AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Teknolojisi								
Ders Kodu	LBT114		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	3	İş Yükü	47 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Gıda maddesinin kimyasal ve fiziksel özelliklerinin, Gıda teknolojisinin amaçlarının ve görevlerinin, Endüstride uygulanan teknolojilerin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Gıda maddesi, besin maddesi vb temel terimlerin açıklanması, Gıda teknolojisinin amaçları ve görevleri, Gıdaların fiziksel özellikleri, Gıdaların kimyasal içerikleri, Gıdalarda su ve suyun önemi, Karbonhidratlar ve önemi, Proteinler ve önemi, , Proteinler ve önemi, Enzimler ve önemi, Vitaminler ve mineraller, Renk, tat ve koku maddeleri, Gıdaların bozulması, Gıda endüstrisi ve önemi, Gıdaların muhafaza yöntemleri, Gıdaların ambalajlanması, Konserve meyve suyu üretim teknolojisi. Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri, Fermantasyon teknolojisi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Gıda Bilimi ve Teknolojisi,Ders notları, Prof.Dr. Adem ELGÜN,2005.
2	Gıdalarda Temel İşlemler ADU Çine MYO Yrd. Doc. Dr. Engin Yaralı
3	GDM315, Gıdaların Fiziksel Özellikleri, Ayla Soyer
4	Besin Kimyası, Doç.Dr.Levent ÇAVAŞ, Dokuz Eylül Üniversitesi, Fen Fakültesi, Kimya Bölümü, Biyokimya Anabilim Dalı 2011-2012 ders notları
5	Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Kimyası-I, Proteinler, Doç. Dr. Neriman Bağdatlıoğlu Ders Notu
6	Gıdalarda Muhafaza Yöntemleri, Prof. Dr. Ali AYDIN
7	GM 450, Gıda Muhafaza Yöntemleri ve Ambalajlama, Yrd. Doç.Dr. Safa KARAMAN, Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisligi Bölümü
8	Gıdaların Raf Ömrünü Belirleyen Faktörler ve Raf Ömrünün Belirlenmesi, Vural Gökmen, Aydın Öztan Gıda Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara (1995) 20 (5) 265-271
9	Millî Eğitim Bakanlığı, Gıda Teknolojisi, Vitaminler Ve Mineraller, Ankara, 2015
10	Millî Eğitim Bakanlığı, Gıda Teknolojisi, Gıdadaki Suyun Özellikleri, Ankara, 2010
11	Millî Eğitim Bakanlığı, Gıda Teknolojisi, Enzimlerin Özellikleri, 541GI0010, Ankara
12	Meyve ve Sebze Teknolojisi Bekir Cemeroğlu 2011

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda maddesi, besin maddesi vb temel terimlerin açıklanması
	Uygulama	Gıda Maddeleinin tanınması ve vücuttaki fonksiyonlarının incelenmesi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
2	Teorik	Gıda teknolojisinin amaçları ve görevleri
	Uygulama	Gıda Teknolojisi tanınması
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
3	Teorik	Gıdaların fiziksel özellikleri
	Uygulama	Gıdaların fiziksel özelliklerinin deneysel örneklerle incelenmesi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
4	Teorik	Gıdaların kimyasal içerikleri
	Uygulama	Gıdaların kimyasal içeriklerinin deneysel örneklerle incelenmesi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
5	Teorik	Gıdalarda su ve suyun önemi

5	Uygulama	Gıdalardaki suyun deneysel örneklerle incelenmesi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
6	Teorik	Karbonhidratlar ve önemi
	Uygulama	Karbohidratların Tanınması
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
7	Teorik	Proteinler ve önemi
	Uygulama	Proteinlerin Tanınması
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Enzimler, Vitaminler ve mineraller, Renk, tat ve koku maddeleri
	Uygulama	Enzimler, Vitaminler ve mineraller, Renk, tat ve koku maddelerinin tanınması ve incelenmesi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
10	Teorik	Gıdaların bozulması, Gıda endüstrisi ve önemi
	Uygulama	Gıdaların Bozulmasının deneysel örneklerle incelenmesi, Bozulmaların endüstrideki öneminin incelenmesi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
11	Teorik	Gıdaların bozulması, Gıda endüstrisi ve önemi
	Uygulama	Gıdaların Bozulmasının deneysel örneklerle incelenmesi, Bozulmaların endüstrideki öneminin incelenmesi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
12	Teorik	Gıdaların muhafaza yöntemleri, Gıdaların ambalajlanması
	Uygulama	Gıdaların muhafaza ve ambalajlama yöntemlerin tanınması
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
13	Teorik	Konserve, meyve suyu üretim teknolojisi.
	Uygulama	Konserve yapımının incelenmesi
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
14	Teorik	Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri
	Uygulama	Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri teknolojilerinin tanınması
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
15	Teorik	Fermantasyon teknolojisi.
	Uygulama	Fermentasyon ile elde edilen gıda maddelerinin incelenmesi ve tanınması
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili materyallerin hazırlanması
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	5	2	7
Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
			Toplam İş Yükü (Saat)	47
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2

**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıdaların muhafaza metotlarını öğrenmek
2	Tahıl, bitkisel yağ, süt ve ürünleri, meyve-sebze, et ve et ürünleri ile fermantasyon teknolojileri konusunda bilgi sahibi olmak
3	Gıda endüstrisi açısından önemli enzimleri öğrenmek
4	Gıdaların temel bileşimleri konusunda bilgi sahibi olmak
5	Gıdaların bozulma nedenleri muhafaza ve ambalajlama yöntemleri konunsa bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları *(Laboratuvar Teknolojisi Programı)*

1	Sosyal, kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, ulusal ve uluslar arası çağdaş sorunları ve gelişmeleri takip edebilme becerisine sahip olabilme

2	Atatürk ilke ve inkılaplan 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 dilolduğunu 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 mesleki alanda temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kazanır.
5	Alanında edindiği laboratuvar teknolojisi bilgisiyle sorunları tanır ve analiz eder, verileri yorumlar ve çözüm önerileri getirir.
6	Laboratuvarlarda, hazırlanan iş planı ve programına göre, istenen kalitede ürün elde edilmesi için gerekli işleri yürütebilir.
7	İş hayatında, mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma.
8	Gelişime ve değişime açık olur, bilimsel sosyal ve kültürel yenilikleri takip eder ve kendini sürekli geliştirir.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	3	3	3	3	3