

ÇAYCUMA MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI (İKMEP)
PROGRAM KODU: 57101

| Hazırlık Dönemi | | | | | |
|-----------------|-----------------------------------|--------------------------------------|----|----|---------|
| Ders Kodu | Ders Adı | İngilizce Ders Adı | TE | PR | KR AKTS |
| HAZ 000 | İngilizce Hazırlık (İsteğe Bağlı) | English Preparation (Non-Compulsory) | 0 | 0 | 0 60 |

| 01.Yarıyıl Dersleri | | | | | 02.Yarıyıl Dersleri | | | | | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|--|----|----|---------------------|-----------|-----------|---------------------------------------|---|----|----|----|-----------|
| Ders Kodu | Ders Adı | İngilizce Ders Adı | TE | PR | KR | AKTS | Ders Kodu | Ders Adı | İngilizce Ders Adı | TE | PR | KR | AKTS |
| ÇGT101 | Genel Mikrobiyoloji | General Microbiology | 3 | 2 | 4 | 5 | ÇGT102 | Gıda Mikrobiyolojisi | Food Microbiology | 3 | 2 | 4 | 4 |
| ÇGT103 | Gıdalarda Temel İşlemler I | Unit Operations I | 2 | 0 | 2 | 4 | ÇGT104 | Gıdalarda Temel İşlemler II | Unit Operations II | 2 | 0 | 2 | 4 |
| ÇGT105 | Gıda Kimyası | Food Chemistry | 2 | 1 | 3 | 3 | ÇGT106 | Kimya II | Chemistry II | 2 | 0 | 2 | 3 |
| ÇGT107 | Kimya I | Chemistry I | 2 | 0 | 2 | 3 | ÇGT108 | Matematik II | Mathematics II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ÇGT109 | Hijyen ve Sanitasyon | Hygiene and Sanitation | 2 | 0 | 2 | 2 | ÇGT166 | Staj ¹ | Internship ¹ | 0 | 0 | 0 | 8 |
| ÇGT111 | Gıda Katkı Maddeleri | Food Additives | 2 | 0 | 2 | 3 | AIT182 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | Principles of Atatürk and Revolution History II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ÇGT113 | İş Güvenliği | Occupational Safety | 2 | 0 | 2 | 2 | TÜR182 | Türk Dili II | Turkish II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ÇGT115 | Matematik I | Mathematics I | 2 | 0 | 2 | 2 | YDL186 | Yabancı Dil II | Foreign Language II | 2 | 0 | 2 | 2 |
| AIT181 | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | Principles of Atatürk and Revolution History I | 2 | 0 | 2 | 2 | | Mesleki Seçmeli Ders | Area Elective Course | | | | 3 |
| TÜR181 | Türk Dili I | Turkish I | 2 | 0 | 2 | 2 | | | | | | | |
| YDL185 | Yabancı Dil I | Foreign Language I | 2 | 0 | 2 | 2 | | | | | | | |
| | | TOPLAM | | | | 30 | | | TOPLAM | | | | 30 |
| | | | | | | | | Mesleki Seçmeli Dersler | Area Elective Courses | | | | |
| | | | | | | | ÇGT110 | Laboratuvar Teknikleri | Laboratory Techniques | 1 | 1 | 2 | 3 |
| | | | | | | | ÇGT112 | Araştırma Yöntem ve Teknikleri | Research Method and Techniques | 1 | 1 | 2 | 3 |

| 03.Yarıyıl dersleri | | | | | 04.Yarıyıl dersleri | | | | | | | | |
|---------------------|---------------------------------------|---|----|----|---------------------|-----------|-----------|--|--|----|----|----|-----------|
| Ders Kodu | Ders Adı | İngilizce Ders Adı | TE | PR | KR | AKTS | Ders Kodu | Ders Adı | İngilizce Ders Adı | TE | PR | KR | AKTS |
| ÇGT201 | Süt Teknolojisi I | Dairy Technology I | 3 | 1 | 4 | 5 | ÇGT202 | Süt Teknolojisi II | Dairy Technology II | 3 | 1 | 4 | 4 |
| ÇGT203 | Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi I | Fruit and Vegetable Products Technology I | 2 | 1 | 3 | 5 | ÇGT204 | Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi II | Fruit and Vegetable Products Technology II | 2 | 0 | 2 | 4 |
| ÇGT205 | Et ve Ürünleri Teknolojisi I | Meat and Products Technology I | 2 | 1 | 3 | 5 | ÇGT206 | Et ve Ürünleri Teknolojisi II | Meat and Products Technology II | 2 | 1 | 3 | 3 |
| ÇGT207 | Teknik Resim | Technical Drawing | 1 | 1 | 2 | 2 | ÇGT208 | Alkollü ve Alkolsüz İçecek Teknolojisi | Alcoholic and Nonalcoholic Beverage Technology | 2 | 0 | 2 | 3 |
| | Mesleki Seçmeli Ders | Area Elective Course | | | | 2 | ÇGT210 | Meslek Etiği | Professional Ethics | 1 | 1 | 2 | 2 |
| | Mesleki Seçmeli Ders | Area Elective Course | | | | 4 | | Mesleki Seçmeli Ders | Area Elective Course | | | | 5 |
| | Mesleki Seçmeli Ders | Area Elective Course | | | | 4 | | Mesleki Seçmeli Ders | Area Elective Course | | | | 4 |
| | Seçmeli Ders ² | Elective Course ² | | | | 3 | | Mesleki Seçmeli Ders | Area Elective Course | | | | 2 |
| | | | | | | | | Seçmeli Ders (Alan Dışı) ³ | Elective Course (Non-Major) ³ | | | | 3 |
| | | TOPLAM | | | | 30 | | | TOPLAM | | | | 30 |
| ÇGT267 | Staj ⁴ | Internship ⁴ | | | | | | | | | | | |
| | Mesleki Seçmeli Dersler | Area Elective Courses | | | | | | Mesleki Seçmeli Dersler | Area Elective Courses | | | | |
| ÇGT209 | Tahıl Teknolojisi I | Cereal Technology I | 2 | 1 | 3 | 4 | ÇGT212 | Tahıl Teknolojisi II | Cereal Technology II | 2 | 1 | 3 | 5 |
| ÇGT211 | İşletme Yönetimi I | Operational Management I | 2 | 1 | 3 | 4 | ÇGT214 | İşletme Yönetimi II | Operational Management II | 2 | 1 | 3 | 5 |
| ÇGT213 | Ambalajlama Teknolojisi | Packaging Technology | 1 | 1 | 2 | 2 | ÇGT216 | Bilgi ve İletişim Teknolojisi | Information and Communication Technology | 2 | 1 | 3 | 4 |
| ÇGT215 | İletişim | Communication | 1 | 1 | 2 | 2 | ÇGT218 | Menü Planlama | Menu Planning | 2 | 1 | 3 | 4 |
| ÇGT217 | Çevre Koruma | Environmental Protection | 1 | 1 | 2 | 2 | ÇGT220 | Kalite Güvencesi ve Standartları | Quality Assurance and Standards | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ÇGT219 | Özel Gıdalar Teknolojisi | Special Food Products Technology | 3 | 1 | 4 | 4 | ÇGT222 | Kalite Yönetim Sistemleri | Quality Management Systems | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ÇGT221 | Bitkisel Yağ Teknolojisi | Oil Technology | 3 | 1 | 4 | 4 | | | | | | | |
| ÇİN229 | Girişimcilik ve Rekabet | Entrepreneurship and Competition | 2 | 2 | 3 | 4 | | | | | | | |

¹Staj Eğitimi 30 iş günüdür.

²Bu kapsamda, SSP900 Sosyal Sorumluluk Projesi (1 2 2 3) dersi seçilecektir.

³Bu ders diğer programlardan seçilecektir.

⁴ÇGT 166 dersinin eşdeğeridir.5.ve daha üst yarıyıldaki öğrenciler tarafından alınabilir.

¹Internship Training is 30 work days.

²In this context, the course will be selected SSP900 Social Responsibility Project (1 2 2 3).

³This course will be selected from other prc

⁴This course is equivalent to the ÇGT166. It can be taken by 5th and upper semester :

| Programı Yansıtan Diğer Programlara Yönelik Dersler | | | | | |
|---|---|--|----|----|---------|
| Dersin Kodu | Dersin Adı | Course Name | TE | PR | KR AKTS |
| ÇGT 901 | Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon | Hygiene and Sanitation in Food Industry | 2 | 0 | 2 3 |
| ÇGT 902 | Kalite Güvence Sistemi ve Uygulama Standartları | Quality Assurance System and Application Standards | 2 | 0 | 2 3 |