



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yöresel Fonksiyonel Gıdalar								
Ders Kodu	KGK268			Ders Düzeyi			Önlisans		
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	54 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilerin ülkemize özgü gıda ürünleri hakkında bilgi sahibi olmasını ve işletmede üretebilme kabiliyeti kazanmalarını sağlamak. Öğrencilerin fonksiyonel ürünler hakkında bilgilendirilmesini sağlayarak fonksiyonel ürünler üretme ve kontrol etme yeteneklerinin gelişmesini sağlamak. Yöresel olan bazı ürünleri fonksiyonel olarak üretebilmek.								
Özet İçeriği	Yöresel ve fonksiyonel gıda ürünlerinin nitelikleri ile üretim yöntemleri.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Kübra GENÇDAĞ ŞENSOY								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Çetinkaya, 2005, "Yöresel peynirlerimiz"
2	Karakaya, 2006, "Fonksiyonel Gıdalar ve Destekler", İzmir
3	Özçelik, 2006, "Fonksiyonel gıdalar ve sağlık: Yeni ürün tasarımları"

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yöresel ürünler hakkında bilgi
2	Teorik	Traditional dairy products.
3	Teorik	Yöresel tahıl ürünleri
4	Teorik	Yöresel et ve et ürünleri
5	Teorik	Yöresel meyve-sebze ürünleri
6	Teorik	Yöresel diğer ürünler
7	Teorik	Yöresel bazı ürünlerin üretimi
8	Teorik	Yöresel ürünlerin geliştirilebilirliği
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Fonksiyonel gıda ve önemi
11	Teorik	Fonksiyonel özelliği olan bitkisel ürünler
12	Teorik	Fonksiyonel özelliği olan hayvansal ürünler
13	Teorik	Yöresel bazı ürünlerin uygulamalı üretimi
14	Teorik	Fonksiyonel özelliği olan gıda üretimi
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	12	1	13
Dönem Sonu Sınavı	1	12	1	13
Toplam İş Yüğü (Saat)				54
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yöresel ürünleri saymak.
2	Fonksiyonel gıdaları ve önemini açıklamak.
3	Fonksiyonel gıdalar ve özelliklerini açıklamak.
4	Yöresel ürünlerin üretim tekniklerini açıklamak.
5	Fonksiyonel gıdaların üretim tekniklerini anlatmak.

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ6	5	5	5	5	4
PÇ7	5	4	4	5	5
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	4	4	4	5	5
PÇ10	5	5	5	4	4
PÇ11	4	5	5	5	4
PÇ12	5	5	4	4	5

