



TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
ZİLE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

PROGRAM KILAVUZU

2025-2026

İçindekiler

GENEL BİLGİLER	2
2025-2026 AKADEMİK TAKVİMİ	3
ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI	4
ÖĞRETİM ELEMANLARI	5
PROGRAM YETERLİKLERİ	6
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERSLERİ	7
Gıda Teknolojisi Programı 1. Sınıf Dersleri	7
Gıda Teknolojisi Programı 2. Sınıf Dersleri	8
DERSLER VE PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLİŞKİSİ	9
DERS PROGRAMLARI	10
Birinci Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı	10
Birinci Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı	11
İkinci Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı	11
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS PLANLARI	12
1. Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları	12
AİİT102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	12
GT104 Matematik-II	16
GT106 Gıda Katkı Maddeleri	18
GT108 Hijyen ve Sanitasyon	20
GT110 Meslek Etiği	23
GT112 Gıda Kimyası	25
GT114 Gıdalarda Temel İşlemler II	27
KRY102 Kariyer Planlama	29
TD102 Türk Dili-II	32
ING102 İngilizce-II	34
TOGÜ0941 Değerlerimiz	36
2. Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları	38
GT202 Yağ Teknolojisi	38
GT204 Meyve ve Sebze Teknolojisi-II	42
GT206 Tahıl Teknolojisi-II	44
GT208 Et Teknolojisi-II	46
GT210 Mesleki Çözümleme-II	48
GT212 Süt Teknolojisi-II	50
GT214 Beslenme-II	52
GT220 Laboratuvar Teknikleri II	54

GT222 Çevre Koruma.....	56
--------------------------------	-----------

GENEL BİLGİLER

Program Adı	Gıda Teknolojisi
Programın Kısa Tarihçesi	Zile Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı 2009-2010 Eğitim-Öğretim yılında açılmış ve öğrenci alımına başlamıştır.
Programın Amacı	Gıda İşleme Bölümü'nün amacı; gıda sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli teknik elemanları yetiştirmek, öğrencilere bitkisel ve hayvansal kökenli gıdaların işlenmesi, korunması, kalite kontrolü ve mevzuata uygun üretimi konularında bilgi ve beceri kazandırmaktır.
Bölüm Başkanı	Dr. Öğr. Üyesi Şeyda ÖZTÜRK seyda.ozturk@gop.edu.tr İç Hat: 6288
Mezuniyet Koşulları	Programı başarıyla tamamlamak için programda mevcut olan derslerin tümünü (120 AKTS karşılığı) geçmek, 4.00 üzerinden en az 2.0 ağırlıklı not ortalaması elde etmek gerekmektedir. Ayrıca öğrenci stajını başarıyla tamamlamış olmalıdır.
Ölçme ve Değerlendirme	Öğrenciler Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ön Lisans Ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine tabidir. Öğrenciler her ders için en az bir ara sınav bir dönem sonu sınavına girer. Ara sınavın %40'ı, dönem sonu sınavının % 60'ı alınarak yapılan değerlendirme sonucunda başarısız olan öğrenciye bütünleme sınavı hakkı verilir. Ayrıca mezuniyet aşamasında bir dersten başarısız olduğu için mezun olamayan öğrencilere tek ders sınav hakkı tanınır.
İletişim	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Zile Meslek Yüksekokulu, Mümtaz Turgut Topbaş Kampüsü, 60400, Zile/TOKAT Tel: 0356 3175079

2025-2026 AKADEMİK TAKVİMİ



TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ 2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI AKADEMİK TAKVİMİ

(Diş Hekimliği, Hukuk ve Tıp Fakülteleri ile Yabancı Diller YO ve Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik YO hariç)

GÜZ YARIYILI	
Özel öğrenci olarak başka bir üniversitede eğitim almak isteyen öğrencilerimizin son başvuru tarihi	1 Eylül 2025
Katkı Payı/Öğrenim Ücreti I. Taksit Ödeme (Hazırlık Sınıfı Dahil)	8-13 Eylül 2025
Ders Kaydı/Kayıt Yenileme (Hazırlık Sınıfı Hariç) (Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden)	8-13 Eylül 2025
Danışman onayı	8-14 Eylül 2025
Derslerin Başlaması	15 Eylül 2025
Zorunlu Hazırlık Sınıfları Yabancı Dil Yeterlilik Sınavı *	15-16 Eylül 2025
Hazırlık Sınıfları İçin Düzey Belirleme Sınavı **	18 Eylül 2025
Enformatik Dersi ve Yabancı Dil Dersleri Muafiyet Sınavları (5/1 Dersleri İçin)***	25 Eylül 2025
Kayıt dondurma başvurularının son günü	26 Eylül 2025
Muafiyet başvurularının son günü	26 Eylül 2025
Mazeretli ders kaydı başvurularının son günü	3 Ekim 2025
Ara sınavlar	8-16 Kasım 2025
Derslerin Bitimi	26 Aralık 2025
Yarıyıl sonu sınavları	29 Aralık 2025-8 Ocak 2026
Yarıyıl sonu sınav sonuçlarının ders sorumlularınca sisteme girilmesi	29 Aralık 2025-11 Ocak 2026
Bütünleme sınavları	13-21 Ocak 2026
Bütünleme sınav sonuçlarının ders sorumlularınca sisteme girilmesi	13-23 Ocak 2026
Dönem sonu itibarıyla %10'a giren öğrencilerin tespiti	25 Ocak 2026
Tek ders sınavı	28 Ocak 2026
Ek Sınav Başvuru ve Ders Kayıtları	26-30 Ocak 2026
Güz yarıyılı sonunda azami süreyi aşan öğrenciler için ek sınavlar	1. sınavlar : 2-6 Şubat 2026 2. sınavlar : 9-13 Şubat 2026
Telaflı : 29 Ekim 2025 Çarşamba dersleri 1 Kasım 2025 Cumartesi günü yapılacaktır. 28 Ekim 2025 Salı saat 13.00'dan sonraki dersler 2 Kasım 2025 Pazar günü yapılacaktır.	

BAHAR YARIYILI	
Özel öğrenci olarak başka bir üniversitede eğitim almak isteyen öğrencilerimizin son başvuru tarihi	19 Ocak 2026
Katkı Payı/Öğrenim Ücreti II. Taksit Ödeme (Hazırlık Sınıfı Dahil)	26-31 Ocak 2026
Ders Kaydı/Kayıt Yenileme (Hazırlık Sınıfı Hariç) (Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden)	26-31 Ocak 2026
Danışman onayı	26 Ocak-1 Şubat 2026
Derslerin Başlaması	2 Şubat 2026
Kayıt dondurma başvurularının son günü	13 Şubat 2026
Muafiyet başvurularının son günü	13 Şubat 2026
Mazeretli ders kaydı başvurularının son günü	20 Şubat 2026
Ara sınavlar	4-12 Nisan 2026
Derslerin Bitimi	23 Mayıs 2026
Yarıyıl sonu sınavları	2-12 Haziran 2026
Yarıyıl sonu sınav sonuçlarının ders sorumlularınca sisteme girilmesi	2-15 Haziran 2026
Bütünleme sınavları	17-25 Haziran 2026
Bütünleme sınav sonuçlarının ders sorumlularınca sisteme girilmesi	17-26 Haziran 2026
Dönem sonu itibarıyla %10'a giren öğrencilerin tespiti	2 Temmuz 2026
Tek ders sınavı	1 Temmuz 2026
Ek Sınav Başvuru ve Ders Kayıtları	22-26 Haziran 2026
Bahar yarıyılı sonunda azami süreyi aşan öğrenciler için ek sınavlar	1. sınavlar : 29 Haziran-3 Temmuz 2026 2. sınavlar : 6-10 Temmuz 2026
Çift Anadal ve Yandal Başvuruları (2026-2027 Eğitim Öğretim Yılı için)	1-26 Haziran 2026
Telaflı : 23 Nisan 2026 Perşembe dersleri 25 Nisan 2026 Cumartesi, 1 Mayıs 2026 Cuma dersleri 2 Mayıs 2026 Cumartesi, 19 Mayıs 2026 Salı dersleri 23 Mayıs 2026 Cumartesi günü yapılacaktır.	

ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI

1. Sınıf	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK seyda.ozturk@gop.edu.tr İç Hat: 6288	
2. Sınıf	Öğr. Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN yasemen.ozturken@gop.edu.tr İç Hat: 6253	

ÖĞRETİM ELEMANLARI

Doç. Dr. Esmâ Nur GEÇER

esma.gecer@gop.edu.tr

İç Hat:

Çalışma Alanları: Gıda Teknolojisi, Meyve Sebze Teknolojisi, Et Teknolojisi

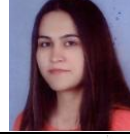


Dr.Öğr. Üyesi Şeyda ÖZTÜRK

seyda.ozturk@gop.edu.tr

İç Hat: 6288

Çalışma Alanları: Mikrobiyoloji, Gıda Ambalajlama



Öğr.Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN

yasemen.ozturken@gop.edu.tr

İç Hat:6253

Çalışma Alanları: Süt Teknolojisi, Tahıl Teknolojisi



PROGRAM YETERLİKLERİ

- PY1 Gıda teknolojisi alanındaki temel bilimsel ve kanuni ilkeler, gıda uygulama prosesleri ve uygulamaları hakkında kapsamlı bilgi sahibidir.
- PY2 Gıda güvenliği, kalite yönetimi, hijyen, sanitasyon, iş sağlığı ve güvenliği ile çevre koruma konularında bilgi sahibi olup bunları uygulama yeteneğine sahiptir.
- PY3 Gıda maddelerinin besleyici özelliklerini, sağlığa etkilerini üzerine bilgi sahibidir.
- PY4 Gıda teknolojisi alanındaki güncel bilimsel ve teknolojik gelişmeleri takip eder ve bunları etkin bir şekilde mesleki uygulamalarına entegre eder.
- PY5 Gıda teknolojisine yönelik laboratuvar ekipmanları, yazılımlar ve analiz yöntemlerini profesyonelce kullanır.
- PY6 Mesleki sorunlara analitik ve eleştirel bir yaklaşım sergiler; yenilikçi, sürdürülebilir ve uygulanabilir çözümler geliştirme becerisine sahiptir.
- PY7 Yeni ürün geliştirme, süreç tasarımı ve inovasyon odaklı projelerde aktif olarak rol alır.
- PY8 Edindiği bilgi ve becerileri, yazılı ve sözlü iletişim kanallarıyla etkili ve anlaşılır bir şekilde ifade eder; teknik rapor yazma ve sunum yapma yetkinliğine sahiptir.
- PY9 Gıda üretim süreçlerinde ortaya çıkabilecek karmaşık veya beklenmedik sorunların çözümüne yönelik ekip çalışması yapar, liderlik ve sorumluluk alır.
- PY10 Mesleki etik değerlere, toplumsal ve kültürel sorumluluklara, sürdürülebilirlik ilkelerine ve bilimsel doğrulara bağlıdır.
- PY11 Alanıyla ilgili literatürü ve teknolojik gelişmeleri bir yabancı dilde takip eder, uluslararası düzeyde meslektaşlarıyla iletişim kurar.
- PY12 Gıda endüstrisinde iş geliştirme, kalite kontrol ve üretim süreçleri yönetiminde etkin bir rol üstlenir.
- PY13 Gıda sektöründe girişimcilik, yenilikçilik ve kariyer yönetimi konularında bilinçlidir, kendi mesleki ve kişisel gelişimine yönelik adımlar atar.
- PY14 Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder, Atatürk İlkeleri konusunda donanıma sahip olur.

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERSLERİ

Gıda Teknolojisi Programı 1. Sınıf Dersleri

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U Zorunlu/Seçmeli	AKTS Dersi Veren Öğretim Elemanları	
AIİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2+0 Zorunlu	2	Öğr.Gör. Adnan GELMEZ
GT101	MATEMATİK-I	3+0 Zorunlu	4	Öğr.Gör. Eftal SALMAN
GT103	GENEL KİMYA	2+0 Zorunlu	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT105	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+2 Zorunlu	5	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT107	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER-I	2+1 Zorunlu	5	Öğr.Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
GT109	ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ	4+0 Zorunlu	5	Öğr.Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
GT111	İLETİŞİM	2+0 Zorunlu	2	Öğr.Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
TD101	TÜRK DİLİ I	2+0 Zorunlu	2	Dr.Öğr.Üyesi İlhan YILDIZ
SEC101	SECMELİ YABANCI DİL DERSLERİ	2+0 Seçmeli	2	
Toplam AKTS			30	
Seçmeli Dersler				
ALM101	ALMANCA I	2+0 Seçmeli	2	
FRA101	FRANSIZCA I	2+0 Seçmeli	2	
ING101	İNGİLİZCE I	2+0 Seçmeli	2	Öğr.Gör. Elif DEMİRÇAL
2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U Zorunlu/Seçmeli	AKTS Dersi Veren Öğretim Elemanları	
AIİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0 Zorunlu	2	Öğr.Gör. Adnan GELMEZ
GT104	MATEMATİK-II	3+0 Zorunlu	3	Öğr.Gör. Eftal SALMAN
GT106	GIDA KATKI MADDELERİ	2+1 Zorunlu	4	Öğr.Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
GT108	HÜYEN VE SANİTASYON	2+1 Zorunlu	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT110	MESLEK ETİĞİ	2+0 Zorunlu	2	Öğr. Gör Dr. Rahmi ŞEYHOĞLU
GT112	GIDA KİMYASI	2+1 Zorunlu	4	Öğr.Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
GT114	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER-II	2+1 Zorunlu	4	Öğr.Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
KRY102	KARİYER PLALAMA	1+0 Zorunlu	2	Öğr. Gör.Okan ARSLAN
TD102	TÜRK DİLİ II	2+0 Zorunlu	2	Dr.Öğr.Üyesi İlhan YILDIZ
SEC102	SECMELİ YABANCI DİL DERSLERİ	2+0 Zorunlu	2	
Toplam AKTS			30	
Seçmeli Dersler				
ALM102	ALMANCA II	2+0 Seçmeli	2	
FRA102	FRANSIZCA II	2+0 Seçmeli	2	
ING102	İNGİLİZCE II	2+0 Seçmeli	2	Öğr.Gör. Elif DEMİRÇAL

Gıda Teknolojisi Programı 2. Sınıf Dersleri

3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U Zorunlu/Seçmeli	AKTS Dersi Veren Öğretim Elemanları	
GT201	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	2+1 Zorunlu	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT203	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ-I	2+1 Zorunlu	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT205	TAHİL TEKNOLOJİSİ-I	2+1 Zorunlu	4	Öğr.Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
GT207	ET TEKNOLOJİSİ-I	2+1 Zorunlu	4	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT209	MESLEKİ ÇÖZÜMLEME-I	2+2 Zorunlu	4	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
SEÇ201	SEÇMELİ DERSLER			
GT211	SÜT TEKNOLOJİSİ-I	2+1 Seçmeli	3	Öğr.Gör.Yasemen ÖZTÜRKEN
GT213	BESLENME-I	3+0 Seçmeli	3	Öğr.Gör.Yasemen ÖZTÜRKEN
GT215	TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ	2+0 Seçmeli	3	Öğr.Gör.Yasemen ÖZTÜRKEN
GT217	MESLEKİ YABANCI DİL-I	2+0 Seçmeli	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT219	LABORATUAR TEKNİKLERİ-I	1+1 Seçmeli	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT221	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	2+1 Seçmeli	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT223	GIDA ANALİZLERİ	1+1 Seçmeli	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT225	GIDA ZARARLILARI	1+1 Seçmeli	3	Öğr.Gör.Yasemen ÖZTÜRKEN
GT227	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	2+0 Seçmeli	3	Öğr.Gör.Yasemen ÖZTÜRKEN
GT229	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	2+1 Seçmeli	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT231	HAZIR GIDA TEKNOLOJİSİ	2+1 Seçmeli	3	Öğr.Gör.Yasemen ÖZTÜRKEN
Toplam AKTS			30	
4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U Zorunlu/Seçmeli	AKTS Dersi Veren Öğretim Elemanları	
GT202	YAĞ TEKNOLOJİSİ	2+1 Zorunlu	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ-II	2+1 Zorunlu	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT206	TAHİL TEKNOLOJİSİ-II	2+1 Zorunlu	4	Öğr.Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
GT208	ET TEKNOLOJİSİ-II	2+1 Zorunlu	4	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT210	MESLEKİ ÇÖZÜMLEME II	2+2 Zorunlu	4	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
SEC202	SEÇMELİ DERSLER			
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ-II	2+0 Seçmeli	3	Öğr.Gör.Yasemen ÖZTÜRKEN
GT214	BESLENME-II	3+0 Seçmeli	3	Öğr.Gör.Yasemen ÖZTÜRKEN
GT216	YÖRESEL VE FONKSİYONEL GIDALAR	2+1 Seçmeli	3	Öğr.Gör.Yasemen ÖZTÜRKEN
GT218	MESLEKİ YABANCI DİL-II	2+0 Seçmeli	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT220	LABORATUVAR TEKNİKLERİ-II	1+1 Seçmeli	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT222	ÇEVRE KORUMA	2+0 Seçmeli	3	Öğr. Gör.Dr. Rahmi ŞEYHOĞLU
GT224	ÜRÜN GELİŞTİRME VE TASARIM	2+1 Seçmeli	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT226	TİBBİ VE AROMATİK BİTKİLER	2+0 Seçmeli	3	Öğr.Gör.Yasemen ÖZTÜRKEN
GT228	GIDA AMBALAJLAMA	1+1 Seçmeli	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT230	GIDA GÜVENLİĞİ	1+1 Seçmeli	3	Dr.Öğr.Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
GT232	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	2+1 Seçmeli	3	Öğr.Gör.Yasemen ÖZTÜRKEN

DERSLER VE PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLİŞKİSİ

2.Yarıyıl

2.Yarıyıl Ders Planı																	
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
AIİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Zorunlu		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
GT104	MATEMATİK-II	Zorunlu		1	1	2	2	2	1	1	3	2	1	3	1	-	-
GT106	GIDA KATKI MADDELERİ	Zorunlu		5	5	4	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-
GT108	HİJYEN VE SANİTASYON	Zorunlu		-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-
GT110	MESLEK ETİĞİ	Zorunlu		3	3	1	3	2	4	2	3	3	5	2	2	2	3
GT112	GIDA KİMYASI	Zorunlu		5	5	4	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-
GT114	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER-II	Zorunlu		5	5	-	4	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-
KRY102	KARİYER PLANLAMA	Zorunlu		-	-	5	-	-	-	-	5	-	-	5	-	-	-
TD102	TÜRK DİLİ II	Zorunlu		-	-	1	-	-	-	-	-	5	-	1	1	-	-
[G] SEC102	SEÇMELİ YABANCI DİL DERSLERİ	Seçmeli															
ALM102	ALMANCA II	Seçmeli	SEC102	1	-	-	-	2	3	-	2	1	-	-	5	-	-
FRA102	FRANSIZCA II	Seçmeli	SEC102	1	-	-	-	2	3	-	2	1	-	-	5	-	-
İNG102	İNGİLİZCE II	Seçmeli	SEC102	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-

4.Yarıyıl

4.Yarıyıl Ders Planı																	
Ders Kodu	Ders Adı	Zorunlu/Seçmeli	Grup Kodu	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14
GT202	YAĞ TEKNOLOJİSİ	Zorunlu		5	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GT204	MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ-II	Zorunlu		5	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GT206	TAHİL TEKNOLOJİSİ-II	Zorunlu		5	5	-	4	4	-	-	-	-	-	-	5	-	-
GT208	ET TEKNOLOJİSİ-II	Zorunlu		5	-	-	5	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GT210	MESLEKİ ÇÖZÜMLEME II	Zorunlu		-	-	-	5	-	5	-	-	-	-	-	5	-	-
[G] SEÇ202	SEÇMELİ DERSLER	Seçmeli															
GT212	SÜT TEKNOLOJİSİ-II	Seçmeli	SEÇ202	5	5	-	5	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-
GT214	BESLENME-II	Seçmeli	SEÇ202	5	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GT216	YÖRESEL VE FONKSİYONEL GIDALAR	Seçmeli	SEÇ202	5	4	3	1	5	5	5	2	1	5	3	4	-	-
GT218	MESLEKİ YABANCI DİL II	Seçmeli	SEÇ202	1	1	1	1	1	1	2	3	3	4	5	2	5	3
GT220	LABORATUVAR TEKNİKLERİ-II	Seçmeli	SEÇ202	4	4	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GT222	ÇEVRE KORUMA	Seçmeli	SEÇ202	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

DERS PROGRAMLARI
Birinci Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı
(İKİNCİ YARIYIL)

1. Hafta					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:30					
09:15					
09:30					
10:15					
10:30					
11:15					
11:30					
12:15					
13:15					
14:00					
14:15					
15:00					
15:15					
16:00					
16:15					
17:00					

Birinci sınıf, birinci yarıyıl döneminin ilk haftası uyum haftası olarak yürütülmektedir. Uyum haftası boyunca öğrencilerin uyum süreci, aşağıdaki başlıklar veya belirlenen başka konular çerçevesinde desteklenmelidir;

- Üniversitenin yerleşim planının tanıtımı
- Kütüphane, Yemekhane, Sosyal Tesisler vb. hizmet binalarına ziyaret ve bu hizmetlerden yararlanabilmek için ayrıntılı bilgilendirme
- Öğrenim görülen yüksekokul binasının tanıtılması
- Öğrenim görülen programın tanıtımı
- Öğrenci kulüplerine ilişkin bilgilendirme
- Yatay geçişlerle ilgili bilgilendirme
- Uzaktan eğitim ile verilen dersler ile ilgili bilgilendirme

Birinci Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı
(İKİNCİ YARIYIL)

2-14 Hafta					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:30 09:15					
09:30 10:15	Gıdalarda Temel İşl.- II	Gıda Katkı Maddeleri	Hijyen ve Sanitasyon	Matematik-II	
10:30 11:15	Gıdalarda Temel İşl.- II	Gıda Katkı Maddeleri	Hijyen ve Sanitasyon	Matematik-II	
11:30 12:15	Gıdalar. Tem.İşl.-II Uy	Gıda Katkı Maddeleri- Uyg	Hijyen ve Sanitasyon	Matematik-II	
13:15 14:00	Atatürk İlkeleri ve İnkılap T	Değerlerimiz	Gıda Kimyası	Türk Dili-II	İngilizce – II
14:15 15:00	Atatürk İlkeleri ve İnkılap T	Değerlerimiz	Gıda Kimyası	Türk Dili-II	İngilizce – II
15:15 16:00		Meslek Etiği	Gıda Kimyası-Uyg		
16:15 17:00		Meslek Etiği	Kariyer Planlama		

İkinci Sınıf Bahar Dönemi Ders Programı
(DÖRDÜNCÜ YARIYIL)

1-14 Hafta					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:30 09:15					
09:30 10:15			Süt Teknolojisi – II	Yağ Teknolojisi	
10:30 11:15	Çevre Koruma		Süt Teknolojisi – II	Yağ Teknolojisi	Laboratuvar Tekn.-II
11:30 12:15	Çevre Koruma		Süt Teknolojisi – II Uyg.	Yağ Teknolojisi- Uyg	Laboratuvar Tekn.-II- Uyg
13:15 14:00	Tahıl Teknolojisi - II	Beslenme-II	Meyve ve Seb. Tek.- II	Et Teknolojisi-II	Mesleki Çözümleme II
14:15 15:00	Tahıl Teknolojisi - II	Beslenme-II	Meyve ve Seb. Tek.- II	Et Teknolojisi-II	Mesleki Çözümleme II
15:15 16:00	Tahıl Teknolojisi – II Uyg	Beslenme-II	Meyve ve Seb. Tek.- II Uyg	Et Teknolojisi-II Uyg.	Mesleki Çözümleme II- Uyg
16:15 17:00					Mesleki Çözümleme II- Uyg

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI DERS PLANLARI

1. Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları

AİT102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Adnan GELMEZ
Oda Numarası	4003
E-posta	adnan.gelmez@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi, 13:15, 14:15
Derslik	Uzaktan Eğitim
Dersin Amacı	Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluş şartlarının ve özelliklerinin anlaşılabilmesi için; Türk milletini Kurtuluş Savaşı yapmak durumunda bırakan şartlarla, Kurtuluş Savaşının hangi şartlarda ve hangi ilkeler çerçevesinde gerçekleştiğini ve devletin hangi esaslar üzerine kurulduğunu kavratmak; böylece devletin kuruluş felsefesini bilen, devletin ve milletin temel değerlerine saygılı bireyler yetiştirmek.
	Dersin Tanıtımı ve Tanışma
	Milli Mücadele
	TBMM'ye karşı çıkan ayaklanmaları bilir.
	TBMM'ye karşı çıkan ayaklanmaların Milli Mücadele üzerindeki etkilerini değerlendirebilir.
	Sevr Antlaşması ile emperyalist güçlerin Anadolu üzerindeki emellerini değerlendirebilir.
	Türk Milleti'nin Sevr Antlaşması'na verdiği tepkileri değerlendirebilir.
	Milli Mücadele'de Doğu Cephesi'nde yaşanan askeri ve siyasi gelişmeleri kavrar.
	Milli Mücadele'de ilk askeri ve siyasi zaferin kime karşı kazanıldığını bilir.
	Milli Mücadele'de Güney Cephesi'nde yaşanan askeri ve siyasi gelişmeleri kavrar.
	Kuva-yı Milliye birliklerinin faaliyetlerini ve düzenli ordunun kurulma sürecini bilir.
	Milli Mücadele'de Batı Cephesi'nde yaşanan askeri ve siyasi gelişmeleri kavrar.
	Milli Mücadele'de Doğu, Güney ve Batı Cepheleleri'nde elde edilen başarıları ve bu başarıların Türk Milleti açısından önemini açıklayabilir.
	Milli Mücadele
	Mudanya Ateşkes Antlaşması'nın Milli Mücadele'deki yeri ve önemini kavrar.
	Milli Mücadele'nin askeri safhasının Mudanya Ateşkes Antlaşması ile bittiğini bilir.
	Lozan Antlaşması'nın Türk Milleti'ne sağladığı kazanımları analiz eder.
	Türk Milleti'nin bağımsızlığını sınırlayan kapitülasyon, azınlık hakları, dış borçlar gibi unsurlardan Milli Mücadele'de kazanılan askeri başarılar ve Lozan Antlaşması ile verilen siyasi mücadeleler ile kazanıldığını kavrar.
	Türkiye'nin uluslararası platformda tam bağımsız bir güç olarak tanınması sürecini değerlendirebilir.
	Tarihsel süreçte ve günümüzde Lozan Antlaşması'nın Türk Milleti için önemini açıklayabilir.
	Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluşu
	Türkiye'de saltanat ve halifeliğin kaldırılma süreçlerini değerlendirebilir.
	"Cumhuriyet" kavramının ne anlama geldiğini bilir.
	Atatürk'ün Cumhuriyetçilik ilkesini ve dayandığı temel esasları kavrar.
	Atatürkçü Düşünce Sistemi içinde Cumhuriyetçilik ilkesinin yerini ve önemini açıklayabilir.
	Atatürk dönemi Türk demokratikleşme sürecinin ilk aşamalarını değerlendirebilir.
	Cumhuriyetin Demokratikleşmesi
	Halk Fırkası'nın, Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası'nın, Serbest Cumhuriyet Fırkası'nın ve Demokrat Parti'nin kuruluşunu, benimsediği temel ilkeleri ve bu partilerin Türk siyasi tarihi içindeki yeri ve önemini bilir.
	Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşundan sonraki süreçte yaşanan siyasi gelişmeleri değerlendirebilir.

Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş yıllarındaki demokratikleşme yolunda atılan adımları analiz edebilir.
Türkiye'de çok partili siyasi hayata geçiş sürecini değerlendirebilir.
Demokratik bir sistem için siyasi partilerin ve çok partili yaşamın gerekliliğini kavrar.
Atatürk'ün Halkçılık ilkesini ve önemini açıklayabilir.
Atatürk'ün Halkçılık ilkesinin dayandığı temel esasları bilir.
Halkçılık ilkesinin milli egemenliğin ve eşitliğin temel dayanağı olduğunu bilir.
Cumhuriyet'in Laikleşmesi
Laiklik kavramının ne almama geldiğini bilir.
Atatürk'ün Laiklik ilkesi ve önemini açıklayabilir.
Türkiye'nin siyasi, hukuk ve eğitim alanlarındaki laikleşme sürecini değerlendirebilir.
Hukuksal alanda yapılan inkılapların gerekçelerini bilir.
Hukuk alanında yapılan inkılapların dayandığı esasları bilir.
Türk Medeni Kanunu ile Türk aile yapısında ve kadının toplumsal statüsünde meydana gelen değişiklikleri değerlendirebilir.
Milliyetçilik İlkesi
Milliyetçilik kavramının ne anlama geldiğini tanımlayabilir.
Milliyetçilik kavramının nasıl ortaya çıktığını ve dünya üzerindeki etkilerini açıklayabilir.
Türk milliyetçiliğinin gelişim safhalarını değerlendirebilir.
Atatürk'ün Milliyetçilik ilkesini ve dayandığı temel esasları açıklayabilir.
Milli tarih ve dil bilincinin yeri ve önemini bilir.
Milliyetçilik ilkesi doğrultusunda yapılan inkılâp hareketlerini bilir.
Devletçilik İlkesi
Ekonomi alanında meydana gelen gelişmeleri kavrar.
Tam bağımsız ve milli bir ekonomi düzeni kurmak için İzmir İktisat Kongresi'nde alınan kararları değerlendirebilir.
Tam bağımsız bir ekonominin bir millet için ne kadar önemli olduğunu kavrar.
1929 Dünya Ekonomik Bunalımı'nın Türkiye üzerine etkilerini değerlendirebilir.
Atatürk'ün Devletçilik ilkesinin ne anlama geldiğini ve önemi açıklayabilir.
Devletçilik ilkesinin Türkiye'nin o günkü ihtiyaçlarından doğmuş olduğunu ve dünyadaki diğer ekonomik sistemlerden farklı yönlerini bilir.
ARA SINAV
İnkılâplara Tepkiler
Cumhuriyet'in ilk yıllarında Türkiye Cumhuriyeti'ne yönelik tehditleri analiz edebilir.
Mustafa Kemal'e suikast girişimini analiz edebilir.
Şeyh Said ve Menemen Olaylarını amaçlarını değerlendirebilir.
Türk Tarihinin Anayasaları ve Özellikleri
"Anayasa" kavramının ne anlama geldiğini bilir.
Dünyada anayasa kavramının ilk ve ne şekilde ortaya çıktığını ve dünyadaki anayasal gelişmelerin Osmanlı Devleti üzerindeki etkilerini değerlendirebilir.
Osmanlı Devleti'nde yaşanan anayasal gelişmeleri, 1876 Anayasası ve özelliklerini, 1909 yılı değişikliklerini siyasi ve kişisel hak ve özgürlükler açısından değerlendirebilir.
Türkiye Cumhuriyeti'nin 1921, 1924, 1961, 1982 Anayasası olmak üzere dört anayasal süreç yaşadığını bilir.
1921, 1924, 1961, 1982 Anayasaları'nın uygulanmasını hazırlayan siyasi süreçlerde yaşanan olayları, bu anayasaların temel özelliklerini ve uygulanmasından doğan toplumsal ve siyasi sonuçları değerlendirebilir.
Türkiye'de kişisel hak ve özgürlükler konusunda yaşanan gelişmeleri değerlendirebilir.
Eğitim İnkılâbı
Eğitim alanında yapılan inkılapların gerekçelerini bilir.
Atatürk'ün milli ve çağdaş eğitime verdiği önemi kavrar.
Eğitim ve kültür alanında yapılan gelişmeleri kavrar.
Tevhid-i Tedrisat Kanunu, Harf İnkılâbı, Millet Mektepleri'nin yeni bir eğitim sistemi kurulması içindeki yeri ve önemini değerlendirebilir.
Köy Enstitüleri'nin kuruluş amacını, işleyiş biçimini ve Türk eğitim sistemi içindeki yeri ve önemini değerlendirebilir.

		Yükseköğretim alanında yapılan yeni düzenlemeler ve Üniversite Reformu konusunda atılan ilk adımları değerlendirebilir.
		Toplumsal Alanda Yapınla İnkılaplar
		Toplumsal alanda yapılan inkılapları ve meydana gelen gelişmeleri kavrar.
		Şapka ve kıyafet alanında yapılan düzenlemelerin nedenini bilir.
		Soyadı Kanunu ile eşit ve ayrıcalıksız bir toplum oluşturma amaçlandığını bilir.
		Soyadı Kanunu ile Halkçılık ilkesini ilişkilendirebilir.
		Milletlerarası Takvim, Ölçü, Saat ve Rakam sistemine geçiş ile uluslararası ilişkilerde doğacak aksaklıkların giderilmesinin amaçlandığını kavrar.
		Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası
		Atatürk dönemi Türk dış politikasının temel ilkelerini ve amaçlarını açıklayabilir.
		Atatürk dönemi dış politikasını tam bağımsızlık, akılcılık, milli menfaatleri esas alma ilkeleri özelinde değerlendirebilir.
		Lozan Antlaşması'nı Atatürk dönemi Türk dış politikası ilkeleri ile ilişkilendirebilir.
		Musul Meselesi'nin o günkü ve günümüzde Türk Milleti için arz ettiği önemi kavrar.
		Montrö Boğazlar Sözleşmesi, Balkan ve Sadabat Paktı ve Türkiye'nin Milletler Cemiyeti'ne girişi gibi dış politikada yaşanan gelişmeleri Atatürk'ün dış politika ilkeleri çerçevesinde değerlendirebilir.
		Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası
		Atatürk dönemi sonrası Türk dış politikasının temel ilkelerini ve amaçlarını açıklayabilir.
		İkinci Dünya Savaşı'ndaki gelişmeleri ve bu savaşın sonuçlarının Türkiye'ye etkilerini analiz edebilir.
		İkinci Dünya Savaşı'nda takip edilen Türk dış politikasını Türkiye'nin milli menfaatleri noktasında değerlendirebilir.
		Türkiye'nin Batılı ülkelerle ilişkilerini ve onların siyasi ve askeri kurumları içinde yer alma mücadelesini anlar ve bu alanda yaşanan problemleri kavrar.
		Türkiye'nin milli davalarından biri olarak, Kıbrıs'ta meydana gelen gelişmeleri anlar ve bunun Türkiye için önemini bilir.
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	2-6 Şubat 2026	Dersin Tanıtımı ve Tanışma
2	9-13 Şubat 2026	Milli Mücadele
3	16-20 Şubat 2026	Milli Mücadele
4	23-27 Şubat 2026	Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluşu
5	2-6 Mart 2026	Cumhuriyetin Demokratikleşmesi
6	9-13 Mart 2026	Cumhuriyet'in Laikleşmesi
7	23-27 Mart 2026	Milliyetçilik İlkesi
8	30 Mart 3 Nisan 2026	Devletçilik İlkesi
9	4-12 Nisan 2026	ARA SINAV
10	13-17 Nisan 2026	İnkılaplara Tepkiler
11	20-24 Nisan 2026	Türk Tarihinin Anayasaları ve Özellikleri
12	27 Nisan-1 Mayıs 2026	Eğitim İnkılabı
13	4 -8 Mayıs 2026	Toplumsal Alanda Yapınla İnkılaplar
14	11-15 Mayıs 2026	Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası
15	18-23 Mayıs 2026	Türkiye Cumhuriyeti'nin Dış Politikası
	2-12 Haziran 2026	Dönem sonu sınavı
	17-25 Haziran 2026	Bütünleme sınavı
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	

Örnek Sorular	1- “Osmanlı Devleti’nde özellikle 1789 Fransız İhtilali’ndan sonra sorun olmaya başlayan azınlıklar meselesi devletin yıkılışına kadar sürmüştür.” Lozan Barışı’nda azınlık sorunu nasıl bir çözüme kavuşturulmuştur? a-Azınlıklar her türlü faaliyetlerinde serbesttirler b-Azınlıkların bütün ayrıcalıkları kaldırılmıştır c-Azınlıklar Birleşmiş Milletlerin korumacılığı altındadır d-Azınlıklar insan hakları komisyonunca himaye edilirler e-Azınlıklar milli esaslara göre ülke değiştirebilirler 2- Türkiye’de; I. Tanık olmada kadın ve erkeğin eşit olması II. Miras işlemlerinin yeniden düzenlenmesi III. Kadınların seçme ve seçilme hakkını sağlayan ortamın oluşması gibi gelişmeler, aşağıdakilerden hangisinin sonuçları arasındadır? a-Kabotaj Kanunu’nun b-Takrir-i Sükun Kanunu’nun c-Tevhid-i Tedrisat Kanunu’nun d-Şapka Kanunu’nun e-Türk Medeni Kanunu’nun 3- I.Eğitimde ikiliğe son vermek II.Eğitimde çağdaşlaşmak III.Eğitimde laikliği sağlamak Yukarıdaki amaçları gerçekleştirmeye yönelik en önemli ilk inkılâp, aşağıdakilerden hangisidir? a-Şer’iye ve Evkaf Vekâleti’nin kaldırılması b-Köy Enstitülerinin açılması c-Tekke ve Zaviyelerin kapatılması d-Tevhid-i Tedrisat Kanunu’nun kabul edilmesi e-Üniversitelerin açılması 4-1924 Anayasasında “Türkiye halkına farkı gözetmeksizin vatandaşlık itibariyle Türk denir” ifadesi yer almaktadır. Bu tanıma göre aşağıdaki seçeneklerde verilen hangi farkların gözetilmemesi esas alınmıştır? a- Din ve dil b- Dil, din, ırk c- Din ve ırk d- Dil ve ırk e- Dil ve tarih 5-Türkiye, Boğazlar üzerindeki tam hâkimiyetini hangi antlaşma sonucu kazanmıştır? a-Montrö Antlaşması b-Lozan Antlaşması c-Sevr Antlaşması d-Londra Antlaşması e-Mudanya Antlaşması
Cevap Anahtarı	1-b, 2-e, 3-d, 4-c, 5-a
Kaynak Kitap	Sabri Zengin, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Taşhan Kitap, Tokat 2016. Sorumlu Olunan Sayfalar: Kitabın 154. sayfasından sonuna kadar.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	1- Kemal Atatürk, <i>Nutuk</i> I-III, İstanbul 1993. 2- YÖK-Komisyon, <i>Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi</i>, Ankara 1989. Komisyon, <i>Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II</i>, AAM, yay., Ankara 2002.

GT104 Matematik-II

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Eftal SALMAN
Oda Numarası	6263
Ofis Saatleri	Cuma 8:30-9:15, 13:15-14:00 Pazartesi, Salı 8:30-9:15
E-posta	eftal.salman@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Perşembe, 9:30, 10:30, 11:30
Derslik	D3
Dersin Amacı	Öğrenciye mesleği ile alakalı matematiğin bilgi ve becerilerini mesleğe uygulama becerisi kazanılır
Konu ve ilgili kazanım	Dersin Tanıtımı
	Kümeler
	Evrensel küme boş küme kavramları öğretilir.
	Kümelerde kesişim birleşim işlemleri öğrenilir.
	Alt küme özalt küme kavramları öğrenilir.
	Fonksiyon
	Fonksiyon çeşitlerini öğrenir.
	Fonksiyonlarda dört işlemi öğrenir.
	Fonksiyon
	Fonksiyonun tersini bulur.
	Bileşik fonksiyonu tanımlar üzerinde işlem yapabilir.
	Fonksiyon grafiklerinde öteleme yansıtma germe büzme işlemleri yapabilir.
	Fonksiyon grafikleri
	Parabol grafiği çizebilir.
	Özel tanımlı fonksiyonların grafiğini çizebilir.
	Karmaşık sayılar
	Koordinat sisteminde karmaşık sayıları gösterebilir.
	Karmaşık sayılarda eşlenik bulabilir.
	Karmaşık sayılarda dört işlem yapabilir.
	Trigonometri
	Birim çemberde trigonometrik oranları bilir.
	Trigonometrik fonksiyonlar ile işlem yapabilir.
	Geometride trigonometrik fonksiyonları kullanabilir.
	Trigonometri
	Yarım açı formüllerini kullanabilir.
	Trigonometri ile ilgili uygulama problemleri çözebilir.
	ARA SINAV
	Matrisler
	Matris çeşitlerini bilirler.
	Bir matrisin transpozunu(devriğini) alabilirler.
	Matrislerde toplama çıkarma ve işlemi yapabilirler.
	Matrislerin kuvvetlerini hesaplayabilirler
	Matrisler
	Sarrus kuralını kullanabilirler.
	Minör kofaktör kavramlarını bilirler ve uygulayabilirler
	Ek Matris hesaplayabilirler.
	Bir matrisin tersini bulabilirler.
	Limit ve Süreklilik
	Limit üzerinde işlem yapabilir.
	Özel tanımlı fonksiyonlarda limit uygulayabilir.
	Limitte Belirsizlik problemlerini çözebilir.
	Limitle alakalı uygulama problemlerini çözebilir.
	Türev
	Türev alma kurallarını bilir.

		Çarpım veya bölüm şeklindeki fonksiyonların türevini alabilir.	
		Özel tanımlı fonksiyonların türevini alabilir.	
		Türev.	
		Artan-Azalan fonksiyonları yorumlayabilir.	
		Maksimum- Minimum problemleri çözebilir.	
		Türev ile alakalı uygulama problemleri çözebilir.	
		Genel tekrar	
	Hafta-Tarih		
1	2-6 Şubat 2026	Dersin tanıtımı	PY5
2	9-13 Şubat 2026	Kümeler	PY5
3	16-20 Şubat 2026	Fonksiyon	PY5
4	23-27 Şubat 2026	Fonksiyon	PY5
5	2-6 Mart 2026	Fonksiyon Grafikleri	PY5
6	9-13 Mart 2026	Karmaşık Sayılar	PY5
7	23-27 Mart 2026	Trigonometri	PY5
8	30 Mart 3 Nisan 2026	Trigonometri	PY5
9	4-12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10	13-17 Nisan 2026	Matrisler	PY5
11	20-24 Nisan 2026	Matrisler	PY5
12	27 Nisan-1 Mayıs 2026	Limit ve Süreklilik	PY5
13	4 -8 Mayıs 2026	Türev	PY5
14	11-15 Mayıs 2026	Türev	PY5
15	18-23 Mayıs 2026	Genel Tekrar	PY5
	2-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17-25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular		1. $A=\{a, b, c, d, e\}$ kümesinin en çok 2 elemanlı kaç alt kümesi vardır. 2. Aşağıda verilen grafiklerden hangisi fonksiyon grafiğidir? 3. $f(x) = \frac{ax - 3 - 2x}{4 + 2x}$ Fonksiyonu sabit fonksiyon olduğuna göre a değeri kaçtır. 4. Analitik düzlemde orjin merkezli birim çemberde $-\frac{16\pi}{3}$ açığa karşılık gelen noktanın ordinatını bulunuz.	

	5. $A = \begin{bmatrix} 5 & 2 \\ 4 & 1 \end{bmatrix}$, $B = \begin{bmatrix} 3 & 6 \\ -1 & 4 \end{bmatrix}$ matrisleri veriliyor. Buna göre, A.B matrisi aşağıdakilerden hangisidir? A) $\begin{bmatrix} 13 & 38 \\ 11 & 28 \end{bmatrix}$ B) $\begin{bmatrix} 15 & 12 \\ -4 & 4 \end{bmatrix}$ C) $\begin{bmatrix} 17 & 38 \\ 11 & 28 \end{bmatrix}$ D) $\begin{bmatrix} 15 & -2 \\ 12 & 24 \end{bmatrix}$ E) $\begin{bmatrix} 38 & 13 \\ 28 & 11 \end{bmatrix}$ 6. $y = \frac{x^2 - 3x + 1}{x^2 + 1}$ olduğuna göre, $\frac{dy}{dx}\bigg _{x=1}$ ifadesinin değeri kaçtır? A) $-\frac{1}{2}$ B) $-\frac{1}{4}$ C) 0 D) $\frac{1}{4}$ E) $\frac{1}{2}$
Cevap Anahtarı	1-16, 2-B, 3- $\frac{1}{2}$, 4- $\frac{\sqrt{3}}{2}$, 5- A, 6- C
Kaynak Kitap	Yazar/Editör: Prof. Dr. Mustafa BALCI (Editör) (2016)Genel Matematik. Ankara: Palme Yayıncılık. Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: 1 ila 150. sayfalar arası 
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	-Prof. Dr. A. Sinan ÇEVİK Öğr. Gör. Engiın BOZACI (2016). GENEL MATEMATİK 1 Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: Dahil olan tüm konular -Prof. Dr. Ahmet DERNEK (2017) GENEL MATEMATİK, Ankara , Nobel Akademik Yayıncılık Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: Dahil olan tüm konular

GT106 Gıda Katkı Maddeleri

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
Oda Numarası	6253
Ofis Saatleri	Pazartesi: 8:30, 16:00; Salı: 8:30, 16:00
E-posta	yasemen.ozturken@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı, 9:30-12:15
Derslik	D4

Dersin Amacı	Bu dersin amacı, mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek, duyuşsal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak, beslenme değeri artırarak katkı maddeleri kullanmak ve işlemler yardımcı maddeleri kullanma ile ilgili konularda bilgi ve beceri kazandırılması amaçlanmaktadır.		
	Dersin tanıtımı, katkı maddesi nedir?		
	Katkı maddesinin ne anlama geldiğini bilir.		
	Katkı maddeleri ve kaynakları		
	Katkı maddesinin ne anlama geldiğini bilir.		
	Katkı maddesinin kaynaklarını bilir.		
	Taşıyıcı katkı maddeleri		
	Taşıyıcı katkı maddelerinin ne anlama geldiğini bilir.		
	İnsan sağlığı ve çevreye zararlı katkı maddeleri		
	İnsan sağlığı ve çevreye zararlı katkı maddelerinin neler olduğunu bilir.		
	Toksik kelimesinin ne anlama geldiğini bilir.		
	Teratojen kelimesinin ne anlama geldiğini bilir.		
	Mutojen kelimesinin ne anlama geldiğini bilir.		
	Katkı maddelerinin sosyo-ekonomik zararlarının neler olduğunu bilir.		
	Gıda etiketleri ne anlama gelir.		
	Gıdanın adı gereklidir konusunu değerlendirebilir		
	Gıda etiketlerinde bulunması gerekli olan bilgileri kavrar.		
	Gıda katkılarının sınıflandırılması		
	Asitlik düzenleyicilerin ne anlama geldiğini bilir.		
	Antimikrobiyal katkı maddelerinin etkisini kavrayabilir.		
	Dokusal yapıyı düzenleyici katkı maddelerinin etkisini kavrar.		
	Zenginleştirici katkı maddelerinin ne anlama geldiğini bilir.		
	Renklendiricilerin etkisini değerlendirebilir.		
	Lezzet artırıcıların etkisini değerlendirebilir.		
	Tatlandırıcıların etkisini değerlendirebilir.		
	Katkı maddeleri hakkında kanuni düzenlemeler		
	Katkı maddeleri hakkında kanuni düzenlemelerin neler olduğunu bilir.		
	Gıda katkı maddeleri için kurulan uluslararası kurumlar.		
	Kodeks Alimentarius ‘un ne anlama geldiğini bilir.		
	FDA’nın ne anlama geldiğini bilir.		
	EEC’nin ne anlama geldiğini bilir.		
	ARA SINAV		
	Türk Gıda Kodeksi.		
	Türk Gıda Kodeksi’nin anlamını kavrar.		
	Türk Gıda Kodeksi’nin uluslararası kuruluşlarla etkileşimini bilir.		
	Toksikokinetik çalışmalar.		
	Toksikokinetik çalışmalar hakkında bilgi sahibi olur.		
	Toksikokinetik nedir, anlamını kavrar.		
	Toksisite test sonuçlarının insanlara uygulanması.		
	Toksisite test sonuçlarının insanlara uygulanmasının etkilerini kavrar.		
	Toksisite test sonuçlarının zararları var mıdır bunları etkisini değerlendirebilir.		
	ADI nedir.		
	ADI’nın ne anlama geldiğini bilir.		
	Grup ADI’nın ne anlama geldiğini bilir.		
	JECFA nedir.		
	Jecfa’nın ne anlama geldiğini bilir.		
	Katkı maddelerinin ‘E’ ile kodlanması.		
	Katkı maddelerinin ‘E’ ile kodlanmasının etkisini değerlendirebilir.		
Hafta-Tarih	Ders Konuları		İlgili Program Yeterliği
1	2-6 Şubat 2026	Dersin tanıtım, Katkı maddesi nedir?	PY1-PY2
2	9-13 Şubat 2026	Katkı maddeleri ve kaynakları	PY1-PY2-PY3
3	16-20 Şubat 2026	Taşıyıcı katkı maddeleri	PY1-PY2-PY3
4	23-27 Şubat 2026	İnsan sağlığı ve çevreye zararlı katkı maddeleri	PY1-PY2-PY3
5	2-6 Mart 2026	Gıda etiketleri ne anlama gelir.	PY1-PY2-PY3
6	9-13 Mart 2026	Gıda katkılarının sınıflandırılması	PY1-PY2-PY3
7	23-27 Mart 2026	Katkı maddeleri hakkında kanuni düzenlemeler	PY1-PY2-PY3
8	30 Mart 3 Nisan 2026	Gıda katkı maddeleri için kurulan uluslararası kurumlar	PY1-PY2-PY3

9	4-12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10	13-17 Nisan 2026	Türk Gıda Kodeksi.	PY1-PY2-PY3
11	20-24 Nisan 2026	Toksikokinetik çalışmalar.	PY1-PY2-PY3
12	27 Nisan-1 Mayıs 2026	Toksosite test sonuçlarının insanlara uygulanması.	PY1-PY2-PY3
13	4 -8 Mayıs 2026	ADI nedir.	PY1-PY2-PY3
14	11-15 Mayıs 2026	JECFA nedir.	PY1-PY2-PY3
15	18-23 Mayıs 2026	Katkı maddelerinin ‘E’ ile kodlanması.	PY1-PY2-PY3
	2-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17-25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40, finalinki ise % 60’tır. Geçme notu 100 üzerinden 60’tır.	
Örnek Sorular		1 –Laksatif etki nedir? a) Şekerin kristalleşmesidir. b)Suludışkı. c)Fenilalaniniçerir. d)Hiçbiri 2-Aşağıdaki hangi gıdalarda son tüketim tarihi aranmaz? a)Pekmez b) Yoğurt ve peynir c)Mayonez ve Rus salatası d)Yemeklik tuz, kristal ve kesme şekerler. 3- –Gıdaların taşıyıcı ambalajdan fişkırtılarak çıkarılmasını sağlayan maddelere nedir? a) Ayırıcılar. b)İzole ediciler. c) İtici gazlar d) Hepsi	
Cevap Anahtarı		1-b, 2-d, 3-c	
Kaynak Kitap			Yazar/Editör: Doğruyol Hasan , Gıdalardaki katkı maddeleri ve zararları.Nobel yayıncılık Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: 1 ila 9. bölümler arası 9 bölüm
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		– ALTUĞ Tomris ve Elmacı Yeşim (2009) Gıda Katkı Maddeleri. Ege Üniversitesi,Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü. İZMİR	

GT108 Hijyen ve Sanitasyon

Öğretim Üyesi	Dr.Öğr. Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
Oda Numarası	6288
Ofis Saatleri	Çarşamba: 8:30, 16:15; Cuma: 8:30, 9:30
E-posta	seyda.ozturk@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba, 9:30-12:15
Derslik	D9
Uygulama Alanı	Laboratuvar
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin hijyen kurallarını ve işletmelerde bu hijyen kurallarının nasıl uygulanması gerektiğini kavramalarını sağlamaktır
Konu ve ilgili kazanım	Dersin tanıtımı

Üretim öncesi faaliyetlerde gıda hijyeni
Gıda Endüstrisinin Önemi ve Amacı
Gıda Hijyeninin Önemi
Gıda Mevzuatı ve İlgili Kuruluşlar
Ham madde, Yardımcı Madde ve Katkı Maddeleri
Üretim Öncesi Hijyen ve Sanitasyon Kuralları
Üretim faaliyetlerinde gıda hijyeni
Üretim Aşamaları ve Hijyen/Sanitasyon İlişkisi
Üretim Aşamalarında Hijyeni Sağlama Yolları
Üretimde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar
Üretim Sonrası Temizlik
Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili sanitasyon kuralları
Gıda Ambalajında Malzemelerden Beklenen Özellikler
Ambalajların Sınıflandırılması
Ambalajlama İle İlgili Kurallar
Ambalajlamada Bulaşılara Karşı Alınan Önlemler
Aseptik Ambalajlama
Kontrollü ve Modifiye Atmosfer Altında Ambalajlama
Etiket Çeşitleri
Etiketleme İle İlgili Kurallar
Üretim sonrası faaliyetlerde gıda hijyeni
Depolama ve Depolamanın Gıda Hijyenindeki Önemi
Depo Çeşitleri
Depolama Kuralları
Depo İşlemleri (Kayıtlar)
Taşıma ve Dağıtım Kuralları
Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları
Gıdalardaki Riskler
Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP)
Temizlik Malzemeleri
Temizlik ve Dezenfeksiyon Kavramları
Temizlikte Kullanılacak Su ve Özellikleri
Gıda Endüstrisinde Kullanılan Deterjanların Özellikleri
Gıda Endüstrisinde Kullanılan Dezenfektanların Özellikleri
Gıda Endüstrisinde Kullanılan Dezenfektanlar ve Kullanım Amaçları
İstenilen Konsantrasyonda Deterjan ve Dezenfektan Solüsyonları Hazırlama
Temizlik Maddelerinin Depolanması
Temizlikte Kullanılan Araç Gereçler
Genel Tekrar
Genel tekrar yapılarak öğrenci bilgilerini kavrar.
ARA SINAV
Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon
Temizlik Çeşitleri
Dezenfeksiyon Yöntemleri
Temizlik ve Dezenfeksiyon Aşamaları
Temizlik ve Dezenfeksiyonda Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar
Temizlik Sırasında Korozyonun Önlenmesi
Temizlik ve Dezenfeksiyon Kontrolleri
Temizlik Formlarını Doldurma
Otomatik temizleme sistemleri
CIP ve COP Sistemi
CIP Sistemini Uygulama Tipleri ve Uygulama Basamakları
CIP Sisteminin Avantajları ve Dezavantajları
CIP Sistemini Oluşturan Makine ve Ekipmanlar
Kişisel temizlik kuralları
Vücut Temizliği
Ağız ve Diş Bakımı
Saç ve Cilt Bakımı

	Vücuttaki Yaralar ve Bakımı	
	Kıyafet Bakımı	
	Personel hijyeni	
	Hijyen ve Sanitasyon ile İlgili Tanımlar	
	Soyunma Odaları ve Özellikleri	
	Personel Dolaplarının Özellikleri ve Personel Dolaplarında Bulunması Gereken Araç Gereçler	
	İş Kıyafetleri ve Koruyucu Malzemeler	
	İş Kıyafetlerini Giymede Dikkat Edilecek Hususlar	
	İş Kıyafetlerinin Temizlik ve Bakımı	
	Periyodik sağlık kontrolleri ve işletmelerde hijyen	
	Mikroorganizma ve İnsan İlişkisi	
	Periyodik Sağlık Kontrolleri	
	İşletme giriş ve çıkışları	
	İşletmelerde tuvaletler ve el yıkama alanları	
	Genel tekrar	
	Genel tekrar yapılarak öğrenci bilgilerini kavrar.	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 2-6 Şubat 2026	Dersin Tanıtımı	PY2- PY12
2 9-13 Şubat 2026	Üretim öncesi faaliyetlerde gıda hijyeni	PY2- PY12
3 16-20 Şubat 2026	Üretim faaliyetlerinde gıda hijyeni	PY2- PY12
4 23-27 Şubat 2026	Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili sanitasyon kuralları	PY2- PY12
5 2-6 Mart 2026	Üretim sonrası faaliyetlerde gıda hijyeni	PY2- PY12
6 9-13 Mart 2026	Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları	PY2- PY12
7 23-27 Mart 2026	Temizlik Malzemeleri	PY2- PY12
8 30 Mart 3 Nisan 2026	Genel Tekrar	PY2- PY12
9 4-12 Nisan 2026	ARA SINAV	%40
10 13-17 Nisan 2026	Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon	PY2- PY12
11 20-24 Nisan 2026	Otomatik temizleme sistemleri	PY2- PY12
12 27 Nisan-1 Mayıs 2026	Kişisel temizlik kuralları	PY2- PY12
13 4 -8 Mayıs 2026	Personel hijyeni	PY2- PY12
14 11-15 Mayıs 2026	Periyodik sağlık kontrolleri ve işletmelerde hijyen	PY2- PY12
15 18-23 Mayıs 2026	Genel tekrar	PY2- PY12
	2-12 Haziran 2026	Final Sınavı
		%60
	17-25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı
		%60
Değerlendirme	Bu derste sorular kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olup, klasik, çoktan seçmeli, doğru-yanlış ve boşluk doldurma soruları çıkabilir. Dönem sonu değerlendirmesi % 40 vize, % 60 final olarak yapılacaktır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır	
Örnek Sorular	1.Sinek ve benzeri haşerelerin mücadelesinde uygulanan yöntemler nelerdir? 2. Kodeks esas alınarak gıda endüstrisinde üretim aşamalarında hijyeni sağlamak için neler gereklidir.	
Cevap Anahtarı	1. Mekanik yöntemler: Sıcak buharla dezenfeksiyon ya da fosin, metil bromür, etilen dibromür, etilen diklorür, etilen oksit gazlarıyla “kontrolü atmosfer” uygulamalarıdır. Kimyasal yöntemler: Yukarıda adları verilen ve diğer inseksisitlerin (böcek öldürücüler) aerosol=sprey ve duman şeklinde uygulamalarıdır. Elektriksel yöntemler: İşletmeye UV lambası ve elektrokotörler (yüksek frekanslı RF dalga üreterek canlı sıvılarını buharlaştıran ve hücre zarını parçalayan cihaz) yerleştirilmesi şeklinde uygulanır. 2. • İyi bir ön işleme (yıkama, ayıklama, kabuk soyma, parçalama vb.) • İyi hazırlanmış bir işletme tasarımı, uygun proses ekipmanların dizaynı ve seçimi • Uygun ambalajlama tekniği ve materyalin seçimi • Depolama ve dağıtım koşullarının iyileştirilmesi • Mikrobiyolojik güvenlik standartlarına uyumun sağlanması • Soğuk muhafazanın ihmal edilmemesi gereklidir.	

Kaynak Kitap	Eğitmen ders notu mevcuttur. Bunun dışında yararlanılabilecek kaynaklar:  GIDA TEKNOLOJİSİ GIDA ÜRETİMİNDE HİJYEN 1 541GB0003 Ağustos 2011  GIDA TEKNOLOJİSİ GIDA ÜRETİMİNDE HİJYEN 2 541GB0004 Ağustos 2011  GIDA TEKNOLOJİSİ İŞLETMELERDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON 541GB0005 Ağustos 2011   MEGEP MILLÎ EĞİTİM VE YAKARTEM BAKANLIĞI GIDA TEKNOLOJİSİ PERSONEL HİJYENİ 07/08/2006 Yazar/Editör: 1. Millî Eğitim Bakanlığı/Gıda teknolojisi/ Gıda üretiminde hijyen 1/Ankara 2011 2. Millî Eğitim Bakanlığı/Gıda teknolojisi/ Gıda üretiminde hijyen 2/Ankara 2011 3. Millî Eğitim Bakanlığı/Gıda teknolojisi/ İşletmelerde temizlik ve Dezenfeksiyon/ Ankara 2011 4. Millî Eğitim Bakanlığı/Gıda teknolojisi/ Personel hijyeni/ Ankara 2006 Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: 1-48/1-63/1-60/1-62 Link: http://www.megepmeh.com/gida-teknolojisi-alani-megep-modulleri/gida-isletmelerinde-hijyen-ve-sanitasyon-modulleri.html
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	

GT110 Meslek Etiği

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Dr. Rahmi Şeyhoğlu
Oda Numarası	6282
Ofis Saatleri	Pazartesi:16:15-17:00, Çarşamba 16:15-17:00
E-posta	rahmi.seyhoglu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı 15:15, 16:15
Derslik	D11
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere etik ve ahlaki değerleri kavramalarını sağlamaktır.
	Dersin Tanıtımı Etik ve Ahlak tanımı Etik tanımını bilir. Ahlak tanımını bilir. Ahlaki gelişim sürecini kavrar. Etik kurallarını bilir. Etik sistemleri Amaçlanan sonuç etiğini bilir. Kural etiğini bilir Toplumsal sözleşme etiğini bilir Kişisel etiği kavrar. Sosyal yaşam etiğini kavrar. Etik değerlere uygun davranışların sonuçları Etik değerlere uygun davranışların sonuçlarını kavrar. Etik sorgulama Etik sorgulamayı kavrar.

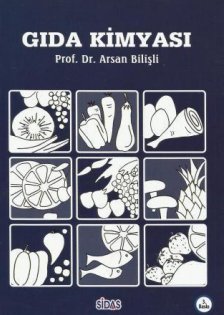
		Toplumsal yozlaşma	
		Ekonomik yapıdan kaynaklanan nedenleri bilir.	
		Siyasal yapıdan kaynaklanan nedenleri bilir.	
		Toplumsal yozlaşma	
		Bürokratik yapıdan kaynaklanan nedenleri bilir.	
		Toplumsal yapıdan kaynaklanan nedenleri bilir.	
		Tarihsel nedenleri bilir.	
		Genel tekrar	
		Genel tekrar yapılarak öğrenci bilgilerini kavrar.	
		ARA SINAV	
		Meslek etiği	
		Meslek etiği kavramını bilir.	
		Doğruluk ilkesini bilir.	
		Yasallık ilkesini kavrar.	
		Yeterlik ilkesini kavrar.	
		Güvenirlilik ilkesini bilir.	
		Mesleğe bağlılık ilkesini bilir.	
		İş hayatında etik ve etik dışı konular	
		İş hayatında etik ilkeleri bilir.	
		Yönetimde etik dışı davranışları kavrar.	
		Mesleki yozlaşma ve iş etiğinde uygun davranışların sonuçları	
		Mesleki yozlaşmayı bilir.	
		İş etiğinde uygun davranışların sonuçlarını kavrar.	
		İş yerinde etik ortam sağlamak	
		Farklı mesleklerde etik ilkelerini bilir.	
		Çalışanların etik profilleribi kavrar.	
		Etik liderliği bilir	
		İş yerinde iş etiğine uygun ortamda çalışmak	
		İş ahlakına uygun koşulların işe ve iş yerine etkisini bilir.	
		İş ahlakına uygun koşulların çalışanlara etkisini kavrar.	
		Genel tekrar	
		Genel tekrar yapılarak öğrenci bilgilerini kavrar.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	2-6 Şubat 2026	Dersin Tanıtımı	PY10
2	9-13 Şubat 2026	Etik ve Ahlak tanımı	PY10
3	16-20 Şubat 2026	Etik sistemleri	PY10
4	23-27 Şubat 2026	Etik değerlere uygun davranışların sonuçları	PY10
5	2-6 Mart 2026	Etik sorgulama	PY10
6	9-13 Mart 2026	Toplumsal yozlaşma	PY10
7	23-27 Mart 2026	Toplumsal yozlaşma	PY10
8	30 Mart 3 Nisan 2026	Genel tekrar	PY10
9	4-12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10	13-17 Nisan 2026	Meslek etiği	PY10
11	20-24 Nisan 2026	İş hayatında etik ve etik dışı konular	PY10
12	27 Nisan-1 Mayıs 2026	Mesleki yozlaşma ve iş etiğinde uygun davranışların sonuçları	PY10
13	4 -8 Mayıs 2026	İş yerinde etik ortam sağlamak	PY10
14	11-15 Mayıs 2026	İş yerinde iş etiğine uygun ortamda çalışmak	PY10
15	18-23 Mayıs 2026	Genel tekrar	PY10
	2-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17-25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan klasik bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular		1.Ortak etik kuralları yazınız. 2.Toplumsal yozlaşmanın nedenleri nelerdir?	
Cevap Anahtarı		1.Ortak etik kurallar(değerler):	

	Ø Doğruluk, dürüstlük Ø Güvenilir olma Ø Sadakat Ø Adalet Ø Başkalarına yardım etme Ø Başkalarına saygı gösterme Ø Vatandaşlık sorumluluğuna sahip olma Ø Yalan söylememe Ø Başkasının hakkını yememe Ø Karşısındakinin güç durumundan yararlanmama Ø Acısı olanın acısını paylaşma Ø Dayanışma Ø Bireylerin eşitliğinin kabul edilmesi Ø Kaynakların adil dağıtılması Ø Mükemmeliyeti arama vb. 2.Ø Kamu yapısından kaynaklanan nedenler Ø Ekonomik yapıdan kaynaklanan nedenler Ø Siyasal yapıdan kaynaklanan nedenler Ø Bürokratik yapıdan kaynaklanan nedenler Ø Toplumsal yapıdan kaynaklanana nedenler Ø Tarihsel nedenler
Kaynak Kitap	T.C. MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI   MEGEP (MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ) TÜM ALANLAR MESLEK ETİĞİ ANKARA 2006 Yazar/Editör: Millî Eğitim Bakanlığı/Tüm alanlar/Meslek etiği/Ankara 2006 Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: 1-58 Link: https://www.selcuk.edu.tr/dosyalar/files/054003/meslek_etigi%20_torun.pdf
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	—

GT112 Gıda Kimyası

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
Oda Numarası	6253
Ofis Saatleri	Pazartesi: 8:30, 16:00; Salı: 8:30, 16:00
E-posta	yasemen.ozturken@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba, 13:15-16:00
Derslik	D4
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, gıda kimyası hakkında bilgi edinmelerine olanak sağlamaktır.
Konu ve ilgili kazanım	Dersin Tanıtımı ve Gıda Bileşenleri -1
	Gıda kimyası terimini açıklayabilir.
	Gıda Bileşenleri-2
	Gıda kimyası terimini açıklayabilir.
	Su kaynaklarını tanımlayabilir.
	Suyun fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini açıklayabilir.
	Gıdalarda bulunan suları açıklayabilir.
	Serbest ve bağlı suyu açıklayabilir.
	Su aktivitesini açıklayabilir.
	Karbonhidratlar-1
	Karbonhidratların tanımını ve oluşumunu açıklayabilir.
	Karbonhidratların sınıflandırılmasını yapabilir.
	Monosakkaritlerin yapısını açıklayabilir.
	Monosakkaritlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklayabilir.
	Monosakkaritlerin gıda sanayinde kullanımlarını açıklayabilir.
	Disakkaritlerin yapısını açıklayabilir.

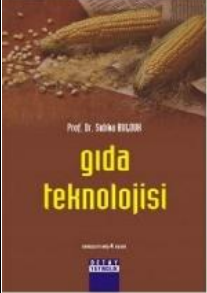
		Disakkaritlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklayabilir.	
		Karbonhidratlar-2	
		Disakkaritlerin gıda sanayinde kullanımlarını açıklayabilir.	
		Polisakkaritlerin yapısını açıklayabilir.	
		Polisakkaritlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklayabilir.	
		Polisakkaritlerin gıda sanayinde kullanımlarını açıklayabilir.	
		Proteinler-1	
		Aminoasitlerin yapısını ve özelliklerini açıklayabilir.	
		Aminoasitleri sınıflandırabilir.	
		Proteinlerin yapısını açıklayabilir.	
		Proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklayabilir.	
		Proteinleri sınıflandırabilir.	
		Proteinler-2	
		Proteinlerin işlevsel özelliklerini açıklayabilir.	
		Proteinlerin kalitesi ve sindirilebilirliğini açıklayabilir.	
		Besinlerde bulunan proteinleri açıklayabilir.	
		Bazı yiyeceklerde protein kaybına neden olan pişirme işlemlerini açıklayabilir.	
		Lipitler-1	
		Lipitlerin yapısını açıklayabilir.	
		Lipitleri sınıflandırabilir.	
		Yağlar ve yapı taşlarını açıklayabilir.	
		Esterleşme ve yağ oluşumunu açıklayabilir.	
		Mumların yapısını açıklayabilir.	
		Lipitler-2	
		Fosfolipitleri ve fosfatsız lipitleri açıklayabilir.	
		Steroidleri ve lipokromları açıklayabilir.	
		Lipitlerin gıda işlemedeki fonksiyonlarını açıklayabilir.	
		ARA SINAV	
		Lipitler-3	
		Yağların fiziksel özelliklerini açıklayabilir.	
		Yağların kimyasal özelliklerini açıklayabilir.	
		Yağların kalite indekslerini açıklayabilir.	
		Fenolik Bileşikler	
		Fenolik Bileşiklerin tanımını yapabilir.	
		Fenolik Bileşiklerin önemini ve özelliklerini açıklayabilir.	
		Fenolik Bileşikleri sınıflandırabilir.	
		Doğal Renk Maddeleri	
		Klorofilleri açıklayabilir.	
		Antosiyaninleri açıklayabilir.	
		Karotenoidleri açıklayabilir.	
		Betalainleri açıklayabilir.	
		Myoglobinleri ve hemoglobinleri açıklayabilir.	
		Enzimler-1	
		Enzimlerin yapısını ve özelliklerini açıklayabilir.	
		Enzimleri adlandırabilir.	
		Enzimleri sınıflandırabilir.	
		Enzim reaksiyonlarını açıklayabilir.	
		Enzimler-2	
		Gıdaların yapısında bulunan önemli enzimleri sıralayabilir.	
		Gıda endüstrisinde kullanılan enzimleri sıralayabilir.	
		Enzimler-3	
		Enzim aktivitesini açıklayabilir.	
		Enzim aktivitesini etkileyen faktörleri açıklayabilir.	
		Enzim faaliyetlerinin nasıl kontrol edileceğini açıklayabilir.	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği	
1 02 - 06 Şubat 2026	Dersin tanıtımı ve gıda bileşenleri-1	PY1-PY3	
2 09- 13 Şubat 2026	Gıda Bileşenleri-2	PY1-PY3	
3 16 - 20 Şubat 2026	Karbonhidratlar-1	PY1-PY3	
4 23 - 27 Şubat 2026	Karbonhidratlar-2	PY1-PY3	
5 02 - 06 Mart 2026	Proteinler-1	PY1-PY3	

6	09 - 13 Mart 2026	Proteinler-2	PY1-PY3
7	16 - 20 Mart 2026	Lipitler-1	PY1-PY3
8	23 Mart - 27 Mart 2026	Lipitler-2	PY1-PY3
9	04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10	30- 03 Nisan 2026	Lipitler-3	PY1-PY3
11	13 - 17 Nisan 2026	Fenolik Bileşikler	PY1-PY3
12	20 - 24 Nisan 2026	Doğal Renk Maddeleri	PY1-PY3
13	27 - 01 Mayıs 2026	Enzimler-1	PY1-PY3
14	04 - 08 Mayıs 2026	Enzimler-2	PY1-PY3
15	11 - 15 Mayıs 2026	Enzimler-3	PY1-PY3
	02 Haziran-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40, finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular		1- Gıda maddelerindeki su aktivitesi ile ilgili bilgilerin hangisi doğrudur? A) Suyun yapıya ne şekilde bağlı olduğunu belirler B) Kimyasal, mikrobiyal ve enzimatik reaksiyonlar için kullanılma durum ve derecesini belirler C) Ürünün raf ömrünü, kokusunu, rengini, lezzetini ve yapısını etkiler D) Hepsi 2-Aşağıdakilerden hangisi nişastanın suda çözünmeyip şişen bileşenidir? A) Destrin B) Amiloz C) Amilopektin D) Eritrodeksrin 3-Aşağıdakilerden hangisi gıdalarda bulunan serbest suyun özelliklerindendir? A) -40 °C'de donmaz B) Hayvansal dokularda suyun %8-10'u, meyve ve sebzelerdeki suyun yaklaşık %6'sı serbest sudur C) Gıdalarda mikrobiyolojik ve kimyasal gelişmeler serbest suyun varlığında gerçekleşmektedir. D) Ancak yüksek sıcaklıklarda gıdadan ayrılabilir.	
Cevap Anahtarı		1-D 2-C 3-C	
Kaynak Kitap		 Yazar/Editör: Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ Gıda Kimyası Sidas Yayıncılık-ANKARA (2013) Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: Gıda Kimyası'ndan; 1.,2.,3.,4.,5.,6.,10.,11. Bölümler	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

GT114 Gıdalarda Temel İşlemler II

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
Oda Numarası	6253
Ofis Saatleri	Pazartesi: 8:30, 16:00; Salı: 8:30, 16:00
E-posta	yasemen.ozturken@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi, 9:30-12:15

Derslik	D4
Uygulama Alanı	Fabrika, Laboratuvar
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, gıda sanayindeki tüm proseslerin temel esaslarını ve bu esasların öğrencilere tanıtılmasını kapsamaktadır.
Konu ve ilgili kazanım	Dersin tanıtımı ve giriş, evaporasyon
	Evaporasyon yöntemi
	Evaporasyonun tanımını bilir.
	Evaporasyon makinelerini değerlendirebilir.
	Dondurma yöntemi
	Hammaddenin dondurulmasının nasıl olması gerektiğini bilir.
	Dondurma yöntemlerinin hammaddeye uygulanmasını bilir.
	Dondurma makinelerinin değerlendirmesini yapabilir.
	Dondurma çeşitlerinin nasıl olması gerektiğini kavrar.
	Soğutma yöntemi
	Hammaddenin soğutulmasının nasıl olması gerektiğini bilir.
	Soğutma yöntemlerinin hammaddeye uygulanmasını bilir.
	Soğutma makinelerinin değerlendirmesini yapabilir.
	Soğutma çeşitlerinin nasıl olması gerektiğini kavrar.
	Haşlama yöntemi
	Haşlama nedir, tanımını bilir.
	Haşlama çeşitlerini değerlendirebilir.
	Haşlama makineleri hakkında farkındalık kazanır.
	Haşlamanın faydalarını kavrar.
	Pişirme yöntemi
	Pişirme nedir, tanımını bilir.
	Pişirme çeşitlerini değerlendirebilir.
	Pişirme makineleri hakkında farkındalık kazanır.
	Pişirmenin faydalarını kavrar.
	Uygulama-1
	Pişirme çeşitlerini uygular.
	Haşlama nedir, öğrenir.
	Uygulama-2
	Fırında pişirme, derin yağda kızartma hakkında bilgi sahibi olur.
	ARA SINAV
	Pastörizasyon yöntemi, Sterilizasyon yöntemi ve Fermantasyon yöntemi
	Pastörizasyonun tanımını bilir.
	Pastörizasyonun faydaları hakkında farkındalık kazanır.
	Pastörizasyon işlemini ve gıda sanayinde uygulama alanlarını bilir.
	Sterilizasyonun tanımını bilir.
	Sterilizasyonun faydaları hakkında farkındalık kazanır.
	Sterilizasyon işlemini ve gıda sanayinde uygulama alanlarını bilir.
	Fermantasyonun tanımını bilir.
	Fermantasyonun faydaları hakkında farkındalık kazanır.
	Fermantasyon işlemini ve gıda sanayinde uygulama alanlarını bilir.
	Asit fermantasyonu
	Asit fermantasyonu uygulama alanlarını bilir.
	Asit fermantasyonu çeşitlerini bilir.
	Alkol fermantasyonu
	Alkol fermantasyonu uygulama alanlarını bilir.
	Alkol fermantasyonu çeşitlerini bilir.
	Konserve
	Konservenin tarifi ve özelliklerinin nasıl olması gerektiğini bilir.
	Konserve yapmanın amaçlarını kavrar.
	Konserve gıdaların yararlarının etkilerini değerlendirebilir.
	Konserve yapımında kullanılan araç ve gereçleri bilir.
	Probiyotikler
	Probiyotik nedir, anlamını bilir.
	Probiyotik mikroorganizmaların faydalarını bilir.
	Prebiyotikler ve Sinbiyotikler

	Prebiyotik ve sinbiyotik nedir, anlamını bilir.		
	Prebiyotik ve sinbiyotik mikroorganizmaların faydalarını bilir.		
	Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	02 - 06 Şubat 2026	Dersin tanıtımı ve giriş, evaporasyon	PY1-PY4- PY6
2	09- 13 Şubat 2026	Evaporasyon yöntemi	PY1-PY4- PY6
3	16 - 20 Şubat 2026	Dondurma yöntemi	PY1-PY4- PY6
4	23 - 27 Şubat 2026	Soğutma yöntemi	PY1-PY4- PY6
5	02 - 06 Mart 2026	Haşlama yöntemi	PY1-PY4- PY6
6	09 - 13 Mart 2026	Pişirme yöntemi	PY1-PY4- PY6
7	16 - 20 Mart 2026	Uygulama – 1	PY1-PY4- PY6
8	23 Mart - 27 Mart 2026	Uygulama – 2	PY1-PY4- PY6
9	04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10	30- 03 Nisan 2026	Pastörizasyon yöntemi, Sterilizasyon yöntemi ve Fermantasyon yöntemi	PY1-PY4- PY6
11	13 - 17 Nisan 2026	Asit fermantasyonu	PY1-PY4- PY6
12	20 - 24 Nisan 2026	Alkol fermantasyonu	PY1-PY4- PY6
13	27 - 01 Mayıs 2026	Konserve	PY1-PY4- PY6
14	04 - 08 Mayıs 2026	Probiyotikler	PY1-PY4- PY6
15	11 - 15 Mayıs 2026	Prebiyotikler ve Sinbiyotikler	PY1-PY4- PY6
	02 Haziran-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 30 ve %10 Uygulama, finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	1 –Dondurulmuş gıdalar buzdolabının raflarındasaat,buzluktagün,.....derecelik dipfirizlerde ise.....yıl saklanabilir. 2 – Proteinli yiyecekler için en iyi pişirme teknikleri,.....,ve'dir. 3-Izgara yaparak pişirmede metotları maddeler halinde yazınız.		
Cevap Anahtarı	1-24 saat,3-4 gün,-18 C,1 yıl 2-Izgara, fırında pişirme,suda pişirme 3-Isı üzerinde-alttan ısıtmalı,ısı altında-üstten ısıtmalı,ısı arasında,barbekü		
Kaynak Kitap	 Yazar/Editör: Pamukkale Üniversitesi ders notları. Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar:1 ila 77.sayfalar Bulduk,Sıdika;Gıda Teknolojisi kitabı(2010) Detay Yayıncılık.12 ila 26.sayfalar ile103 ila 110.sayfalar		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	– Cemeroğlu, Bekir;(2010)Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler.Ankara		

KRY102 Kariyer Planlama

Öğretim Üyesi	Öğr.Gör. Okan ARSLAN
Oda Numarası	6260
Ofis Saatleri	Salı 15:15-17:00
E-posta	okan.arslan@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba 16:15-17:00

Derslik	D4		
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin iş dünyasını, farklı sektörleri ve bu sektörlerin gereksinimlerini tanımasını sağlayarak; iş dünyasına hazırlık sürecinde kariyer planlamasının önemi hakkında öğrencilerde farkındalık oluşturmayı hedefler. Ders, öğrencilerin, kişisel yetkinliklerini keşfetmesini ve iş dünyasının beklentilerini doğru anlamasını sağlayarak; bilgi ve becerilerini, ilgili sektörlerin gereklilikleri ile paralellik arz edecek şekilde geliştirmelerine yardımcı olmaktadır.		
Konu ve ilgili kazanımlar	Kariyer merkezinin tanıtılması		
	Kariyer merkezinin amaç ve faaliyet alanlarını açıklar.		
	Kariyer merkezinin sunduğu hizmetlerden nasıl yararlanacağını kavrar		
	Kariyer nedir?		
	Kariyer kavramını ve kariyer planlamasının önemini açıklar.		
	Bireysel kariyer hedeflerini belirlemenin gerekliliğini kavrar.		
	Ulusal ve uluslararası değişim programları		
	Ulusal ve uluslararası değişim programlarını tanımlar.		
	Değişim programlarının akademik ve kişisel gelişime katkısını değerlendirir.		
	Ulusal ve uluslararası staj fırsatları		
	Ulusal ve uluslararası staj olanaklarını tanımlar.		
	Staj deneyiminin mesleki gelişime katkısını açıklar.		
	Ulusal ve uluslararası proje fırsatları		
	Ulusal ve uluslararası proje desteklerini tanımlar.		
	Proje deneyiminin kariyer gelişimine etkisini değerlendirir.		
	Temel İletişim Becerileri-1		
	Etkili iletişimin temel unsurlarını açıklar.		
	İletişim sürecinde karşılaşılan engelleri tanımlar.		
	Temel İletişim Becerileri-2		
	Sözlü ve yazılı iletişim tekniklerini ayırt eder.		
	Etkili iletişim becerilerinin iş yaşamındaki önemini kavrar		
	Diksiyon ve Beden Dili		
	Doğru ve etkili konuşmanın temel kurallarını açıklar.		
	Beden dilinin iletişim üzerindeki etkisini değerlendirir.		
	ARA SINAV		
	Özgeçmiş ve Kapak Yazısı Hazırlama		
	Etkili bir özgeçmişin temel bileşenlerini açıklar.		
	Kariyer hedeflerine uygun kapak yazısı hazırlar.		
	Etkili mülakat teknikleri		
	Mülakat sürecinde dikkat edilmesi gereken temel noktaları tanımlar.		
	Mülakat sırasında kendini etkili şekilde ifade etmenin yollarını kavrar.		
	Girişimcilik		
	Girişimcilik kavramını ve temel özelliklerini açıklar.		
	Girişimciliğin kariyer seçenekleri arasındaki yerini değerlendirir.		
	Zeka ve kişilik kavramı		
	Zeka ve kişilik kavramlarını tanımlar.		
	Kişilik özelliklerinin mesleki tercihler üzerindeki etkisini değerlendirir.		
	Bilgi, Beceri ve yetenek kavramı		
	Bilgi, beceri ve yetenek kavramlarını ayırt eder.		
	Bu kavramların kariyer gelişimindeki rolünü açıklar.		
	İnsan kaynakları ofisi ve yetenek kapısı		
	İnsan kaynakları ofisinin görev ve sorumluluklarını tanımlar.		
	Yetenek Kapısı sisteminin kariyer planlamasındaki önemini kavrar.		
Hafta-Tarih	Ders Konuları		İlgili Program Yeterliği
1	02 - 06 Şubat 2026	Kariyer merkezinin tanıtılması	PY13
2	09- 13 Şubat 2026	Kariyer nedir?	PY13
3	16 - 20 Şubat 2026	Ulusal ve uluslararası değişim programları	PY13
4	23 - 27 Şubat 2026	Ulusal ve uluslararası staj fırsatları	PY13

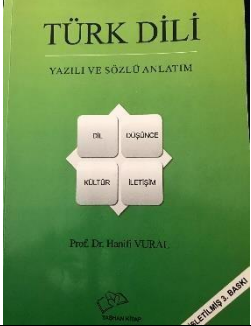
5	02 - 06 Mart 2026	Ulusal ve uluslararası proje fırsatları	PY13
6	09 - 13 Mart 2026	Temel İletişim Becerileri-1	PY13
7	16 - 20 Mart 2026	Temel İletişim Becerileri-2	PY13
8	23 Mart - 27 Mart 2026	Diksiyon ve Beden Dili	PY13
9	04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınavı	%40
10	30- 03 Nisan 2026	Özgeçmiş ve Kapak Yazısı Hazırlama	PY13
11	13 - 17 Nisan 2026	Etkili Mülakat Teknikleri	PY13
12	20 - 24 Nisan 2026	Girişimcilik	PY13
13	27 - 01 Mayıs 2026	Zeka ve kişilik kavramı	PY13
14	04 - 08 Mayıs 2026	Bilgi, beceri ve yetenek kavramı	PY13
15	11 - 15 Mayıs 2026	İnsan kaynakları ofisi ve yetenek kapısı	PY13
	02 Haziran-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	1. Aşağıdakilerden hangisi iletişim sürecinin temel unsurlarından birisi değildir? A) Mesaj B) Alıcı C) Eleştiri D) Geri Bildirim E) Kaynak 2. İnsanların jest ve mimiklerini kullanarak iletişim kurmasına ne denir? A) Geri bildirim B) Beden dili C) Bilgi aktarımı D) Kodlama E) Sözlü iletişim 3. Aşağıdakilerden hangisi empati kavramını açıklamaktadır? A) Tek yönlü iletişim B) Sözsüz iletişim C) Yazılı iletişim D) Duygu ve düşünce ortaklığı E) Örgütsel iletişim 4. Kişilerin üstün performansla ulaşabilmeleri için sahip olmaları gereken bilgi, beceri, kişisel özellik ve tutumları aşağıdakilerden hangisidir? A) Hedef B) Yetkinlik C) Performans D) Yetenek E) Kişilik 5. Aşağıdakilerden hangisi kariyer kavramının içinde yer alan niteliklerden birisi değildir? A) Statü B) Prestij C) Sorumluluk D) Daha yüksek bir ücret E) Hiyerarşide aşağı yönlü hareket etmek		
Cevap Anahtarı	1-C 2-B 3-D 4-B 5-E		
Kaynak Kitap	Yazar/Editör: "Tüm Yönleriyle Kariyer Yönetimi" Edited by Ahmet Günay, Rukiye Çelik, İlker Hüseyin Çarıkçı, Azmi Yalçın. Nobel (2020), Ankara. "Kariyer Yönetimi - İş Dünyasına Giriş Rehberi" Author: Berat Çiçek. Nobel (2020), Ankara. Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: Hepsi		

Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Yazar/Editör: Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi Ulusal Staj Programı ve Yetenek Kapısı, Kariyer Uygulama ve Araştırma Merkezi, AB Ulusal Ajans Gençlik Eğitim ve Değişim Programları. TOGÜ KARMER Ders Kitabı, 2022. Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: Hepsi
--	---

TD102 Türk Dili-II

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi İlhan YILDIZ
Oda Numarası	2514
E-posta	ilhan.yildiz@gop.edu.tr
Ders Zamanı	
Derslik	Uzaktan Eğitim
Dersin Amacı	Ön lisans ve lisans düzeyindeki öğrencilere kendilerini doğru ve etkili olarak doğru ifade etmeyi, ana dil bilinci edindirmeyi; panel, konferans, açık oturum, forum türü toplantıları etkili dinlemeyi öğretmektir.
Konu ve ilgili kazanım	Oryantasyon haftası
	Dersin amacı, içeriği ve kaynakların tanıtılması.
	Ses bilgisi
	Ses bilgisi ile ilgili temel kavramları bilir.
	Türkçedeki sesleri ve bu seslerin özelliklerini bilir.
	Ünlülerle ilgili ses olaylarını ve nedenlerini bilir.
	Ünlü düşmesini, ünlü daralmasını, ünlü türemesini bilir.
	Ünsüzlerle ilgili ses olaylarını ve nedenlerini bilir.
	Ünsüz düşmesini, ünsüz türemesini, ünsüz benzeşmesini bilir.
	Cümle Türleri: Anlamına göre cümleler
	Cümle ile ilgili kavramları bilir.
	Olumlu cümleyi, olumsuz cümleyi, soru cümlesini, ünlem cümlesini bilir.
	Cümle Türleri: Yapısına göre cümleler
	Basit cümleyi, birleşik cümleyi, sıralı cümleyi, bağlı cümleyi bilir.
	Sözcük türleri: isim ve isim öbekleri
	Sözcük türü ile ilgili kavramları bilir.
	Sözcük türlerini anlam, tür ve görev bakımından sınıflandırır.
	İsmi tanımasını, özelliklerini ve isim öbeklerinin çeşitlerini bilir. Metin içerisinde isim ve isim öbeklerini bulur.
	Zamirler
	Zamirin tanımasını, özelliklerini ve zamir çeşitlerini bilir. Metin içerisinde zamirleri ve zamir çeşitlerini bulur.
	Sıfat ve sıfat öbekleri
	Sıfatın tanımasını, özelliklerini ve sıfat türlerini bilir. Metinde sıfatı ve sıfat türlerini bulur.
	Zarflar
	Zarfın tanımasını ve zarf türlerini bilir. Metin içerisinde zarf ve zarf türlerini bulur.
	ARA SINAV
	Eylemler
	Eylemin tanımasını ve özelliklerini bilir. İsim ve eylem ayırımına varır. Metin içerisinde eylemleri bulur.
	Ek eylemler
	Ek eylem nedir? bilir. Eylemin özelliklerini kavrar. Metin içerisinde ek eylemin bulur.
	Eylemsiler
	Eylemsilerin tanımasını yapar, özelliklerini bilir. Metin içerisinde eylemsileri bulur.
	Edat
	Edat nedir? bilir. Edatın özelliklerini kavrar. Edat türlerini bilir. Metin içerisinde edatları bulur.
	Bağlaç

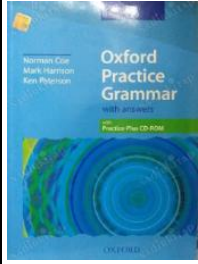
		Bağlaç nedir? bilir. Bağlacın özelliklerini kavrar. Bağlaç türlerini bilir. Metin içerisinde edatları bulur.
		Yazılı ve sözlü anlatım türler
		Yazılı anlatım türlerini bilir: Form yazılar, öz geçmiş, biyografi, dilekçe, rapor, tutanak, mektup yazılarının tanımını ve özelliklerini bilir. Örnek yazılar okur.
		Makale, deneme, fıkra, eleştiri, röportaj, anı / hatıra, gezi / seyahat yazılarının tanımını ve özelliklerini bilir. Örnek yazılar okur.
		Etkili konuşma becerisinin önemini kavrar. İyi bir konuşmacının özelliklerini öğrenir. Sözlü anlatım türlerinden konferans, açık oturum, panel ve münazaranın tanımını ve özelliklerini bilir.
		Seminer, kongre, sempozyum, forum gibi sözlü anlatım türlerinin tanımını ve özelliklerini bilir. Örnek yazılar okur.
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	02 - 06 Şubat 2026	Oryantasyon haftası
2	09 - 13 Şubat 2026	Ses bilgisi
3	16 - 20 Şubat 2026	Cümle Türleri: Anlamına göre cümleler
4	23 - 27 Şubat 2026	Cümle Türleri: Yapısına göre cümleler
5	02 - 06 Mart 2026	Sözcük türleri: isim ve isim öbekleri
6	09 - 13 Mart 2026	Zamirler
7	16 - 20 Mart 2026	Sıfat ve sıfat öbekleri
8	23 Mart - 27 Mart 2026	Zarflar
9	04 - 12 Nisan 2026	Ara sınav
10	30 - 03 Nisan 2026	Eylemler
11	13 - 17 Nisan 2026	Ek eylemler
12	20 - 24 Nisan 2026	Eylemsiler
13	27 - 01 Mayıs 2026	Edat
14	04 - 08 Mayıs 2026	Bağlaç
15	11 - 15 Mayıs 2026	Yazılı ve sözlü anlatım türler
	02 Haziran-12 Haziran 2026	Dönem sonu sınavı
	17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme sınavı
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular		1. Aşağıdaki atasözlerinin hangisinde ünsüz benzeşmesinin örneği yoktur? A) İrmaktan geçerken at değiştirilmez. B) Herkesin geçtiği köprüden sen de geç. C) Her şeyin yokluğu yokluktur. D) İyi olacak hastanın hekim ayağına gelir. E) Değirmen iki taştan, muhabbet iki baştan. 2. Ben güzel günlerin şairiyim." cümlesiyle yapısı, yüklemine yeri ve türü yönünden aşağıdaki dizelerin hangisi özdeştir? A) Saadetten alıyorum ilhamımı. B) Kızlara çeyizlerinden bahsediyorum. C) Çocuklara müjdeleri veriyorum. D) Babası cephede kalan çocuklara. E) Ben ümitsizlere ümidim. 3. Aşağıdaki cümlelerin hangisi yapısına göre basit, söz dizimine göre devrik bir cümledir? A) Okulda tiyatro çalışması yapmayı düşünüyor. B) Şiiri güzel okuyanlar, toplanmış salonda. C) Herkese laf anlatıyor, kimseyi incitmiyor. D) Bir dergi çıkaracağını söylemişti geçen gün. E) Hikâyelerini bir kitapta topladı bu sene. 4. Aşağıdakilerden hangisinde ikileme zarf fiillerle kurulmuştur? A) Sabah hızlı hızlı yürüyordu. B) Bir köşede ileri geri konuştular.

	C) Çocuk düşe kalka büyür. D) İşleri sonra sonra yoluna girdi. E) Gece gündüz demeden çalıştı. 5. Aşağıdaki cümlelerden hangisinde fiilimsi yoktur? A) Dün gölge veren ağaç, bugün ocakta yandı. B) Güneşli bir havada yaylımız yola çıktı. C) Gün doğarken bir ölüm rüyasıyla uyandım. D) Yedi yüz yıl süren hikâyemizi dinlemiş. E) Seninle gelmesini istemez misin?
Cevap Anahtarı	– 1. D 2. E 3. E 4. C 5. B
Kaynak Kitap	 Prof. Dr. Hanifi Vural, Türk Dili, Taşhan Kitap, Tokat, 2012.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	1. Prof. Dr. Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, Bayrak Yayınları, İstanbul, 1999. 2. Prof. Dr. Tahsin Banguoğlu, Türkçenin Grameri, TDK Yayınları, Ankara, 1998. 3. Prof. Dr. Mustafa Özkan vd., Yükseköğretimde Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Filiz Kitabevi, İstanbul, 2006. 4. Prof. Dr. Mehmet Kaplan, Dil ve Kültür, Dergâh Yayınları, İstanbul, 2011. 5. Ertem, Rekin - İsa Kocakaplan, Üniversitelerde Türk Dili ve Kompozisyon 6. Serdar Odacı vd., Üniversiteler için Dil ve Anlatım, Palet Yay., Konya, 2009. 7. "Türkçe Sözlük", TDK Yayınları, Ankara, 2013. 8. "Yazım Kılavuzu", TDK Yayınları, Ankara, 2012.

ING102 İngilizce-II

Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Elif DEMİRÇAL
Oda Numarası	6044
E-posta	elif.demircal@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Cuma, 13:15-15:00
Derslik	D11
Dersin Amacı	Bu ders sonucu öğrenciler İngilizcenin temel yapılarını kullanarak kendilerini ifade edebileceklerdir. Bu ders öğrencilere İngilizce temel yapılarını başlangıç düzeyde (Beginner / A1) vermeyi amaçlar.
Konu ve ilgili kazanım	There is / There are Evin bölümleri ve eşyaların İngilizce karşılıklarını bilir. There is / are kullanılarak örnek cümle yazar This/that/these ve those yapıları öğretilerek nesnelerin konumuna göre basit sıfatlar This/that/these ve those yapılarını öğrenir Bu yapıların nesnelerin konumuna göre ifade edildiğini keşfeder Bu yapıları cümle içinde kullanır Can ve can't modal verb I Can / can't modal verbler kullanılarak basit cümleler kurabilir Kalıbı soru cümlelerinde kullanabilir Konu ile ilgili alıştırmaları cevaplayabilir. Can ve can't modal verb II

Adverbs (zarf) öğrenimi ile kurdukları cümleleri geliştirirler.		
Can ve can't modal verb III		
Can ve geniş zaman kullanımlı cümle kurma		
Writing çalışması		
Bu haftaya kadar işlenen zaman kavramları ile ilgili karşılaştırmalı alıştırmaları cevaplayabilir.		
Kendilerini ifade eden metin oluştururlar.		
Reading çalışması		
Öğrendikleri konuları içeren metinleri okuyup cevaplandırabilir.		
WAS /WERE, The Simple Past Tense		
Was/were ile basit cümleler kurabilir.		
ARA SINAV		
The Simple Past Tense		
Dili geçmiş zamanda (The Simple Past Tense) olumlu cümle kurar.		
Yapıyı olumsuz cümle kalıbında deneyimler		
Soru formlarında cümle kuruluşlarını bilir		
Düzenli/Düzensiz fiiller		
Öğrendiği fiillerle geçmiş zamanda cümle kurar.		
Reading çalışması II		
Simple past tense kullanılan metni okuyup sorularını cevaplandırır.		
Simple past tense time expressions		
Bu zaman ile kullanılan zaman zarflarını edinir.		
Writing çalışması II		
Geçmiş zaman kullanarak geçirdiği son tatili anlatan metin yazabilir.		
Simple present tense and simple past tense		
Geniş zaman ve geçmiş zamanı karşılaştıran soruları cevaplayabilir.		
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 02 - 06 Şubat 2026	There is / There are	PY11
2 09- 13 Şubat 2026	This/that/these ve those yapıları öğretilerek nesnelerin konumuna göre basit sıfatlar kullanarak cümlede kullanma yetisi edinilir.	PY11
3 16 - 20 Şubat 2026	Can ve can't modal verb I	PY11
4 23 - 27 Şubat 2026	Can ve can't modal verb II	PY11
5 02 - 06 Mart 2026	Can ve can't modal verb III	PY11
6 09 - 13 Mart 2026	Writing çalışması	PY11
7 16 - 20 Mart 2026	Reading çalışması	PY11
8 23 Mart - 27 Mart	WAS /WERE, The Simple Past Tense	PY11
9 04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10 30- 03 Nisan 2026	The Simple Past Tense	PY11
11 13 - 17 Nisan 2026	Düzenli/Düzensiz fiiller	PY11
12 20 - 24 Nisan 2026	Reading çalışması II	PY11
13 27 - 01 Mayıs 2026	Simple past tense time expressions	PY11
14 04 - 08 Mayıs 2026	Writing çalışması II	PY11
15 11 - 15 Mayıs 2026	Simple present tense and simple past tense	PY11
02 Haziran-12 Haziran 2026	Dönem Sonu Sınavı	%60
17 - 25 Haziran	Bütünleme Sınavı	%60

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
Örnek Sorular	S.1. Can you _____ a bike? a) riding b) ride c) to ride d) rides S.2. You can cook meal in the _____. a) livingroom b) bedroom c) bathroom d) kitchen S.3. _____ an Internet cafe in this town. a) There are b) There is c) There aren't d) There be S.4. Danny _____ at work yesterday, but he _____ at work today. a) was / is b) wasn't / isn't c) was / isn't d) is / isn't S.5. Ann and Max usually _____ sailing at weekends, but last weekend they _____ tennis. a) goes / played b) go / played
Cevap Anahtarı	1-b 2-d 3-b 4-c 5- b
Kaynak Kitap	 English for Life (Oxford University Press) + Student's Book + Workbook + iTools (Digital Teaching Resources)
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Oxford Practice Grammar by Norman Coe, Mark Harrison, Ken Paterson (Oxford University Press)  English Grammar in Use by Raymond Murhpy (Cambridge University Press) Essential Grammar in Use by Raymond Murphy (Cambridge University Press)

TOGÜ0941 Değerlerimiz

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Dr. Rahmi Şeyhoğlu
Oda Numarası	6282
Ofis Saati	Pazartesi:16:15-17:00, Çarşamba 16:15-17:00
E-posta	rahmi.seyhoglu@gop.edu.tr

Ders Zamanı	Salı 13:15-15:00		
Derslik	D11		
Dersin Amacı	Öğrencilerimize değerlerimiz ile ilgili yeterlilik ve farkındalık kazandırılması amaçlanmaktadır		
Konu ve ilgili kazanım	Değer Kavramı		
	Yerel Değerleri Bilir		
	Evrensel Değerleri Bilir		
	Sevgi ve Saygı		
	Sevginin Hayata Kattığı Anlamı Bilir		
	Saygının Güvenin Oluşmasındaki Katkısını Bilir		
	Adalet		
	Önyargıyı Bilir		
	Eşitliği Bilir		
	Doğruluk ve Dürüstlük		
	Emanet Kavramını Bilir.		
	Güven Kavramını Bilir		
	Aile		
	Ailenin Bireye Katkısını Bilir		
	Ailenin Topluma Katkısını Bilir		
	Ahlak		
	Bireyde ahlak		
	Ailede Ahlak		
	Toplumda Ahlak		
	ARA SINAV		
	Kültür Tarih ve Vatan		
	Kültürün Topluma Etkisini Bilir		
	Tarihin Topluma Etkisini Bilir		
	Vatan Sevgisini Bilir		
	Tasarruf Bilinci		
	Sahip Olduklarının Kıymetini Bilir		
	İsrafın Çok Kötü Olduğunu Bilir		
	Merhamet		
	Acı ve Gözyaşına Duyarlı Olmayı Bilir		
	Paylaşmayı Bilir		
	Gerçeğe ve Farklılıklara Saygı		
	Objektif olmayı Bilir		
	Empati Yapmayı Bilir		
	Ortak Menfaatleri Büyütmenin Katkısını Bilir		
	İnsan Onuruna Saygı		
	İnsanın Çok Değerli Varlık Olduğunu Bilir		
	Bireysel Tercihlere Saygı Duyar		
	Gerçek Bilgiye Ulaşma Hassasiyeti		
	Bilmediği şey Hakkında Konuşmamasını Bilir		
	Bilginin Gücüne İnanmayı Bilir		
	Tekrar		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	2-6 Şubat 2026	Dersin tanıtımı	
2	9-13 Şubat 2026	Değer Kavramı	PY10
3	16-20 Şubat 2026	Sevgi ve Saygı	PY10
4	23-27 Şubat 2026	Adalet	PY10
5	2-6 Mart 2026	Doğruluk ve Dürüstlük	PY10
6	9-13 Mart 2026	Aile	PY10
7	23-27 Mart 2026	Ahlak	PY10
8	30 Mart 3 Nisan 2026	Kültür, Tarih ve Vatan	PY10
9	4-12 Nisan 2026	Ara Sınav	
10	13-17 Nisan 2026	Tasarruf Bilinci	PY10
11	20-24 Nisan 2026	Merhamet	PY10

12	27 Nisan-1 Mayıs 2026	Gerçeğe ve Farklılıklara Saygı	PY10
13	4 -8 Mayıs 2026	İnsan Onuruna Saygı	PY10
14	11-15 Mayıs 2026	Gerçek Bilgiye Ulaşma Hassasiyeti	PY10
15	18-23 Mayıs 2026	Tekrar	PY10
	2-12 Haziran 2026	Final Sınavı	
	17-25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 30, ödev %10, finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular		S-1) Eşit davranma, haklılık ilkesine bağlılık ve güven olgusunu içeren değer aşağıdakilerden? - Dürüstlük - Saygı - İşbirliği - Sorumluluk - Sabır S-2) Ahlaki değerlerle ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur? - Evrensel olmayan ahlaki değerler bireysel yükümlülük getirir - Değerlerin tümü ahlaki değerlerdir - Doğruluk ve sorumluluk ahlaki değerlerdir - Evrensel ahlaki değerler insanları bağlayıcı nitelik taşır S-3) Değerlerle ilgili olarak aşağıdakilerden hangisi yanlış bir değerlendirmedir? - Değerler eğitiminin temeli ailedir - Her değer bütün kültürlerde aynı şekilde kabul görür - Bir bütün olarak değerler toplumsal hayata ve kişiye yön verir - Değerlerin oluşumunda içinde yaşanılan kültürün etkisi büyüktür	
Cevap Anahtarı		1-a, 2-b, 3-b	
Kaynak Kitap		Eğitmen Ders Notları	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

2. Sınıf Bahar Dönemi Ders Planları

GT202 Yağ Teknolojisi

Öğretim Üyesi	Dr.Öğr. Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
Oda Numarası	6288
Ofis Saatleri	Çarşamba: 8:30, 16:15; Cuma: 8:30, 9:30
E-posta	seyda.ozturk@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Perşembe, 09:30-12:15

Derslik	D11		
Uygulama Alanı	Laboratuvar-4		
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencinin yağlar hakkında temel bilgi edinmesi ve çeşitli yağların üretim akış şemalarının kavramalarını sağlamaktır.		
Konu ve ilgili kazanım	Dersin tanıtımı		
	Lipitler		
	Lipitlerin kimyasal yapısı ve ortak özelliklerini bilir.		
	Lipitlerin sınıflandırılmasını kavrar.		
	Yağlar ve yapı taşlarını kavrar.		
	Esterleşme ve yağ oluşumunu bilir.		
	Mumları bilir.		
	Bileşik lipitler ve türev lipitler		
	Bileşik lipitleri bilir.		
	Türev lipitleri bilir.		
	Lipitlerin vücut çalışmasındaki ve gıda işlemedeki fonksiyonları		
	Lipitlerin vücut çalışmasındaki fonksiyonları bilir.		
	Lipitlerin gıda işlemedeki fonksiyonlarını bilir.		
	Yağların özellikleri		
	Yağların fiziksel özelliklerini bilir.		
	Yağların özellikleri		
	Yağların kimyasal özelliklerini ve kalite indekslerini bilir.		
	Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddeleri		
	Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddelerini bilir.		
	Genel tekrar		
	Genel tekrar yapılarak öğrenci bilgilerini kavrar.		
	ARA SINAV		
	Yağlı Tohumların hazırlanması ve yağ elde etme yöntemleri		
	Yağlı Tohumların presleme ve ekstraksiyon için hazırlanmasını bilir.		
	Yağ elde etme yöntemlerini bilir.		
	Rafinasyon		
	Rafinasyon tanımını bilir.		
	Rafinasyon aşamalarını öğrenir.		
	Zeytin yağı ve ayçiçek yağı üretimi		
	Zeytinlerin toplanması ve işlemeye hazırlanmasını bilir.		
	Zeytin yağı üretimini kavrar.		
	Zeytin yağının beslenme açısından önemini bilir.		
	Ay çekirdeklerin toplanması ve işlemeye hazırlanmasını bilir.		
	Ayçiçek yağı üretimini kavrar.		
	Ayçiçek yağının beslenme açısından önemini bilir.		
	Diğer yağların üretimi		
	Pamuk yağı üretimini bilir.		
	Kolza yağı üretimini bilir.		
	Fındık yağı üretimini bilir.		
	Diğer yağların üretimini kavrar.		
	Margarin üretimi		
	Margarin üretimini kavrar.		
	Genel tekrar		
	Genel tekrar yapılarak öğrenci bilgilerini kavrar.		
Hafta-Tarih	Ders Konuları		İlgili Program Yeterliği
1	02 - 06 Şubat 2026	Dersin tanıtımı	PY1-PY4
2	09- 13 Şubat 2026	Lipitler	PY1-PY4
3	16 - 20 Şubat 2026	Bileşik lipitler ve türev lipitler	PY1-PY4
4	23 - 27 Şubat 2026	Lipitlerin vücut çalışmasındaki ve gıda işlemedeki fonksiyonları	PY1-PY4
5	02 - 06 Mart 2026	Yağların özellikleri	PY1-PY4
6	09 - 13 Mart 2026	Yağların özellikleri	PY1-PY4
7	16 - 20 Mart 2026	Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddeleri	PY1-PY4

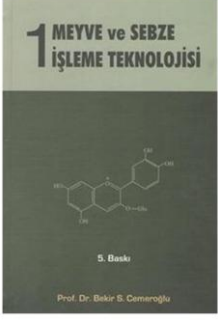
8	23 Mart - 27 Mart 2026	Genel Tekrar	PY1-PY4
9	04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10	30- 03 Nisan 2026	Genel tekrar	PY1-PY4
11	13 - 17 Nisan 2026	Yağlı Tohumların hazırlanması ve yağ elde etme yöntemleri	PY1-PY4
12	20 - 24 Nisan 2026	Rafinasyon	PY1-PY4
13	27 - 01 Mayıs 2026	Zeytin yağı ve ayçiçek yağı üretimi	PY1-PY4
14	04 - 08 Mayıs 2026	Diğer yağların üretimi	PY1-PY4
15	11 - 15 Mayıs 2026	Margarin üretimi	PY1-PY4
	02 Haziran-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme		Bu derste sorular kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olup, klasik, çoktan seçmeli, doğru-yanlış ve boşluk doldurma soruları çıkabilir. Dönem sonu değerlendirmesi % 40 vize, % 60 final olarak yapılacaktır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır	
Örnek Sorular		1. Lipitlerin vücut çalışmasındaki fonksiyonlarını yazınız. Rafinasyon işlem basamaklarını açıklayarak yazınız.	
Cevap Anahtarı		1. - Hücrenin yapı maddelerindendir. - Hücre ve sitoplazmik organel zarlarının %50'si lipitlerden oluşmaktadır. Lipit çeşitlerinden olan fosfolipitler, hücre zarının önemli bir bileşenini oluşturur. - Mitokondride elektron taşıma işlevine yardımcı olur. - Enerji sağlar. Yağların en önemli işlevi yedek enerji sağlamaktır. - İçerdikleri karbon miktarı, oksijene göre daha fazla olduğundan yağlar vücutta yakıldığı zaman karbonhidrat ve proteinlere göre daha çok enerji verir. 1 gram yağ yakıldığında 9 cal enerji verir. Yağların yakılması için daha çok oksijene gereksinim vardır. - Lipitlerin hücrede yanması ile çok miktarda metabolik su açığa çıkar. Kış uykusuna yatan, uzun yolları kullanan hayvanların vücudunda depo ettikleri yağın yakılması sonucu enerji sağlanırken açığa çıkan metabolik su da ihtiyaç duyulduğunda kullanılır. - Yağda eriyen A, D, E, K vitaminlerinin taşıyıcısıdır. Bazı vitaminler ve hormonların biyosentezinde lipidler ön madde olarak gereklidir. - Büyüme ve normal metabolik olaylar için gerekli olan ve vücutta sentezlenemeyen elzem yağ asitlerinin alınmasını sağlar. - Doyma duyusunun oluşmasına yardımcı olur, mide boşalmasını geciktirir, uzun süre tokluk hissi verir. - Sindirim metabolizmasının düzenli yürümesini sağlar. Yağların gebelik, laktasyon (süt verimi) ve protein metabolizması üzerine etkileri vardır. - Organların çevresini sararak desteklik yapar ve dış etkenlere, çarpmalara karşı korur. - Vücuttan ısı kaybını önler. - Bazı enzimleri aktive eder. - Sinir sistemine olumlu etki yapar, miyelinli sinirler boyunca uyarıların hızla yayılmasına olanak sağlar. - Vücut derisinin esnekliğini korumasında etkilidir. Uzun süre yağsız beslenen kişilerin derilerinde pul pul dökülmeler görülür. - Vücutta fazla alınan karbonhidrat ve proteinler yağa dönüştürülerek depolanır. - Aşırı yağlı ya da yağa dönüştürülebilen besinlerde beslenme, damarlarda tıkanmalara yol açabilir; bunun sonucunda da kalp hastalıkları ve dolaşım bozuklukları ortaya çıkabilir. Ayrıca, şişmanlığa neden olur. Kısacası yağlar zararlı değildir. Zararlı olan, her şeyde olduğu gibi yağın aşırı miktarda alınmasıdır. 2. 1.Ham Yağ Depolama: Ağırlık farkına dayanarak yağda dibe çökme olur.Yağda çözünmeyen maddeler uzaklaştırılıp kaba bir ayırım yapılır.Doğal bir yöntemdir. 2.Müsilajlardan Ayırma: En temel uzaklaştırmadır. Müsilajlı maddeler,fosfolipitler,proteinli bileşikler uzaklaştırılır. Bu maddeler yağda bulunursa rafinasyonda büyük kayıplara yol açar. Ham yağda gamlı maddeler %0.03-3 arasındadır. Bu bileşikler yağ içinde çözünür çözünmez veya kollordal halde bulunabilir.Bu	

	bilileşikler emülsifikasyon özelliklerinden rafinasyon kayıplarını artırır. Deodorizasyonda yüksek sıcaklık derecelerinde yağda esmerleşme olur. Metallerle tuzlar bileşik oluşturarak oksidatif stabilite ürünlerini ve rengi olumsuz etkiler. Ham yağdan müsilajların alınmasında sıcak su ile muamele, asitlerle muamele, adsorbsiyon maddeleri ve özel reojentlerle muamele metotları uygulanır. Su miktarı yüksek olduğu için müsilaj miktarı ile alakası yöntemler seçilir. Fazla su ve yağ kaybının artmasına sebep olur. Yağ rafinasyonunda genelde vakum altında yapılan kurutma yağ oksidasyonunu önemli ölçüde engeller. 3.Nötrolizasyon (Asit Giderme) : Asit gidermede temel hedef serbest yağ asitlerini uzaklaştırmaktır. Ham yağ içerisinde bulunan yağ asitlerinin alkalilerle muamelesi sonucu sabun oluşturarak yağdan uzaklaştırılması işlemidir. İlave yağ miktarı, yağ tipi gibi maddeler önemlidir. 4.Ağartma. Renk maddeleri, oksidasyon ürünleri, iz metaller, iz sabunlar uzaklaştırılmaktadır. Nötrolizasyondan sonra yapılmaktadır. Yemeklik yağlarda fiziksel sistemler kullanılmaktadır. Uygun olmayan sıcaklık, nem ve oksijen şartlarında depolanmış yağlı tohumlarda yanma ve bozulma olabilir. Ağartma yağların tadını önemli derecede artırır. Ağartma İşleminde: A-1: Isıtmadan önce vakum uygulanmalıdır. Böylece sistem korunmuş olur. A-2: Aktif killer yağa katılırken, yağda belirli oranda rutubet bulunmalıdır. Rutubet belli miktarda daha iyi sonuç alınmasını sağlıyor. İş bittikten sonra rutubet uzaklaştırılır. A-3: Önce soğutulduktan sonra ortama katılmalıdır. 5. Koku Alma (Deoderize Etmek) : Yağın kalitesi bozulmaması için etkin bir işlem yapılmalıdır. Yüksek sıcaklık ve düşük vakum altında gerçekleştirilmelidir. Yağ rengi istenen seviyeye getirilebilir. *Sıcaklık 210-220 derecenin üzerinde *Buhar tamamen dağılmalı *Vakum sıcaklık etkisini düşürmek için önemlidir. 6. Cilalama : Yağda çözünmeyen iz maddeler uzaklaştırılır. Görünüm parlak ve güzel bir hale gelir. 7. Winterizasyon (Soğuklama, Kışlama) : Örnek 0-10 dereceye kadar soğutulur. Yemeklik yağlarda bulunan erime noktası yüksek trigliseritler ve mumsu maddeler yağdan ayrılır. Kristallenmeden kaynaklanarak tavlama önlenir. 2 aşama gerektiren bir süreçtir. 1: Düzenlenen kristallerin kontrollü soğutma ile gelişimi 2: Kalan sıvı yağdan bu kristallerin ayrılması
Kaynak Kitap	Yazar/Editor: Millî Eğitim Bakanlığı/Gıda teknolojisi/Lipitler/Ankara 2011 Ders ile ilgili sunum ve ders notları Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: 1-85 Link: http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Lipitler.pdf
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	

GT204 Meyve ve Sebze Teknolojisi-II

Öğretim Üyesi	Dr.Öğr. Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
Oda Numarası	6288
Ofis Saatleri	Çarşamba: 8:30, 16:15; Cuma: 8:30, 9:30
E-posta	seyda.ozturk@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba, 13:30-16:00
Derslik	D7
Uygulama Alanı	Laboratuvar-4
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, meyve ve sebzelerin bileşimini, bunlardan elde edilen ürünleri ve bu ürünlerin dayandırılma yöntemlerini kavramalarını sağlamaktır.
Konu ve ilgili kazanım	Dersin Tanıtımı
	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-1
	Meyve sularına ilişkin mevzuatı açıklayabilir.
	Meyve suyuna işlenecek meyvelerin niteliklerini açıklayabilir.
	Presleme ön işlemlerini açıklayabilir.
	Meyvelerin mayşeye işlenmesini açıklayabilir.
	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-2
	Mayşeye uygulanan işlemleri açıklayabilir.
	Mayşenin ısıtılması ve soğutulmasını açıklayabilir.
	Mayşeye askorbik asit ilavesini açıklayabilir.
	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-3
	Mayşenin pulpa işlenmesini açıklayabilir.
	Mayşenin preslenmesini açıklayabilir.
	Preslemeyle ilgili faktörleri açıklayabilir.
	Presleme yardımcı maddeleri açıklayabilir.
	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-4
	Pres çeşitlerini açıklayabilir.
	Meyve suyu üretiminde enzim uygulamalarını açıklayabilir.
	Meyve suyu kolloidlerini açıklayabilir.
	Meyve suyu durultma ve aşamalarını açıklayabilir.
	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-5
	Depektinizasyonu açıklayabilir.
	Berraklaştırmayı açıklayabilir.
	Durultma yardımcı maddeleri ve etki mekanizmalarını açıklayabilir.
	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-6
	Durultma testlerini açıklayabilir.
	Filtrasyonu açıklayabilir.
	Filtre tiplerini açıklayabilir.
	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-7
	Filtre yardımcı maddelerini açıklayabilir.
	Meyve sularının konsantre edilmelerini açıklayabilir.
	Konsantrasyon yöntemlerini açıklayabilir.
	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-9
	Aroma ayırmayı ve aroma tutucuları açıklayabilir.
	Meyve suları ve meyve nektarların tüketim için ambalajlanmasını açıklayabilir.
	ARA SINAV
	Reçel ve Marmelat Üretim Teknolojisi
	Reçel ve marmelatın tanımını yapabilir.
	Pektini tanımlayabilir ve pektin jeli hazırlayabilir.
	Kullanılan meyveleri açıklayabilir ve onları üretime hazırlayabilir.
	Pişirme tekniklerini açıklayabilir.

	Ürünün nasıl soğutulduğunu ve ambalajlandığını açıklayabilir.		
	Üretim hatalarını açıklayabilir.		
	Diyabetik reçel ve marmelatın nasıl hazırlandığını açıklayabilir.		
	Uygulanan kimyasal analizlerin neler olduğunu açıklayabilir.		
	Uygulama 1		
	Reçel Üretimini bilir		
	Uygulama 2		
	Reçel üretimini bilir		
	Uygulama 3		
	Reçel Üretimi analizlerini bilir.		
	Konserve Üretim Teknolojisi-1		
	Konserve kaplarını açıklayabilir.		
	Dolgu sıvısını tanımlayabilir ve nasıl hazırlandığını açıklayabilir.		
	Konserve kaplarının nasıl doldurulduğunu açıklayabilir.		
	Konserve kaplarında hava çıkarma yöntemlerini açıklayabilir.		
	Konserve Üretim Teknolojisi-2		
	Konserve kaplarının nasıl kapatıldığını açıklayabilir.		
	Konserve kaplarına uygulanan ısıtma işlemleri açıklayabilir.		
	Konservelerde meydana gelen bozulmaları açıklayabilir.		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	02 - 06 Şubat 2026	Dersin tanıtımı	PY1-PY4
2	09- 13 Şubat 2026	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-1	PY1-PY4
3	16 - 20 Şubat 2026	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-2	PY1-PY4
4	23 - 27 Şubat 2026	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-3	PY1-PY4
5	02 - 06 Mart 2026	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-4	PY1-PY4
6	09 - 13 Mart 2026	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-5	PY1-PY4
7	16 - 20 Mart 2026	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-6	PY1-PY4
8	23 Mart - 27 Mart 2026	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi-7	PY1-PY4
9	04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10	30- 03 Nisan 2026	Reçel ve Marmelat Üretim Teknolojisi	PY1-PY4
11	13 - 17 Nisan 2026	Uygulama 1	PY1-PY4-PY5
12	20 - 24 Nisan 2026	Uygulama 2	PY1-PY4-PY5
13	27 - 01 Mayıs 2026	Uygulama 3	PY1-PY4-PY5
14	04 - 08 Mayıs 2026	Konserve Üretim Teknolojisi-1	PY1-PY4
15	11 - 15 Mayıs 2026	Konserve Üretim Teknolojisi-2	PY1-PY4
	02 Haziran-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme		Bu derste sorular kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olup, klasik, çoktan seçmeli, doğru-yanlış ve boşluk doldurma soruları çıkabilir. Dönem sonu değerlendirmesi % 20 vize, % 20 Uygulama ve % 60 final olarak yapılacaktır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır	
Örnek Sorular		1. Reçel üretiminde kullanılması gereken pektin miktarı hangi faktörlere bağlıdır? 2. Konserve üretiminde kullanılan dolgu sıvısının amaçları nelerdir?	
Cevap Anahtarı		1. Meyvenin çeşidi, meyvenin olgunluk aşaması, ürünün son kuru madde oranı, pH, pişirme yöntemi, üründe bulunması öngörülen meyve oranı 2.Meyve ve sebzelerin arasındaki boşlukları doldurarak ısıtma işlem sonrasında hızlı bir ısı transferi sağlamak, ürüne uygun bir tat vermek, meyve ve sebzelerin tat,aroma ve rengini korumak, boşlukları doldurarak teneke kutularda hava ile teması keserek korozyonu önlemek.	

Kaynak Kitap	  Eğitmen ders notlarına ek olarak Yazar/Editör: Prof.Dr. Bekir CEMEROĞLU Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi-1 Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi-2 Bizim Grup Basımevi-ANKARA (2013)
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Jale ACAR, Vural GÖKMEN, Ferhunde US (2011). Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi-1 ve Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi-2 Ankara: Hacettepe Üniversitesi Yayınları.

GT206 Tahıl Teknolojisi-II

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
Oda Numarası	6253
Ofis Saatleri	Pazartesi: 8:30, 16:00; Salı: 8:30, 16:00
E-posta	yasemen.ozturken@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi 13.15-17.00
Derslik	D4
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, mevzuat ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tahıl ürünleri üretimini kontrol etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Konu ve ilgili kazanım	Dersin tanıtımı, giriş, buğdayın temizlenmesi
	Yabancı maddelerin ayrılma nedenlerini bilir.
	Buğdayın temizlenmesi ve temizlemede kullanılan aletler
	Yabancı maddelerin ayrılma nedenlerini bilir.
	Yabancı maddelerin sınıflandırılmasını bilir.
	Yabancı maddeleri ayırma yöntemleri.
	Tüyörler ve çeşitlerini öğrenir.
	Şasörler ve çeşitlerini bilir.
	Tüyörler ve şasörlerin diğer temizlik yöntemlerine göre önemini kavrar.
	Elekler ve çeşitleri
	Elekler ne işe yaradığının önemini bilir.
	Sentetik eleklerin amaçlarını bilir.
	Tel elekler amaçlarını bilir.
	Plansifter elekler amaçlarını bilir.
	Buğdayı paçal yapmak.
	Paçal nedir, bilir.
	Buğday paçalı nasıl yapılır,hakkında farkındalık kazanır.
	Buğdayın tavllanması ve öğütülmesi
	Buğdayın tavllanması nasıl yapılır, hakkında farkındalık kazanır.
	Öğütmenin kontrolünü öğrenir.
	Gündüz geceye-yazın kışa göre nasıl tavlmalıdır önemini bilir.
	Öğütme elemanları.

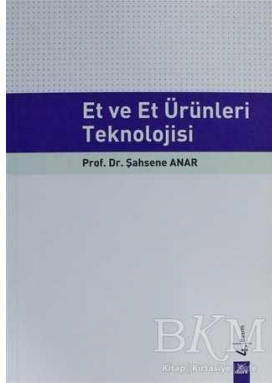
	Valsler ve, besleme valslerini bilir.	
	İrmik şasörlerini bilir.	
	Detaşörleri bilir.	
	Taş kırma makinelerinin önemini kavrar.	
	Yıkama makinelerinin önemini kavrar.	
	Öğütme sisteminin kontrolü.	
	Kırma sisteminin kontrolünü kavrar.	
	Öğütme sisteminin kontrolünü kavrar.	
	ARA SINAV	
	Un elde edilmesi ve un pasajları	
	Kırma unları, redüksiyon unlarını bilir.	
	Un pasajlarının ilki olan kırma unları hakkında farkındalık kazanır	
	İlk redüksiyonların önemini kavrar.	
	İkinci kalite unların düşük kalite unlara etkisini değerlendirebilir.	
	Unların piyasaya arz edilmesinin etkilerini değerlendirebilir.	
	Randıman	
	Un verimi ve randımanın nasıl olması gerektiğini bilir.	
	Temizlenmiş buğdayın temizlenmemiş buğdaya göre etkisini bilir.	
	Kapasitenin nasıl olması gerektiğini bilir.	
	Un değirmenciliğinde en son gelişmeleri öğrenir.	
	Loop sisteminin önemini kavrar.	
	Turbo değirmenciliğinin un eldesine etkisini değerlendirebilir.	
	Una katılan katkıların önemini fark eder.	
	Ekmek, Ekmek hastalıkları, Makarna, Bisküvi unları	
	Triticum aestivum'un ekmeklik buğday olduğunu bilir.	
	Ekmek yapımında un, su, tuz, mayanın etkilerini değerlendirebilir.	
	Rop hastalığının önemini kavrar.	
	Kırmızı leke hastalığını bilir.	
	Tebeşir hastalığının ekmek üzerindeki etkisini kavrar.	
	Triticum durum(makarnalık)buğdayını bilir.	
	Triticum compactum(bisküvi, bôrek vs.)buğdayını bilir.	
	Uygulama – 1	
	Ekmek yapımını öğrenir.	
	Uygulama – 2	
	Makarna yapımını öğrenir.	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 02 - 06 Şubat 2026	Dersin tanıtımı, giriş, buğdayın temizlenmesi	PY1-PY2-PY4
2 09- 13 Şubat 2026	Buğdayın temizlenmesinde kullanılan aletler	PY1-PY2-PY4
3 16 - 20 Şubat 2026	Yabancı maddeleri ayırma yöntemleri.	PY1-PY2-PY4
4 23 - 27 Şubat 2026	Elekler ve çeşitleri.	PY1-PY2-PY4
5 02 - 06 Mart 2026	Buğdayı paçal yapmak.	PY1-PY2-PY4
6 09 - 13 Mart 2026	Buğdayın tavllanması ve öğütülmesi	PY1-PY2-PY4
7 16 - 20 Mart 2026	Öğütme elemanları.	PY1-PY2-PY4
8 23 Mart - 27 Mart 2026	Öğütme sisteminin kontrolü	PY1-PY2-PY4
9 04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10 30- 03 Nisan 2026	Un elde edilmesi ve un pasajları	PY1-PY2-PY4
11 13 - 17 Nisan 2026	Randıman	PY1-PY2-PY4
12 20 - 24 Nisan 2026	Un değirmenciliğinde en son gelişmeleri öğrenir.	PY1-PY2-PY4
13 27 - 01 Mayıs 2026	Ekmek, Ekmek hastalıkları, Makarna, Bisküvi unları	PY1-PY2-PY4
14 04 - 08 Mayıs 2026	Uygulama-1	PY1, PY4-PY5
15 11 - 15 Mayıs 2026	Uygulama-2	PY1, PY4-PY5
02 Haziran-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 30 vize, %10 Uygulama, finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular	1 – Manyetik ayırıcılar kullanılış şekillerine göre;.....diye sınıflandırılır. a)Spiralseparator-Duoseparator-Detaşör	

	b) Duo-Elevatör-bant–Manyetik makaralı bantlar c) Manyetik-bant–Spiral separatörler d) Boru tipi-Besleme hunisi-Elevatör bant –Manyetik makaralı bantlar 2 – Entoleterler.....kullanılır. a) İrmiksınıflandırmada b) Böceklerin imhasında c) Maden cisimlerinin temizlenmesinde d) Hepsi 3 – Kimyasal ajanlarla muamele edilmiş unlar, muamele görmeyenlere göre; a) Gluteni azdır. b) Nişastası azıftır. c) Karbondioksiti çoktur. d) Uzun süre depolamaya daha az dayanıklıdır.
Cevap Anahtarı	1-d, 2-b, 3-d
Kaynak Kitap	Yazar/Editör: Özkaya, Hazım, Özkaya, Berrin ÖZKAYA (2005). Öğütme Teknolojisi, Ankara Elgün, A., Ertugay, Z. 2002 Tahıl İşleme Teknolojisi Atatürk Ü. Ziraat Fak. Ders Kitapları serisi (1999). Erzurum Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: 4 ila 7. bölümler arası 4 bölüm ve 4 ila 8. Bölümler arası 5 bölüm
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Elgün, A, Türker, S, Bilgiçli, N. (2001) Tahıl Ürünleri Teknolojisi. Selçuk Üniv. Zir. Fak. Gıda Müh. Böl. Ders Notları, Konya ve Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Selçuk Üniv. Zir. Fak. Gıda Müh. Böl. Ders Notları, Konya.

GT208 Et Teknolojisi-II

Öğretim Üyesi	Dr.Öğr. Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
Oda Numarası	6288
Ofis Saatleri	Çarşamba: 8:30, 16:15; Cuma: 8:30, 9:30
E-posta	seyda.ozturk@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Perşembe, 13:30-16:00
Derslik	D6
Uygulama Alanı	Kesimhane, Kasap
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, etin bileşimini, etten elde edilen ürünleri ve bu ürünlerin dayandırılma yöntemlerini kavramalarını sağlamaktır.
Konu ve ilgili kazanım	Dersin Tanıtımı
	Sosis, Salam Üretim Teknolojisi
	Emülsiyon tiplerini açıklayabilir.
	Sosisin tanımını yapabilir.
	Sosis üretiminde kullanılan hammaddeleri ve katkı maddelerini açıklayabilir.
	Sosis üretimini açıklayabilir.
	Salamın tanımını yapabilir.
	Salam üretiminde kullanılan hammaddeleri ve katkı maddelerini açıklayabilir.
	Salam üretimini açıklayabilir.
	Salamın kalite kriterlerini ve özelliklerini açıklayabilir.
	Sucuk Üretim Teknolojisi
	Sucuğun tanımını yapabilir.
	Sucuk üretiminde kullanılan hammaddeleri ve katkı maddelerini açıklayabilir.
	Sucuk üretimini açıklayabilir
	Sucuğun kalite kriterlerini ve özelliklerini açıklayabilir.
	Pastırma Üretim Teknolojisi
	Pastırmanın tanımını yapabilir.
	Pastırma üretiminde kullanılan hammaddeleri ve katkı maddelerini açıklayabilir.

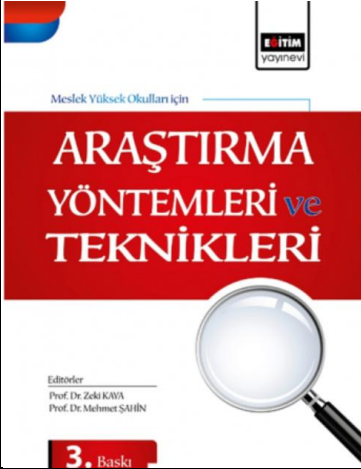
	Pastırma üretimini açıklayabilir		
	Pastırmanın kalite kriterlerini ve özelliklerini açıklayabilir.		
	Füme Dil Üretim Teknolojisi		
	Füme dilin tanımını yapabilir.		
	Dillerin salamura edilmesi ve olgunlaştırılmasını açıklayabilir.		
	Dillerin pişirilmesi ve dumanlanmasını açıklayabilir.		
	Füme dilin kalite kriterlerini ve özelliklerini açıklayabilir.		
	Jele İşkembe Üretim Teknolojisi		
	Jele işkembe tanımını yapabilir.		
	Ham işkembenin nasıl elde edildiğini açıklayabilir.		
	Jele işkembe üretimini açıklayabilir.		
	Uygulama 1		
	Salam, Sucuk üretimini bilir.		
	Uygulama 2		
	Kavurma üretimini bilir.		
	ARA SINAV		
	Kavurma Üretim Teknolojisi		
	Kavurmanın tanımını yapabilir.		
	Kavurma üretimini açıklayabilir.		
	Kavurmanın kalite kriterlerini ve özelliklerini açıklayabilir.		
	Paça Üretim Teknolojisi		
	Paça üretimini açıklayabilir.		
	Et Endüstrisinde Kullanılan Katkı Maddeleri		
	Katkı maddesinin tanımını yapabilir.		
	Antimikrobiyal katkı maddelerini açıklayabilir.		
	Dolgu ve bağlayıcı maddeleri açıklayabilir.		
	Tat ve aroma verici maddeleri açıklayabilir.		
	Tuz, çeşitli baharatlar ve doğal renk maddelerini açıklayabilir.		
	Üretime yardımcı diğer maddeler ve antioksidan maddeleri açıklayabilir.		
	Et Endüstrisinde Kullanılan Bağırsak ve Kılıflar		
	Kılıfın tanımını ve çeşitlerini açıklayabilir.		
	Doğal bağırsağı açıklayabilir.		
	Yapay kılıfın özelliklerini açıklayabilir.		
	Diğer endüstriyel ürünleri açıklayabilir.		
	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi		
	Balık etinin kimyasal bileşimini açıklayabilir.		
	Balık mikrobiyolojisini açıklayabilir.		
	Balıkta ölüm sonrası değişimleri açıklayabilir.		
	Taze ve bayat balık arasındaki farkları açıklayabilir.		
	Su ürünlerinin işletmeciliğinin amaçlarını açıklayabilir.		
	Genel Tekrar		
	Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	02 - 06 Şubat 2026	Dersin Tanıtımı	PY1-PY2-PY4
2	09- 13 Şubat 2026	Sosis, Salam Üretim Teknolojisi	PY1-PY2-PY4
3	16 - 20 Şubat 2026	Sucuk Üretim Teknolojisi	PY1-PY2-PY4
4	23 - 27 Şubat 2026	Pastırma Üretim Teknolojisi	PY1-PY2-PY4
5	02 - 06 Mart 2026	Füme Dil Üretim Teknolojisi	PY1-PY2-PY4
6	09 - 13 Mart 2026	Jele İşkembe Üretim Teknolojisi	PY1-PY2-PY4
7	16 - 20 Mart 2026	Uygulama 1	PY1-PY2-PY4-PY5
8	23 Mart - 27 Mart 2026	Uygulama 2	PY1-PY2-PY4-PY5
9	04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10	30- 03 Nisan 2026	Kavurma Üretim Teknolojisi	PY1-PY2-PY4
11	13 - 17 Nisan 2026	Paça Üretim Teknolojisi	PY1-PY2-PY4
12	20 - 24 Nisan 2026	Et Endüstrisinde Kullanılan Katkı Maddeleri	PY1-PY2-PY4
13	27 - 01 Mayıs 2026	Et Endüstrisinde Kullanılan Bağırsak ve Kılıflar	PY1-PY2-PY4
14	04 - 08 Mayıs 2026	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	PY1-PY2-PY4

15	11 - 15 Mayıs 2026	Genel Tekrar	PY1-PY2-PY4
	02 Haziran-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme	Bu derste sorular kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olup, klasik, çoktan seçmeli, doğru-yanlış ve boşluk doldurma soruları çıkabilir. Dönem sonu değerlendirmesi % 30 vize, % 10 ödev ve % 60 final olarak yapılacaktır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır		
Örnek Sorular	1-Salam ve sosislerle ilgili aşağıda verilen bilgilerden hangisi doğru değildir? A)Bağlayıcı et oranı arttıkça ürün kalitesi artmaktadır. B)Dolgu eti mide, işkembe, sakatat gibi ürünleri kapsar. C)Sosis-salam karışımlarına %5 oranında tuz ilave edilmektedir. D)Yağ hem ete bağlı olarak sosis ve salam formüle girmekte hem de ayrıca ilave edilmektedir. 2-Sucuk hamuruna katılacak Glukona Delta Lakton (GdL) miktarı 100 kg hamur için ne kadardır? A)300 kg B)300 g C)30 kg D)30 g 3-Aşağıdakilerden hangisi pastırma üretim işlemlerinden biri olan çemenlemenin görevlerinden değildir? A)Pastırmaya antioksidan özellik kazandırır. B)Pastırmayı mikroorganizmalardan korur. C)Pastırmanın daha fazla kurumasını sağlar. D)Pastırmanın niteliğini uzun süre korur.		
Cevap Anahtarı	1-C 2-B 3-A		
Kaynak Kitap	 Yazar/Editör: Prof.Dr. Şahsene ANAR Et ve Et Ürünleri Teknolojisi Dora Yayıncılık-BURSA (2017) Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: Et ve Et Ürünleri Teknolojisi 1., 2., 3., 4. bölümler		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

GT210 Mesleki Çözümleme-II

Öğretim Üyesi	Dr.Öğr. Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
Ofis Saatleri	6288
Oda Numarası	Çarşamba: 8:30, 16:15; Cuma: 8:30, 9:30
E-posta	seyda.ozturk@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Cuma: 13:15-17:00

Derslik	Laboratuvar
Uygulama Alanı	Gıda İşletmesi
Dersin Amacı	Uygulamalı becerileri geliştirmek, üretim süreçlerini yerinde gözlemlemek ve iş yerinde davranışları öğrenmektir.
Konu ve ilgili kazanım	Uygulamalı Eğitime Giriş ve Staj Bilgilendirmesi
	Uygulamalı eğitimin ve stajın amacını ve kapsamını açıklar.
	Staj sürecinde uyması gereken kuralları ve sorumlulukları tanımlar.
	Staj sürecinde edinilecek mesleki kazanımların farkına varır.
	Gıda İşletmelerinde Organizasyon Yapısı
	Gıda işletmelerindeki temel organizasyon birimlerini açıklar.
	İşletme içi görev ve sorumluluk dağılımını kavrar.
	Organizasyon yapısının üretim verimliliğine etkisini değerlendirir.
	Üretim Süreçlerinin Takibi ve Belgelendirme
	Gıda üretim süreçlerinin izlenme aşamalarını açıklar.
	Üretimde kullanılan temel kayıt ve dokümantasyon sistemlerini tanımlar.
	Belgelendirmenin kalite ve güvenlik açısından önemini yorumlar.
	Gıda Üretiminde Kullanılan Ekipmanların Tanıtımı
	Gıda üretiminde kullanılan temel ekipmanları tanımlar.
	Ekipmanların çalışma prensiplerini açıklar.
	Ekipman seçiminin ürün kalitesi üzerindeki etkisini değerlendirir.
	Ambalajlama ve Etiketleme Uygulamaları
	Gıdalarda ambalajlamanın amaçlarını açıklar.
	Etiyet üzerinde bulunması gereken zorunlu bilgileri tanımlar.
	Mevzuata uygun ambalaj ve etiketleme uygulamalarını değerlendirir.
	Numune Alma ve Analiz Süreçlerine Giriş
	Numune almanın temel ilkelerini açıklar.
	Farklı gıda ürünlerinde numune alma yöntemlerini ayırt eder.
	Analiz sonuçlarının güvenilirliği açısından doğru numune almanın önemini kavrar.
	Gıda Laboratuvarlarında Temel Uygulamalar
	Gıda laboratuvarlarında uyulması gereken kuralları açıklar.
	Temel laboratuvar ekipmanlarını ve kullanım amaçlarını tanımlar.
	Basit laboratuvar uygulamalarını güvenli şekilde gerçekleştirir.
	Yerinde Üretim Gözlemi – Süt İşleme Tesisi Ziyareti
	Süt işleme tesisindeki üretim aşamalarını gözlemler.
	Hijyen ve sanitasyon uygulamalarını yerinde değerlendirir.
	Teorik bilgileri gerçek üretim ortamı ile ilişkilendirir.
	ARA SINAV
	Yerinde Üretim Gözlemi – Et veya Unlu Mamul İşleme Tesisi
	Et veya unlu mamul üretim süreçlerini yerinde inceler.
	Üretim hattındaki kritik kontrol noktalarını tanımlar.
	Farklı üretim tesisleri arasındaki uygulama farklarını karşılaştırır.
	İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları
	Gıda işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliğinin önemini açıklar.
	Olası iş kazaları ve risk faktörlerini tanımlar.
	Güvenli çalışma ortamı için alınması gereken önlemleri sıralar.
	Staj Deneyimleri: Öğrenci Sunumları ve Değerlendirme
	Staj sürecinde edindiği deneyimleri sözlü olarak sunar.
	Kendi staj deneyimini eleştirel bakış açısıyla değerlendirir.
	Farklı işletme deneyimlerinden mesleki çıkarımlar yapar.
	Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Süreçleri
	Gıda alanındaki mesleki yeterlilik kavramını açıklar.
	Mesleki belgelendirme süreçlerini tanımlar.
	Mesleki belgelerin istihdam üzerindeki etkisini değerlendirir.
	Girişimcilik: Kendi Gıda İşletmeni Kurmak
	Gıda sektöründe girişimcilik kavramını açıklar.
	Bir gıda işletmesi kurarken gereken temel adımları sıralar.
	Girişimcilikte karşılaşılabilecek fırsat ve riskleri değerlendirir.
	Dönem Değerlendirmesi ve Genel Tartışma
	Dönem boyunca kazanılan bilgi ve becerileri bütüncül olarak değerlendirir.

	Uygulamalı eğitimin mesleki gelişimine katkısını tartışır. Mesleki hedeflerine yönelik farkındalık kazanır.		
Hafta-Tarih	Ders Konuları		İlgili Program Yeterliği
1	02 - 06 Şubat 2026	Uygulamalı Eğitime Giriş ve Staj Bilgilendirmesi	PY4- PY6- PY12
2	09- 13 Şubat 2026	Gıda İşletmelerinde Organizasyon Yapısı	PY4- PY6- PY12
3	16 - 20 Şubat 2026	Üretim Süreçlerinin Takibi ve Belgelendirme	PY4- PY6- PY12
4	23 - 27 Şubat 2026	Gıda Üretiminde Kullanılan Ekipmanların Tanıtımı	PY4- PY6- PY12
5	02 - 06 Mart 2026	Ambalajlama ve Etiketleme Uygulamaları	PY4- PY6- PY12
6	09 - 13 Mart 2026	Numune Alma ve Analiz Süreçlerine Giriş	PY4- PY6- PY12
7	16 - 20 Mart 2026	Gıda Laboratuvarlarında Temel Uygulamalar	PY4- PY6- PY12
8	23 Mart - 27 Mart 2026	Yerinde Üretim Gözlemi – Süt İşleme Tesisi Ziyareti	PY4- PY6- PY12
9	04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10	30- 03 Nisan 2026	Yerinde Üretim Gözlemi – Et veya Unlu Mamul İşleme Tesisi	PY4- PY6- PY12
11	13 - 17 Nisan 2026	İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları	PY4- PY6- PY12
12	20 - 24 Nisan 2026	Staj Deneyimleri: Öğrenci Sunumları ve Değerlendirme	PY4- PY6- PY12
13	27 - 01 Mayıs 2026	Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Süreçleri	PY4- PY6- PY12
14	04 - 08 Mayıs 2026	Girişimcilik: Kendi Gıda İşletmeni Kurmak	PY4- PY6- PY12
15	11 - 15 Mayıs 2026	Dönem Değerlendirmesi ve Genel Tartışma	PY4- PY6- PY12
	02 Haziran-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme	Dönem sonu değerlendirmesi % 40 Vize (projenin yarısı) ve % 60 final(Projenin tamamı) olarak yapılacaktır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır		
Örnek Sorular	1. Sahada çalıştığınız firmaları raporlayın. (Rapor formunda belirtilen kriterlere göre)		
Cevap Anahtarı			
Kaynak Kitap	Araştırma Yöntemleri ve Teknikleri Zeki Kaya, Mehmet Şahin Eğitim Yayınevi - Ders Kitapları 		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi			

GT212 Süt Teknolojisi-II

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
Oda Numarası	6253
Ofis Saatleri	Pazartesi: 8:30, 16:00; Salı: 8:30, 16:00
E-posta	yasemen.ozturken@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı, 09:30 – 12:15

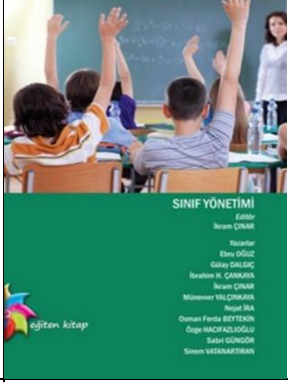
Derslik	D4
Uygulama Alanı	Laboratuvar-4
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Sütün kimyasal yapısını öğretmek ve süte bulaşan yabancı maddeler hakkında bilgi vermektir.
Konu ve ilgili kazanım	Dersin tanıtımı ve giriş, sütün fiziko-kimyasal özellikleri
	Sütün fiziko-kimyasal özelliklerinin ne anlama geldiğini bilir.
	Sütün temel fiziko-kimyasal özellikleri
	Atom nedir, bilir.
	Emülsiyon ve süspansiyon.
	Emülsiyonun ne anlama geldiğini bilir.
	Süspansiyonun ne anlama geldiğini bilir.
	Çözeltiler
	Koloidal çözelti kavramını bilir.
	Gerçek çözelti kavramını bilir.
	Asitik-alkali çözelti nedir, bilir.
	İnek sütünün kompozisyonu
	Yağsız süt kuru maddesinin ne anlama geldiğini bilir.
	Yağlı süt kuru maddesinin ne anlama geldiğini bilir.
	Sütün bileşenleri
	Süt yağının kimyasal yapısının nasıl olması gerektiğini bilir.
	Süt proteinlerinin kimyasal yapısının nasıl olması gerektiğini bilir.
	Süt enzimlerinin kimyasal yapısının nasıl olması gerektiğini bilir.
	Süt karbonhidratlarının kimyasal yapısının nasıl olması gerektiğini bilir.
	Süt minerallerinin kimyasal yapısının nasıl olması gerektiğini bilir.
	Süt gazlarının kimyasal yapısının nasıl olması gerektiğini bilir.
	Sütün iyot sayısı ve kırılma indisi(Refraktometre indeksi)
	Sütün iyot sayısı ve kırılma indisi(Refraktometre indeksi)ni bilir.
	Reichert-meissi ve Polenske sayısı
	Reichert-meissi ve Polenske sayısının süt için önemini kavrar.
	ARA SINAV
	Donma noktası-erime noktası, sabunlaşma sayısı ve asitlik derecesi
	Donma noktası
	Erime noktası
	Sabunlaşma sayısı
	Asitlik derecesi
	Süt proteinlerinin çeşitleri
	Kazeinin sütteki öneminin ne olduğu hakkında farkındalık kazanır.
	Whey proteinlerinin öneminin ne olduğu hakkında farkındalık kazanır.
	Yağ globülü membran proteinlerinin önemini bilir.
	Depolamada meydana gelen süt bileşenlerdeki değişimler
	Oksidasyon sonucu oluşan değişimlerin önemini kavrar.
	Lipoliz sonucu oluşan değişimlerin önemini kavrar.
	Yabancı maddelerin bulaşması sonucu oluşan değişimlerin etkisini bilir.
	Süte bulaşan yabancı maddeler
	Süte bulaşan antibiyotiklerin etkilerini değerlendirebilir.
	Süte bulaşan dezenfektan ve deterjan kalıntılarının etkilerini değerlendirebilir.
	Süte bulaşan ilaç kalıntılarının etkilerini değerlendirebilir.
	Süte bulaşan metalik kalıntıların etkilerini değerlendirebilir.
	Süte bulaşan radyoaktif madde kalıntılarının etkilerini değerlendirebilir.
	Süte bulaşan yabancı maddelerin insan sağlığına etkileri.
	İnsanlarda alerjik reaksiyonlara neden olup olmadığını kavrar.
	İnsanlarda mikroorganizmalara karşı bağışıklık kazanabilir.
	Süte bulaşan yabancı maddelerin teknolojik açıdan etkileri.
	Peynir üretiminde aksaklıklara neden olup olmadığını bilir.
	Yoğurt üretiminde aksaklıklara neden olup olmadığını bilir.
	Tereyağ üretiminde aksaklıklara neden olup olmadığını bilir.
	Sütlerin kalite kontrolünde sorunlar çıkartıp çıkartmadığını bilir.
Hafta-Tarih	Ders Konuları
	İlgili Program Yeterliği

1	02 - 06 Şubat 2026	Dersin tanıtımı ve giriş, sütün fiziko-kimyasal özellikleri	PY1
2	09- 13 Şubat 2026	Sütün temel fiziko-kimyasal özellikleri	PY1,PY2,PY4,PY12
3	16 - 20 Şubat 2026	Emülsiyon ve süspansiyon.	PY1,PY4
4	23 - 27 Şubat 2026	Çözeltiler	PY1,PY4
5	02 - 06 Mart 2026	İnek sütünün kompozisyonu	PY1,PY2,PY4
6	09 - 13 Mart 2026	Sütün bileşenleri	PY1,PY2,PY4
7	16 - 20 Mart 2026	Sütün iyot sayısı ve kırılma indisi(Refraktometre indeksi)	PY1,PY2,PY4
8	23 Mart - 27 Mart 2026	Reichert-meissi ve Polenske sayısı	PY1,PY2,PY4
9	04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10	30- 03 Nisan 2026	Donma noktası-erime noktası, sabunlaşma sayısı ve asitlik derecesi	PY1,PY2,PY4
11	13 - 17 Nisan 2026	Süt proteinlerinin çeşitleri	PY1,PY2,PY4
12	20 - 24 Nisan 2026	Depolamada meydana gelen süt bileşenlerdeki değişimler	PY1,PY2,PY4,PY12
13	27 - 01 Mayıs 2026	Süte bulaşan yabancı maddeler	PY1,PY2,PY4,PY12
14	04 - 08 Mayıs 2026	Süte bulaşan yabancı maddelerin insan sağlığına etkileri.	PY1,PY2,PY4,PY12
15	11 - 15 Mayıs 2026	Süte bulaşan yabancı maddelerin teknolojik açıdan etkileri.	PY1,PY2,PY4,PY12
	02 Haziran-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40, finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	1 - Süt içerisinde kalmış olan antibiyotikler,pastörizasyon işleminin göstergesi olantestine engel olur. 2 -Süt ve mamüllerine bulaşan ilaç kalıntılarınadenilmektedir. 3 – Fungisitler; İnsektisitler		
Cevap Anahtarı	1-Fosfataz ,2 – Pestisid rezüdüleri,3 - paraziter mantarlar,haşeralar		
Kaynak Kitap	Yazar/Editör: İnal, T. (1990). Süt ve Süt Ürünleri Hijyen ve Teknolojisi. Final Ofset. İstanbul Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: 75 ila 150. Sayfalar		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	– Tekinşen, O.C., Atasever, M., Keleş, A., Tekinşen, K.K. (2002). Üretim Kontrol, Süt, Yoğurt, Tereyağı, Peynir. Selçuk Univ. Basımevi. Konya.		

GT214 Beslenme-II

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
Ofis Saatleri	6253
Oda Numarası	Pazartesi: 8:30, 16:00; Salı: 8:30, 16:00
E-posta	yasemen.ozturken@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı 13:30-16:00
Derslik	D4
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; yetersiz ve dengesiz beslenme sorunlarından en çok etkilenen büyüme çağındaki çocukların,annelerin,yaşlıların ve kalıtsal olarak belirli hastalıklara yatkınlıkları olan kişilerin beslenme sorunlarının çözümü için yapılacak işlemler ile özel durumlarda beslenme ile bilgilerin kazandırılmasını amaçlanmaktadır.
Konu ve ilgili kazanım	Vitaminler
	Vitamin nedir, Vitamin çeşitlerini bilir.
	Vitaminler ile sağlık ilişkisini kavrar.
	Genetik, bağışıklık, inflamasyon ve beslenme etkileşimi
	Genetik, bağışıklık, inflamasyon ve beslenme etkileşimini kavrar.
	Beslenme bozukluklarının genetik üzerine etkisini bilir.
	İnflamasyon hakkında farkındalık kazanır.
	Besinler
	Besin gruplarını bilir.

	Besin gruplarının sağlık açısından önemini kavrar.	
	Besin gruplarını karşılaştırmayı bilir.	
	Etler, kurubaklagiller, süt, yumurta	
	Etin ne anlama geldiğini bilir.	
	Kurubaklagillerin ne anlama geldiğini bilir.	
	Süt ve yumurtanın anlamını bilir.	
	Tahıllar	
	Tahılın ne anlama geldiğini bilir.	
	Tahıl çeşitlerini öğrenir.	
	Sebze ve meyveler	
	Sebze nedir, anlamını kavrar.	
	Meyve nedir, anlamını bilir.	
	Sebze ve meyvelerin beslenmedeki önemini kavrar.	
	Sebzelerin pişirilme yöntemlerini bilir.	
	Sebze ve meyvelerin saklanma koşullarını bilir.	
	Satın alırken nelere dikkat edilmesi gerektiği hakkında farkındalık kazanır.	
	Yağlar	
	Tanımı ve beslenmedeki önemini bilir.	
	Yağın nasıl kullanılması gerektiğinin önemini kavrar.	
	Tatlılar	
	Şekerin ne anlama geldiğini öğrenir.	
	Bal nedir, anlamını kavrar.	
	Pekmez nedir, bilir.	
	Tatlıların sağlık açısından fayda ve zararını bilir.	
	Tatlıların beslenme açısından önemini kavrar.	
	ARA SINAV	
	Katkı öğeleri	
	Katkı nedir anlamını kavrar.	
	Yiyeceklere katılan katkı maddelerinin faydalarını kavrar.	
	Yiyeceklere katılan katkı maddelerinin zararlarını bilir.	
	Gıdalardaki katkı maddelerinin isimlerini öğrenir.	
	Türk gıda kodeksine göre ne kadar katkı katılacağını kavrar.	
	Uluslararası kuruluşlarca gıdalara katılması gerekli olan katkıların oranını bilir.	
	İçecekler	
	Çay, kahve, kakao, bitkisel çayların vücuttaki etkilerini değerlendirebilir.	
	Kola ve gazozlar ile alkollü içecekler hakkında farkındalık kazanır.	
	Diyet posası	
	Posanın ne anlama geldiğini bilir.	
	Posalı yiyecekleri kavrar.	
	Posalı yiyeceklerin sağlık açısından faydasını bilir.	
	Probiyotikler	
	Probiyotik nedir, bilir.	
	Prebiyotikler 1	
	Prebiyotik nedir, bilir.	
	Prebiyotikler 2	
	Prebiyotik nedir, bilir.	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 02 - 06 Şubat 2026	Vitaminler	PY1-PY3
2 09- 13 Şubat 2026	Genetik, bağışıklık, inflamasyon ve beslenme etkileşimi	PY1-PY3
3 16 - 20 Şubat 2026	Besinler	PY1-PY3
4 23 - 27 Şubat 2026	Etler, kurubaklagiller, süt, yumurta	PY1-PY3
5 02 - 06 Mart 2026	Tahıllar	PY1-PY3
6 09 - 13 Mart 2026	Sebze ve meyveler	PY1-PY3
7 16 - 20 Mart 2026	Yağlar	PY1-PY3
8 23 Mart - 27 Mart 2026	Tatlılar	PY1-PY3
9 04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10 30- 03 Nisan 2026	Katkı öğeleri	PY1-PY3
11 13 - 17 Nisan 2026	İçecekler	PY1-PY3
12 20 - 24 Nisan 2026	Diyet posası	PY1-PY3
13 27 - 01 Mayıs 2026	Probiyotikler	PY1-PY3

14	04 - 08 Mayıs 2026	Prebiyotikler-1	PY1-PY3
15	11 - 15 Mayıs 2026	Prebiyotikler-2	PY1-PY3
	02 Haziran-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	1 - Vitaminlerin vücuttaki görevi nedir? a)Biyokimyasal tepkimeleri düzenler. b)Koenzim şeklinedirler. c)Hormonlara benzerlikleri vardır. d)Hepsi. 2 –A Vitamini aktivitesi taşıyan moleküller; a)İnsan bağırsığında bulunanlar. b)Hayvansal - bitkisel dokularda bulunanlar. c)Sindirim sisteminde etkili olur. d)Hiçbiri. 3 – Karaciğer yağlanmasını önleyen etmen hangisidir? a)Pantotenik asit b)B1 Vitamini c)K Vitamini d) Kolin ve lesitin		
Cevap Anahtarı	1-a 2 – b 3 – d		
Kaynak Kitap	 Yazar/Editör: : Baysal A. 2009 Beslenme Hatipoğlu Yayınları Ankara Sorumlu Olunan Bölümler/Sayfalar: 157 ila 367.sayfalar		
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	– Demirci M. (2003) BESLENME Tekirdağ Ziraat Fakültesi Rebel Yayıncılık İstanbul		

GT220 Laboratuvar Teknikleri II

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
Oda Numarası	6288
Ofis Saatleri	Çarşamba: 8:30, 16:15; Cuma: 8:30, 9:30
E-posta	seyda.ozturk@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Cuma, 10:30-12:15
Derslik	Laboratuvar 4
Uygulama Alanı	Laboratuvar 4
Dersin Amacı	Öğrencilere temel laboratuvar güvenliği, ekipman kullanımı ve deneysel teknikleri kazandırmak.
	Dersin tanıtımı
	Laboratuvarda kullanılan kimyasal maddeler
	Çözelti tanımını öğrenir
	Çözelti hesaplamalarını öğrenir
	Laboratuvarda kullanılan kimyasal maddeler
	Çözeltiyi uygulamalı olarak hazırlamayı öğrenir
	Analizler için örnek çözelti hazırlar.
	Çözeltileri uygulamayı öğrenir.

Konu ve ilgili kazanım	Laboratuvar donanımları		
	Laboratuvar donanımlarını öğrenir		
	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri		
	Örnek almayı öğrenir		
	Örnekleri ezme ve öğütmeyi öğrenir		
	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri		
	Gıda tartımını yapmayı öğrenir		
	Miktar analizleri yapar.		
	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri		
	Kati kati heterojen karışımların ayrılmasını öğrenir.		
	Kati sıvı heterojen karışımların ayrılmasını öğrenir		
	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri		
	Homojen karışımları ayırma yöntemlerini öğrenir		
	ARA SINAV		
	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri		
	pH ölçümünü öğrenir		
	Titrasyon asitliği ölçümünü öğrenir.		
	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri		
	Kuru madde analizini öğrenir.		
	Şekm analizini öğrenir		
	Kimyasal maddelerin depolanması		
	Kimyasalların sınıflandırılmasını öğrenir		
	Kimyasalları depolama şartlarını öğrenir		
	Laboratuvar atıklarının toplanması ve bertaraf edilmesi		
	Laboratuvar atıklarının tehlikelerini öğrenir.		
	Laboratuvar atıklarının toplanmasını öğrenir		
	Laboratuvar atıklarının bertaraf edilmesini öğrenir		
	Acil müdahale eylem planı		
	Yangın talimatları öğrenilir		
	Deprem talimatları öğrenilir		
	Genel Tekrar		
	Genel tekrar ile konuların analizi yapılır		
Hafta-Tarih	Ders Konuları		İlgili Program Yeterliği
1	02 - 06 Şubat 2026	Dersin tanıtımı	PY1-PY2-PY5
2	09 - 13 Şubat 2026	Laboratuvarında kullanılan kimyasal maddeler	PY1-PY2-PY5
3	16 - 20 Şubat 2026	Laboratuvarında kullanılan kimyasal maddeler	PY1-PY2-PY5
4	23 - 27 Şubat 2026	Laboratuvar donanımları	PY1-PY2-PY5
5	02 - 06 Mart 2026	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri	PY1-PY2-PY5
6	09 - 13 Mart 2026	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri	PY1-PY2-PY5
7	16 - 20 Mart 2026	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri	PY1-PY2-PY5
8	23 Mart - 27 Mart 2026	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri	PY1-PY2-PY5
9	04 - 12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10	30 - 03 Nisan 2026	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri	PY1-PY2-PY5
11	13 - 17 Nisan 2026	Gıda Laboratuvarında ortak analiz işlemleri	PY1-PY2-PY5
12	20 - 24 Nisan 2026	Kimyasal maddelerin depolanması	PY1-PY2-PY5
13	27 - 01 Mayıs 2026	Laboratuvar atıklarının toplanması ve bertaraf edilmesi	PY1-PY2-PY5
14	04 - 08 Mayıs 2026	Acil müdahale eylem planı	PY1-PY2-PY5
15	11 - 15 Mayıs 2026	Genel Tekrar	PY1-PY2-PY5
	02 Haziran-12 Haziran 2026	Final Sınavı	%60
	17 - 25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı	%60
Değerlendirme	Bu derste sorular kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olup, klasik, çoktan seçmeli, doğru-yanlış ve boşluk doldurma soruları çıkabilir. Vizenin ortalamaya katkısı % 20 ve %20 uygulama raporu, finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
Örnek Sorular	pH ölçümü nasıl yapılır?		
Cevap Anahtarı	İlk önce pH Metre, pH'sı bilinen pH 4, pH 7 ve pH 10'luk tampon çözeltilere batırılarak kalibre edilir. Kalibrasyon işlemi sonrasında elektrot saf su ile yıkanıp tayini yapılacaktır.		

	olan örneğe daldırılır. Ekranda okunan değer sabitlenene kadar beklenir ve denge anındaki değer kaydedilir.
Kaynak Kitap	Gıda laboratuvar tekniği İsmet Şahin, Duygu Göçmen 
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	

GT222 Çevre Koruma

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Dr. Rahmi Şeyhoğlu
Oda Numarası	6282
Ofis Saatleri	Pazartesi:16:15-17:00, Çarşamba 16:15-17:00
E-posta	rahmi.seyhoglu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi 10:30-12:15
Derslik	D1
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere çevre sorunlarını tanıtmak, çevre bilincini geliştirmek ve gıda sektöründe çevre koruma ile ilgili temel ilke ve uygulamaları öğretmektir.
Konu ve ilgili kazanım	Çevre kavramı ve çevre bilinci
	Çevre kavramını ve temel bileşenlerini açıklar.
	Çevre bilincinin bireysel ve toplumsal önemini kavrar.
	Doğal kaynaklar ve korunması
	Yenilenebilir ve yenilenemez doğal kaynakları ayırt eder.
	Doğal kaynakların korunmasına yönelik alınabilecek önlemleri sıralar.
	Doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımını açıklar.
	Çevre kirliliği: Tanım ve türleri
	Çevre kirliliğinin tanımını yapar.
	Çevre kirliliği türlerini (hava, su, toprak vb.) sınıflandırır
	Çevre kirliliğinin insan ve ekosistem üzerindeki etkilerini değerlendirir.
	Hava kirliliği ve etkileri
	Hava kirliliğine neden olan temel faktörleri açıklar.
	Hava kirliliğinin insan sağlığına ve çevreye etkilerini tanımlar.
	Hava kirliliğini azaltmaya yönelik alınabilecek önlemleri değerlendirir.
	Su kirliliği ve su kaynaklarının korunması
	Su kirliliğinin kaynaklarını ve nedenlerini açıklar.
	Toprak kirliliği ve tarımsal faaliyetlerin etkisi
	Toprak kirliliğinin nedenlerini tanımlar.
	Tarımsal faaliyetlerin toprak üzerindeki olumlu ve olumsuz etkilerini açıklar.
	Atık yönetimi: Geri dönüşüm ve azaltım
	Atık yönetiminin temel ilkelerini açıklar.
	Geri dönüşüm ve atık azaltım yöntemlerini tanımlar.
	Atık yönetiminin çevre koruma açısından önemini değerlendirir.
	Enerji tasarrufu ve yenilenebilir enerji kaynakları
	Enerji tasarrufunun çevresel önemini açıklar.
	ARA SINAV
	Sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir tarım
	Sürdürülebilirlik kavramını açıklar.
	Sürdürülebilir tarım uygulamalarını tanımlar.
	Sürdürülebilir tarımın çevre ve gıda güvenliği açısından önemini değerlendirir.

		Gıda endüstrisinde çevre koruma uygulamaları
		Gıda endüstrisinde çevreyi etkileyen süreçleri tanımlar.
		Çevre dostu üretim uygulamalarını açıklar.
		Çevre ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuat
		Çevre ile ilgili temel mevzuat kavramlarını açıklar.
		Ulusal ve uluslararası çevre mevzuatını tanımlar.
		Karbon ayak izi ve çevre etki değerlendirmesi
		Karbon ayak izi kavramını açıklar.
		Çevre etki değerlendirmesinin amacını ve kapsamını tanımlar.
		Karbon ayak izini azaltmaya yönelik uygulamaları değerlendirir.
		İklim değişikliği ve çevresel sonuçları
		İklim değişikliğinin nedenlerini açıklar.
		İklim değişikliğinin çevresel ve toplumsal etkilerini tanımlar.
		Genel tekrar ve değerlendirme
		Ders kapsamında edinilen bilgileri bütüncül olarak değerlendirir.
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1 2-6 Şubat 2026	Çevre kavramı ve çevre bilinci	PY2
2 9-13 Şubat 2026	Doğal kaynaklar ve korunması	PY2
3 16-20 Şubat 2026	Çevre kirliliği: Tanım ve türleri	PY2
4 23-27 Şubat 2026	Hava kirliliği ve etkileri	PY2
5 2-6 Mart 2026	Su kirliliği ve su kaynaklarının korunması	PY2
6 9-13 Mart 2026	Toprak kirliliği ve tarımsal faaliyetlerin etkisi	PY2
7 23-27 Mart 2026	Atık yönetimi: Geri dönüşüm ve azaltım	PY2
8 30 Mart 3 Nisan 2026	Enerji tasarrufu ve yenilenebilir enerji kaynakları	PY2
9 4-12 Nisan 2026	Ara Sınav	%40
10 13-17 Nisan 2026	Sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir tarım	PY2
11 20-24 Nisan 2026	Gıda endüstrisinde çevre koruma uygulamaları	PY2
12 27 Nisan-1 Mayıs 2026	Çevre ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuat	PY2
13 4 -8 Mayıs 2026	Karbon ayak izi ve çevre etki değerlendirmesi	PY2
14 11-15 Mayıs 2026	İklim değişikliği ve çevresel sonuçları	PY2
15 18-23 Mayıs 2026	Genel tekrar ve değerlendirme	PY2
	2-12 Haziran 2026	Final Sınavı
	17-25 Haziran 2026	Bütünleme Sınavı
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan klasik bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular	1. Çevrenin doğal yapısının ve bileşiminin bozulmasına, değişmesine ve böylece insanların olumsuz yönde etkilenmesine ne denir? A) Ekolojik denge B) Atık C) Ekosistem D) Çevre kirliliği E) Sürdürülebilir kalkınma 2. Çevresel değerlerin ve ekolojik dengenin tahribini, bozulmasını ve yok olmasını önlemeye, mevcut bozulmaları gidermeye, çevreyi iyileştirmeye ve geliştirmeye yönelik çalışmaların bütününe ne denir? A) Çevre hakkı B) Sürdürülebilir kalkınma C) Çevre koruma D) Çevre E) Ekosistem	
Cevap Anahtarı	1 D 2 C	

Kaynak Kitap	T.C. MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI MESLEKİ GELİŞİM ÇEVRE KORUMA Ankara, 2014 L LİNK:https://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/%C3%87evre%20Koruma.pdf Yazar:2014, Mesleki Gelişim Çevre Koruma, MEGEB
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	—