



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Hazır Gıda Teknolojisi							
Ders Kodu		LBT205		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, tüketime hazır halde sunulan ve tüketicinin ısıtma dışında hiç bir işleminden geçirmesine gerek olmayan gıdaların üretim tekniklerinin anlaşılmasıdır.							
Özet İçeriğı		Dersin içeriğinde, hazır yemeklerde kullanılan hammaddeler ve dolgu maddelerinin özellikleri, çeşitlerinin incelenmesi ve bir çok hazır yemek konservesinin üretim teknikleri bulunmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Hilal DEMİRPEÑE						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Bekir Cemeroğlu, 2009. Meyve Sebze İşleme Teknolojisi, Cilt 1 ve Cilt 2.
2	Gıda Teknolojisi Derneğı Yayınları, No:38 Ankara Kitap:Yurdagel, Ü., Yaman, Ü. ve Baysal T., 1996.
3	Hazır Yemek, Et ve Balık Konservesi Yapım Teknolojisi. Yardımcı Ders Kitabı, Ege MYO Yayın No: 21 Bornova-İzmir

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Hazır gıda endüstrisi
2	Teorik	Beslenme ilkeleri
3	Teorik	Beslenme ilkeleri
4	Teorik	Menü-mutfak planlama
5	Teorik	Menü-mutfak planlama
6	Teorik	Hazır gıda sistemlerinde depolama
7	Teorik	Hazır gıda sistemlerinde depolama
8	Teorik	Hazır gıda sistemlerinde depolama
9	Teorik	Hazır gıda sistemlerinde hijyen ve sanitasyon
10	Teorik	Gıda güvenliğı
11	Teorik	Gıda hazırlama yöntemleri
12	Teorik	Gıda hazırlama yöntemleri
13	Teorik	Temizlik ve dezenfeksiyon
14	Teorik	Hazır gıdalarda ambalajlama yöntemleri
15	Teorik	Hazır gıdalarda ambalajlama yöntemleri
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
Ödev	14	1	1	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				78
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Hammadeler ve dolgu maddeleri
2	Hazır gıda üretme yöntemleri
3	İşletmelerde temizlik ve dezenfeksiyon uygulanması
4	Hijyen ve sanitasyon kavramları
5	Ambalajlama metotları

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 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 mesleki alanda temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kazanır.
5	Alanında edindiği laboratuvar teknolojisi bilgisiyle sorunları tanımlar 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
PÇ1	2	2	2	2	2
PÇ2	1	1	1	1	1
PÇ3	1	1	1	1	1
PÇ4	2	2	2	2	2
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ7	3	3	3	3	3
PÇ8	3	3	3	3	3

