standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi, yönetim kalitesi ve standartları, kaynak yönetimi sistemi, risk yönetim sistemi, kalite yönetim sistemi modelleri, gıda güvenliğinin önemi, gıda kanunu, gıda güvenliği ile ilgili mevzuat hakkında bilgi, gıda kontaminantları ve bozulma etkenleri, gıdalarda mikrobiyolojik bulaşma kaynakları, gıda kökenli sağlık riskleri (bakteri, virüs ve küflerden kaynaklanan riskler), gıda kökenli sağlık riskleri (parazitler, hayvansal ve bitkisel doğal gıda kontaminantları, kimyasal kontaminantlardan kaynaklanan riskler), HACCP gıda güvenlik programı, taşıma, taktit, GMP - iyi üretim uygulamaları-, ISO 22000 standardı hakkında bilgi.	S	2	0	2	3
KGP213 MESLEKİ UYGULAMA	Z	0	2	1	6
Yapılan staj ile ilgili sunum hazırlama ve sunma, hazırlanan staj defterinin incelenmesi ve sorularla değerlendirilmesi.	S	2	0	2	3
KGP215 ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ	S	2	0	2	3
Toplu yemek sektörü hakkında bilgi, yemek fabrikalarında organizasyon ve görev dağılımları, yemek fabrikalarında kullanılan alet ve ekipmanlar, hazır yemek sistemlerinde depolama, mal kabul işlemleri ve numune alma, hazır yemek sistemlerinde hijyen ve sanitasyon, gıda güvenliği, güvenli gıda hazırlama teknikleri, yemeklerin gıda güvenliği kurallarına göre sevk edilmesi ve servisi, yemek menüsü planlama, maliyet hesapları, müşteri şikayeti örneklerinin incelenmesi, yemek fabrikalarında kalite uygulamaları (HACCP vb.).	S	2	0	2	3
KGP217 GİRİŞİMCİLİK	S	2	0	2	3
Girişimcilik üzerine bilgiler, girişimcinin kendini tanınması, girişimcilik özelliklerinin sınanması, yenilik ve icat, iş fikri geliştirme ve yaratıcılık egzersizleri, (beyin fırtınası), iş kurma, iş planı kavramı ve öğeleri (pazar araştırma, pazarlama planı, pazarlama teknikleri, doğru					

araçlarla tanımların yapılması, üretim planı, yönetim planı, finansal plan), iş planı öğelerinin pekiştirilmesine yönelik çalışmaları (pazar araştırma, pazarlama planı, üretim planı, yönetim planı, finansal plan), iş planının yazılması ve sunumunda dikkat edilecek hususlar, KOSGEB dokümanlarının doldurulması.

DERSLER (IV. DÖNEM)	Z/S	T	U	K	AKTS
AİT210 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Z	2	0	2	2
Cumhuriyetin ilanı, ilk anayasa, Atatürk ilke ve inkılapları (sosyal, iktisadi, idari, kültürel ve diğer alanlardaki inkılaplar), tek partili hükümetler döneminde Türkiye ve dünya devletleri, Cumhuriyet dönemi, iç isyanlar, Türkiye Cumhuriyeti Hükümetinin dış politikası, antlaşmalar, Şark ve Ermeni meselesi, çok partili döneme geçiş denemeleri, Atatürk'ün ölümü, II. Dünya Savaşı ve Türkiye, Türkiye'nin dış politikasındaki gelişmeler, Ortadoğu ve Türkiye Cumhuriyeti, hızlı ilerleme döneminde Türkiye'nin ilke ve hedefleri.					
KGP202 TAHİL TEKNOLOJİSİ II	Z	2	1	3	4
İrmik ve bulgur üretimi, nişasta üretimi, makarna üretimi, muhafazası ve tıbbi, bisküvi üretimi ve standardı, kek üretimi ve kontrolü, unlu mamullerde mikrobiyolojik bozulmalar, kahvaltılık tahıl çeşitleri ve üretimi, baklagil çeşitleri ve üretiminin kontrolü, ilgili tıbbi ve kalite kontrolleri.					
KGP204 ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II	Z	2	1	3	4
Et endüstrisinde kullanılan katkı maddeleri, kütleme, marınasyon, tıbbi, emülsiyon tipi et ürünleri (sosis, salam), ıleri işlem görmüş et ürünleri üretimi (sucuk, pastırma, konserve, kavurma, jambon, fume dil, jele işkembe) ve kalite özellikleri, et ve et ürünlerinde meydana gelen bozulmalar, taze ve konserve su ürünleri üretimi, ilgili tıbbi ve kalite kontrolleri.					
KGP206 MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ II	Z	2	1	3	3
Meyve suyu üretim teknolojisi, reçel üretim teknolojisi, salça üretim teknolojisi, konserve teknolojisi, turşu üretim teknolojisi, sirke üretim teknolojisi, bu ürünlerle ilgili kalite özellikleri, ilgili tıbbi ve kalite kontrolleri.					
KGP208 SÜT TEKNOLOJİSİ II	Z	2	1	3	4
Yerel peynir çeşitleri (Tulum peyniri üretimi, Cıvil peyniri üretimi, Mihaliç peyniri üretimi, Hellim peyniri üretimi, Van Otlı peynir üretimi), süt ürünlerinde kullanılan starter kültürler, yoğurt teknolojisi, ayran üretimi, krema üretimi, tereyağı teknolojisi, koyulaştırılmış süt üretimi, dondurma teknolojisi, kefir teknolojisi, bu ürünlerde görülen bozukluklar ve önleme yolları, ilgili tıbbi ve kalite kontrolleri.					
KGP210 SU ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Z	2	1	3	3
Su ürünleri işleme teknolojisinin bugünü ve geleceği, farklı su ürünlerinin biyokimyasal oranları ve bu oranları etkileyen faktörler, avlanmadan sonra meydana gelen kimyasal, fiziksel mikrobiyolojik ve duyuşal değışimler, su ürünlerinde ön işleme teknolojisi (fileto çıkarma vb.), su ürünlerinde soğutma, dondurma, tıbbi, konserve, tuzlama, kurutma, marinat, surimi ve paketleme teknolojileri, fermente balık ürünleri, balık ve kabuklu atıklarının değerlendirilmesi, farklı su ürünlerinde bu tekniklerin uygulamaları, ilgili tıbbi ve kalite kontrolleri.					
KGP212 ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	Z	2	1	3	4
Bal, pekmez üretim teknolojisi, şeker ve şekerleme üretim teknolojileri, kakao ve çikolata üretim teknolojisi, çay işleme teknolojisi, kahve işleme teknolojisi, lokum üretimi, tahin ve tahin helvası üretimi, şekerleme üretim teknolojisi, ketçap ve mayonez üretimi, toz halindeki gıda ürünleri üretimi, bu ürünlerin kalite özellikleri, ilgili tıbbi ve kalite kontrolleri.					
KGP214 HİJYEN VE SANİTASYON	Z	2	0	2	3
Hijyen ve sanitasyonun tanımı, temizlik ve dezenfeksiyon kavramları, gıda işletmelerinde temizlik ve sanitasyon, işletme giriş ve çıkışları, işyerindeki soyunma odaları, tuvalet ve el yıkama alanları, iş kıyafetleri ve koruyucu malzemeler, gıda endüstrisinde kullanılan deterjan ve dezenfektanların özellikleri, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri, su ve hava hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyonda kullanılan araçlar, haşere ve kemirgenlerle savaş, artık ve atık maddeler ve bunların zararsız hale getirilmesi, sanitasyon uygulamalarında dikkat edilmesi gereken noktalar, yerinde temizleme (CIP: cleaning in place) sistemi, personel hijyeni, gıda mevzuatına göre istenen sağlık kontrolleri ve süreleri, genel besin hijyeni.					
KGP216 YEMEKLİK YAĞ TEKNOLOJİSİ	S	2	0	2	3
Beslenmemizde yemeklik yağların önemi, bitkisel yağların oluşumu, yağların kimyasal yapısı, yağ asitlerinin özellikleri, ticari öneme sahip bitkisel yağlar, yağlı tohum alım kriterleri, yağlı tohumların depolanması, ham yağ elde etme yöntemleri, ham yağın rafınasyonu, zeytinyağı ve diğer bitkisel yağların üretim teknolojileri, yağlarda meydana gelen bozulmalar ve önleme tedbirleri, sıvı yağların katı hale getirilmesi, margarin üretim teknolojisi, yağlarla ilgili tıbbi ve kalite kontrolleri.					
KGP218 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	S	2	0	2	3
İş güvenliği kavramı, iş güvenliği çalışmalarının ekonomik açıdan önemi, işveren ve çalışan görev ve sorumlulukları, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, iş kazalarının tanımı, nedenleri ve önleme yöntemleri, yangın ve yangın söndürme yöntemleri, el aletlerinde iş sağlığı ve güvenliği, fiziksel, kimyasal, biyolojik riskler, tehlikeler ve tehlike çeşitleri, kaza araştırmalarında yöntem ve çözümler, iş sağlığı ve güvenliği uygulama ilkeleri, uygun işe yerleştirme, işyeri ortam faktörlerinin değerlendirilmesi, iş sağlığı ve güvenliği risklerinin analizi, aralıklı kontrol muayenesi, temel ilk yardım bilgisi, meslek hastalıkları ve hukuki sorumluluk, acil durum planları.					

NOT: Birinci sınıfın bahar yarıyılı yaz döneminde 30 iş günü staj yapılması zorunludur.