**A**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | 2024-2025 |
| **ENSTİTÜ ADI** | LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ |
| **PROGRAM ADI**  | GIDA TEKNOLOJİSİTEZSİZ YÜKSEK LİSANS (İÖ) |

**1. SINIF /1.YARIYIL\***

**ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *ZORUNLU* DERS İÇERİKLERİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra No** | **Dersin Kodu** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **L** | **TS** | **K** | **AKTS** |
| **1.** | GTB701 | BİTİRME PROJESİ | Z | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| **İçerik:** Bu dersin amacı öğrencilere, gıda teknolojisi alanına ilişkin öğrenilen bilgileri ve kazanılan deneyimlerini bir proje çalışmasına dönüştürebilmesi için gereken teorik ve pratik bilgilerin aktarılmasıdır. Bu ders kapsamında öğrenciler, teorik ve uygulamalı derslerde öğrendiği bilgileri proje çalışmasına yönelik belli bir disiplin çerçevesinde gruplandırma ve almış olduğu derslerden edindiği bilgileri harmanlayarak planladığı bir proje çalışmasını sunma becerisi kazanacaktır. |
| **2.** | GTB703 | BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ | Z | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Bu dersin amacı öğrencilere araştırma sorusu geliştirme, kaynak tarama, araştırma yöntemi ve kuramsal çerçeve belirleme ve uygulama yapma becerileri kazandırmaktır. Ders kapsamında araştırma odağını güçlendirmek, araştırma sorusunu keskinleştirmek ve arıtmak, çeşitli teorik ve metodolojik yaklaşımları ve araştırma etiğini belirgin hale getirmek, arşiv ve kütüphane araştırmasıyla ilgili pratik beceriler geliştirmek ve bilimsel inceleme ve sunum becerilerinin düzenini geliştirmek gibi konular ele alınmaktadır. |
| Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi. |

**A**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | 2024-2025 |
| **ENSTİTÜ ADI** | LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ |
| **PROGRAM ADI**  | GIDA TEKNOLOJİSİTEZSİZ YÜKSEK LİSANS (İÖ) |

**1. SINIF /2.YARIYIL\***

**ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *ZORUNLU* DERS İÇERİKLERİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra No** | **Dersin Kodu** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **L** | **TS** | **K** | **AKTS** |
| **1.** | GTB702 | BİTİRME PROJESİ | Z | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 |
| **İçerik:** Bu dersin amacı öğrencilere, gıda teknolojisi alanına ilişkin öğrenilen bilgileri ve kazanılan deneyimlerini bir proje çalışmasına dönüştürebilmesi için gereken teorik ve pratik bilgilerin aktarılmasıdır. Bu ders kapsamında öğrenciler, teorik ve uygulamalı derslerde öğrendiği bilgileri proje çalışmasına yönelik belli bir disiplin çerçevesinde gruplandırma ve almış olduğu derslerden edindiği bilgileri harmanlayarak planladığı bir proje çalışmasını sunma becerisi kazanacaktır. |
| **2.** | GTB704 | BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ | Z | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Bu dersin amacı öğrencilere araştırma sorusu geliştirme, kaynak tarama, araştırma yöntemi ve kuramsal çerçeve belirleme ve uygulama yapma becerileri kazandırmaktır. Ders kapsamında araştırma odağını güçlendirmek, araştırma sorusunu keskinleştirmek ve arıtmak, çeşitli teorik ve metodolojik yaklaşımları ve araştırma etiğini belirgin hale getirmek, arşiv ve kütüphane araştırmasıyla ilgili pratik beceriler geliştirmek ve bilimsel inceleme ve sunum becerilerinin düzenini geliştirmek gibi konular ele alınmaktadır. |
| Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi. |

**B**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | 2024-2025 |
| **ENSTİTÜ ADI** | LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ |
| **PROGRAM ADI**  | GIDA TEKNOLOJİSİTEZSİZ YÜKSEK LİSANS (İÖ) |

**1. SINIF /1.YARIYIL\***

**ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *SEÇMELİ* DERS İÇERİKLERİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra No** | **Dersin Kodu** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **L** | **TS** | **K** | **AKTS** |
| **1.** | GTB705 | GELENEKSEL VE MODERN MUHAFAZA YÖNTEMLERI  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Gıdalarda görülen bozunma şekillerinin nedenlerini belirleyebilme ve bu bozunma şekillerine uygun muhafaza tekniklerini uygulayabilme yeteneğini kazandırabilme. |
| **2.** | GTB707 | AMBALAJLAMA BILIMI VE TEKNOLOJISI | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Ambalajın tanımı, üretici ve tüketicinin ambalajdan beklentileri, ambalaj ile gıda arasındaki migrasyon, ambalaj çeşitleri (cam, kağıt, metal, aliminyum, plastik ambalajlar vs), akıllı ambalajlama, modifiye atmosferde paketleme, barkod sistemi ve çeşitli gıdaların ambalajlanması proseslerini içerir. |
| **3.** | GTB709 | SOĞUTMA ÇEVRIMI VE SOĞUK DEPOLAMA  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Soğutmanın tanımı, soğutma çeşitleri, hava depolarının dizaynını ve gıda ürünlerinin depolanmalarını içerir. |
| **4.** | GTB711 | GIDA VE PERSONEL HIJYENI  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Hijyen ve sanitasyon, toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi, gıda hijyeni, personel hijyeni, besinlerin bozulma nedenleri, gıda güvenliği ve HACCP, ambalaj, gıda katkı maddeleri. |
| **5.** | GTB713 | PROBIYOTIKLER  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Probiyotik mikroorganizmalar, probiyotiklerin sahip olması gereken özellikler, probiyotiklerin üretmiş oldukları metabolitler, probiyotiklerin izolasyon-tanımlama ve muhafaza yöntemleri, probiyotik içeren farmakolojik ürünler, gıdaların üretiminde starter olarak kullanılan probiyotikler, probiyotiklerin sağlık açısından sağladığı faydalar, probiyotiklerle geliştirilen yeni ürünler. |
| **6.** | GTB715 | TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERI TEKNOLOJISI  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Tahılların önemi, tahıl tanelerinin yapısı, tahılların depolanması, buğday ve diğer tahıllarda kalite takdiri ve standardizasyon, un değirmenciliği, ekmek, makarna, bulgur, tarhana, bisküvi, kek, kraker, nişasta, dekstrin, glikoz, kahvaltılık tahıllar, fermente ve geleneksel tahıl ürünleri yapım teknolojileri, buğday haricindeki diğer tahılların değerlendirilmesi, tahıllar ve tahıl ürünlerinde yapılan başlıca analizler, tahıllarda ve tahıl bazlı ürünlerde kalite kontrol, bazı tahılların ve tahıl ürünlerinin standartları. |
| **7.** | GTB717 | BIYOÇEŞITLILIK  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Biyoçeşitlilik nedir neden önemlidir, Genetik çeşitlilik, Tür çeşitliliği, Ekosistem çeşitliliği, Ekolojik olaylar Bütünlüğü, Bitki türlerinin korunmasının önemi, İn-situ ve Ex-situ nedir, Biyolojik çeşitliliğin kültürel ve Estetik Değerleri Nelerdir, Türkiyenin Biyolojik çeşitlilik Bakımından Önemi, Biyolojik çeşitliliği tehdit eden Faktörler, Kaybolan Türler Sorunu, Doğal alanların korunması Sorunu, Rio Gündeminde Biyolojik Çeşitlilik |
| **8.** | GTB719 | İLERI BIYOLOJI  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Hayvanların Sistematiği, Balıklarda Yaşam ve özellikleri, Balıklardan iki yaşamlılara geçiş formları ve özellikleri, İki yaşamlılarda yaşam ,değişimler ve özellikleri, Sürüngenlerin genel özellikleri çeşitleri ve yaşam şekilleri, Kuşlarda genel özellikler ve yaşam şekilleri, Memelilerin genel özellikleri ,diğer omurgalılardan farklı olan yaşam ve davranışları. Bitkilerde ve hayvanlarda adaptasyon ve adaptasyon Örnekleri |
| Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi. |

**B**

**T.C.**

**OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ**

**Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı**

|  |
| --- |
| **ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI DERSLERİ FORMU** |
| **EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**  | 2024-2025 |
| **ENSTİTÜ ADI** | LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ |
| **PROGRAM ADI**  | GIDA TEKNOLOJİSİTEZSİZ YÜKSEK LİSANS (İÖ) |

**1. SINIF /2.YARIYIL\***

**ANA DAL ÖĞRETİM PROGRAMI *SEÇMELİ* DERS İÇERİKLERİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra No** | **Dersin Kodu** | **DERSİN ADI** | **Z/S** | **T** | **U** | **L** | **TS** | **K** | **AKTS** |
| **1.** | GTB706 | MEYVE VE SEBZE İŞLEME SANAYII  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Meyve sebzelerin bileşimleri, muhafazası, konserve, salça, reçel, jöle ve marmelat ve kurutulmuş olarak işlenmesi, farklı işleme metotları, kalite kriterleri, işleme ve depolama süresince oluşabilecek bozulmalar ve bunlardan korunma yöntemlerini ve meyve suyu proseslerini içerir. |
| **2.** | GTB708 | KURUTMA YÖNTEMLERI VE SISTEMLERI  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Kurutmanın önemi, kurutma ile ilgili prensipler, kurutma hızına etki eden faktörler, kurutulmuş ürünlerin yapısında meydana gelen değişmeler, kurutulmuş ürünlerde kalite kriterleri, kurutma yöntemleri ve sistemleri, doğal ve yapay kurutma. |
| **3.** | GTB710 | FONKSIYONEL BESLENME | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Gıda piramitleri; temel gıda bileşenleri, gıdaların vücutta sindirimi ve emilimi, enerji metabolizması, probiyotikler ve fonksiyonel etkileri, hormonlar ve gıdalarla etkileşimi, vitaminler ve mineraller, antioksidanlar, biyoaktif gıda bileşenleri, nutrogenomik, mikrobiyel gıda zehirlenmeleri, gıda alerjileri, GDO gıdalar, yeme bozuklukları, yaşa ve koşullara göre fonksiyonel beslenme. |
| **4.** | GTB712 | LABORATUVAR GÜVENLIĞI | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Güvenli çalışmanın önemi, laboratuvar çalışmalarına başlamadan önce yapılacak işlemler, kimyasal madde ortamı, malzemelerin temizlenmesi ve atık maddelere uygulanan işlemler, yangın ve patlama tehlikeleri, elektrikli cihazlarla çalışma, radyoaktif madde ve ışınlarla çalışma, sağlığa zarar verebilen tehlikeler, solunumla gelebilecek tehlikelerden korunma, kazalarda ilk yardım. |
| **5.** | GTB714 | GELENEKSEL VE YÖRESEL GIDALAR  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Geleneksel gıda ve yöresel gıda ayrımının yapılması, yöresel ve geleneksel gıdaların yöre ekonomisine yaptığı katkının anlaşılması, Türk beslenme kültürü, günümüz beslenme kültürünün geleneksel ürünlerle beslenmedeki yeri ve önemi. Yöresel ve geleneksel gıdalar, yöre ekonomisine yaptığı katkılar, yöresel ürünlerin standardize edilmesi. |
| **6.** | GTB716 | YUMUŞAK BUĞDAY ÜRÜNLERI TEKNOLOJISI  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Yumuşak buğdaylar (Triticum compactum) ve özellikleri, yumuşak buğday unlarından yapılan kek ve bisküvi gibi ürünlerin üretim teknolojileri, bunların üretimlerinde kullanılan çeşitli hammaddelerin (un, şeker, yumurta, çeşitli kabartıcılar, yağ ve yüzey aktif maddeler) işlevleri ve son ürün kalitesi üzerindeki etkileri, farklı hamur karıştırma yöntemlerinin ürün kalitesine etkileri, pişirme normlarının mamul ürüne etkileri, kek ve bisküvilerin kalitelerinin belirlenmesi amacıyla uygulanan analizler. |
| GTB718 | TÜRKIYE’NIN ENDEMIKLERI  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Endemik ne Demektir, Türkiyedeki Endemik Türler, İç anadoluda yaşayan Endemik bitki ve Hayvan Türleri ve özellikleri, Akdeniz Bölgesinde Yaşayan Endemik Bitki ve Hayvan Türleri ve Özellikleri, Ege bölgesinde Yaşayan Endemik bitki ve hayvan türleri ve özellikleri, Marmara Bölgesinin Endemik bitki ve hayvan türleri ve özellikleri, Karadeniz Bölgesi Endemik bitki ve hayvan türleri ve özellikleri, Doğu ve Güney Doğu Anadolu Bölgelerinin endemikleri ve özellikleri. |
| GTB720 | ÇEVRE VE İNSAN  | S | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 |
| **İçerik:** Çevre nedir, Çevre biliminin Önemi, Ekoloji-Çevre ilişkileri, Ekolojik denge, Habitat, Ekolojik Niş, , Kommunite, fauna, Flora ve benzeri ekolojik kavramlar, , Populasyon, popülasyon yoğunluğu, Populasyon dinamiği, Ekosistem, Ekosistemdeki biylojik ilişkiler, Tür kavramı ve türler arası ilişkiler, Üreticiler, tüketici ve parçalayıcılar, Besin zinciri ve Besin Ağı, Enerji pramitleri ve enerji akışı, Sucul Ekosistem, Su ve önemi, Göl-deniz ve içme sularında kirlilik, Ötrüfikasyon, Ekosistemde denge döngüleri İnsanlığın çevre ve ekolojik sorunları, Küresel ısınma, Asit yağmurları. |
| Kısaltmalar: Z: Zorunlu; S: Seçmeli; T: Haftalık Teorik Ders Saati; U: Haftalık Uygulama Ders Saati; L: Haftalık Laboratuvar Ders Saati; TS: Haftalık Toplam Ders Saati; K: Dersin Kredisi; AKTS: Dersin Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi. |