



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Üretim Teknolojileri I								
Ders Kodu	GKA201			Ders Düzeyi			Önlisans		
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bazı gıda üretim metotlarını öğretmek.								
Özet İçeriğı	Meyve ve sebze ürünleri, et ürünleri ve Tahıl ürünleri üretimi hakkında bilgi vermek.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ali GÖNCÜ								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Bekir Cemeroğlu. Nobel Yayınları
2	Et ve Ürünleri Teknolojisi, Şahsene Anar. Dora Yayıncılık.
3	Tahıl İşleme Teknolojisi, Zeki Ertugay, Adem Elgün. Atatürk Üni. Yayınları.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Ders hakkında bilgi verme ve tanışma
2	Teorik	Salça Üretim Teknolojisi
3	Teorik	Konserve Üretim Teknolojisi
4	Teorik	Reçel-Marmelat Üretim Teknolojisi
5	Teorik	Sucuk Üretim Teknolojisi
6	Teorik	Pastırma Üretim Teknolojisi
7	Teorik	Sosis Üretim Teknolojisi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Salam - Jambon Üretim Teknolojisi
10	Teorik	Kavurma Üretim Teknolojisi
11	Teorik	Ekmek Üretim Teknolojisi
12	Teorik	Bisküvi Üretim Teknolojisi
13	Teorik	Makarna Üretim Teknolojisi
14	Teorik	Atıştırmalık Gıdalar Üretim Teknolojisi
15	Teorik	Unlu Mamüller Üretim Teknolojisi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu 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	1	3	56
Ara Sınav	1	2	1	3
Dönem Sonu Sınavı	1	15	1	16
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıda hammaddelerini bilir
---	---------------------------



2	Gıda üretim metotlarını bilir
3	Gıda Makine ve ekipman bilgilerini bilir
4	Gıda standardını bilir
5	Gıda mevzuatını bilir

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	4	4
PÇ2	5	5	5	4	4
PÇ3	4	4	4	3	3
PÇ4	4	4	4	3	3
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	1	1
PÇ7	4	4	4	1	1

