

DERS BİLGİLERİ					
DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
GIDA TEKNOLOJİSİ	ASP2001	3	3	3	5
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	ZORUNLU				
DERSİN KOORDİNA TÖRÜ	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİN YARDIMCILARI	Her yönü ile gıda Şidas yayınları				
DERSİN AMACI	Temel besin maddeleri ve bileşenleri, çeşitli gıdaların üretim teknolojilerinin öğretilmesi				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) Gıda kalite kontrol ve mevzuatı	1, 2, 12, 16	A, B			

2) Gıda teknolojisinin tanımını yapar	1, 2, 12, 16	A, B
3)Gıda maddelerinin fonksiyonel özelliklerini açıklar.	1, 2, 12, 16	A, B
4)Gıda teknolojisi de eski ve yeni teknolojik yöntemleri karşılaştırır.	1, 2, 5, 12, 16	A, B
5) Gıdaların muhafaza yöntemlerindeki teknolojik gelişmeleri açıklayabilecektir.	1, 2, 11, 12, 16	A, B
6)Besinleri teknolojik işlemlerini açıklayabilecektir.	1, 2, 12, 13, 14, 16	A, B
7) Gıda katkı maddelerinin sınıflandırmasını yapabilecektir.	1, 2, 12, 14, 16	A, B
8)Besinlerin kalite kontrollerini açıklayabilecektir.	1, 2, 12, 16	A, B

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ

1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum

ÖLÇME YÖNTEMLERİ

A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum

DERS AKIŞI

HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Gıda biliminin temel ilkeleri, önemi, çalışma alanları	Yok
2	Gıdaların sınıflandırılması	Yok
3	Gıdaların kimyasal kompozisyonu, gıdaların fiziksel özellikleri ve gıdaların mikro biyolojik özellikleri	Yok
4	Et ve et ürünlerinin tanım ve özellikleri	Yok
5	Süt ve süt ürünlerinin tanım ve özellikleri	Yok

6	Su ürünlerinin tanım ve özellikleri	Yok
7	Ara Sınav	Ders notları
8	Sebze ve sebze ürünlerinin tanım ve özellikleri Meyve ve meyve ürünlerinin genel özellikleri	Yok
9	Tahıl ve tahıl ürünlerinin genel özellikleri, baklagiller	Yok
10	İçecek teknolojisi	Yok
11	Gıda maddelerinin gördüğü işlemler	Yok
12	Gıdalarda bozulma nedenleri ve gıdalarda depolama işlemleri	Yok
13	Gıdaların hazırlanmasında kullanılan yardımcı maddeler, katkı maddeleri	Yok
14	Gıda kalite kontrol ve mevzuatı	
15	Final Sınavı	Ders Notları
16	Final Sınavı	

DOKÜMAN PAYLAŞIMI

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Teorik alan bilgilerini uygulamada kullanabilme becerisi				X	
2	Disiplinler arası da dâhil takımlarda çalışma becerisi				X	
3	Gereksinimleri karşılayacak biçimde bir süreci yönetme becerisi				X	
4	Mesleki uygulamada problemleri tanımlama ve çözme becerisi				X	
5	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisi				X	

6	Sektörel sorunlar hakkında bilgi sahibi olabilme becerisi				X	
7	İletişim araçları ile diğer mesleki araç ve teknikleri kullanabilme becerisi				X	
8	Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisi				X	
9	Mesleki özgüven becerisi				X	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	80
2.Ara Sınav	-
Proje	-
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	-
Derse Katılım	20
Stüdyo Kritiği	-
TOPLAM	100
Yıl içinin Başarıya Oranı	40
Finalin Başarıya Oranı	60
TOPLAM	100

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	3	48
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma,	16	3	48

pekiştirme)			
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	13	26
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			150
Toplam İş Yüğü / 30 s			150/30
Dersin AKTS Kredisi			5