



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Bilimi ve Teknolojisi							
Ders Kodu		ST203		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	102 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Temel besin maddeleri ve bileşimleri, çeşitli gıdaların üretim teknolojilerinin öğretilmesi							
Özet İçeriği		Gıdaların bileşimleri, Hububat teknolojisi, bitkisel yağ teknolojisi, et ve et ürünleri üretimi, süt ve süt ürünleri üretimi, meyve ve sebze işleme ve değerlendirme teknolojisi, şeker, şarap, sirke, bira ve alkollü içkiler teknolojisi. Gıda güvenliği sistemleri. Gıda katkı ve yardımcı maddeleri.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Doç. Dr. Ecem AKAN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Akbulut, N., Karagözlü, C. 2012. Gıda Bilimi ve Teknolojisi. Sidas Medya Ltd. Şti. ISBN : 978-605-5267-01-8 Gülermat Matbaacılık. 283+X sf. İzmir.
2	2. Candaş, A., 1990, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Çukurova Üni. Zir. Fak. Ders Kitabı Yay. No: 78, Adana

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda nedir? Türkiye'de tarım ve tarıma dayalı sanayinin ilişkisi. Gıda maddelerinin bileşimi, su.
2	Teorik	Gıdalarda karbonhidrat ve proteinler, lipitler, vitamin ve enzimler
3	Teorik	Gıda sanayinde temel prosesler (ısıtma, soğutma, kurutma, dondurma, tuzlama, ışınlama vb)
4	Teorik	Konserve Teknolojisi
5	Teorik	Süt ve Ürünleri Teknolojisi
6	Teorik	Şeker Teknolojisi
7	Teorik	Hububat Teknolojisi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Et ve Et ürünleri Teknolojisi
10	Teorik	Alkollü İçkiler Teknolojisi
11	Teorik	Şarap ve Sirke Teknolojisi
12	Teorik	Bira Teknolojisi
13	Teorik	Sofralık Zeytin Üretim Teknolojisi
14	Teorik	Yağ Teknolojisi
15	Teorik	Gıda güvenliği ve gıda katkı maddeleri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Bireysel Çalışma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	0	2	2
Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
Toplam İş Yüğü (Saat)				102
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Gıdaların özelliklerini ve bileşimini bilir
2	2. Gıda muhafaza yöntemlerini bilir
3	3. Çeşitli gıda üretim yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur
4	4. Gıda güvenliği ve gıda katkı maddeleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	5. Gıda Sanayinde süt sanayi dışındaki sektörleri tanır, proses ve uygulama hakkında bilgi edinir
6	6. Gıda mühendisliği konusunda genel bilgi edinir

Program Çıktıları (Zootečni Programı)

1	Sosyal, kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, ulusal ve uluslar arası çağdaş sorunları ve gelişmeleri takip edebilme becerisi
2	Atatürk ilke ve inkılapları doğrultusunda Atatürk milliyetçiliğine bağlı; Türk Milletinin milli, ahlaki, manevi ve kültürel değerlerini benimsemiş, evrensel ve çağdaş gelişmelere açık, Türk dilinin zengin, köklü ve üretken bir dil olduğunu benimsemiş; dil sevgisi ve bilincine sahip; okuma zevki ve alışkanlığı olan ve mesleki anlamda ihtiyaç duyacağı yabancı dili yeteri kadar kullanabilme becerisine sahip olabilme.
3	Bilgisayarın temel donanım birimlerini ve işletim sistemlerini tanıma, internet kullanımı hakkında bilgi sahibi olma ve ofis programlarını kullanarak bilgisayarda belge, elektronik tablo ve sunum hazırlayabilme
4	Matematik, Fen Bilimleri ve Ziraat Mühendisliği konularında teorik ve pratik yeterli bilgiye sahip olma, ziraat mühendisliği sorunlarını tanımlama ve çözme becerisi
5	Paydaşlarla (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, tarımsal birlik, kooperatif, dernek ve tarımsal alanda faaliyet gösteren özel kuruluşlarla) işbirliği, iletişim ve eğitim geliştirme becerisi
6	Ziraat mühendisliği alanında mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
7	Hayvansal üretimle ilgili problemleri tanımlama ve uygun yöntem ve tekniklerle çözme becerisi
8	Hayvansal üretim için gerekli olan doğru teknik ve araçları seçebilme ve kullanabilme becerisi; bu amaçla bilişim teknolojilerinden etkin yararlanabilme becerisi
9	Hayvansal üretimle ilgili konularda bilgilere erişebilme, kaynak araştırması yapabilme, proje hazırlama, araştırma yapma, veri toplama, değerlendirebilme ve tüm bunları bir sistematik içerisinde yazılı ve sözlü sunma becerisi
10	Hayvansal üretimle ilgili çalışmalarda bireysel ve ekip üyesi olarak etkin görev ve sorumluluk alabilme
11	Hayvansal üretimin her kademesindeki kişi ve kurumlarla sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme becerisi
12	Ulusal ve uluslararası güncel sorunları takip edebilme, yaşam boyu öğrenme, bilim ve teknoloji alanındaki gelişmeleri izleyebilme, kendini sürekli olarak yenileyebilme ve yenilikleri hayvansal üretime aktarabilme becerisi
13	Ziraat mühendisliği kapsamında özellikle hayvansal üretimle ilgili alanlardaki mevzuatı kavrama ve uygulayabilme
14	Ziraat mühendisliği ve bu bağlamda hayvansal üretimdeki uygulamalarda insan sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı, çevre ve iş güvenliği ile ilgili konularda bilinç oluşturabilme, girişimcilik ve yenilikçilik konularında farkındalık yaratabilme ve güncel sorunlara çözüm üretebilme becerisi
15	Çiftlik hayvanlarının yetiştirilmesi, ıslahı, bakım ve beslenmesi konusunda yeterli bilgiye sahip olan ve bu bilgileri gıda güvenliği ve halk sağlığına uygun hayvansal ürünler üretmede kullanma becerisine sahip olma

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ5	5	5	5	5	5	5
PÇ6	3					
PÇ7	4	4	4	4	4	4
PÇ8	4	4	4	4	4	4
PÇ9	4	4	4	4	4	4
PÇ14	5	4	4	4	4	4
PÇ15	5	5	5	5	5	5

