



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

Dersin Adı	Yöresel ve Fonksiyonel Gıdalar								
Ders Kodu	GKA219			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Farklı yörelere ait ürünlerin üretimi, ürünlerin özelliklerinde yörenin etkisini ve fonksiyonel gıdaları öğretebilmek.								
Özet İçeriği	Türkiye'de ve dünyadaki yöresel gıdalar ve fonksiyonel gıdalar anlatılır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma								
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	Ders Notları, Dr. Oya Irmak şahin cebeci
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tanışma ve ders hakkında bilgi verme
2	Teorik	Ege Bölgesi ürünleri
3	Teorik	Karadeniz Bölgesi ürünleri
4	Teorik	İç Anadolu Bölgesi ürünleri
5	Teorik	Marmara Bölgesi ürünleri
6	Teorik	Akdeniz Bölgesi ürünleri
7	Teorik	Doğu Anadolu Bölgesi ürünleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Güneydoğu Anadolu Bölgesi ürünleri
10	Teorik	Dünyada Yöresel Gıdalar
11	Teorik	Fonksiyonel Gıdalara Giriş
12	Teorik	Diyet Amaçlı Özel Gıdalar
13	Teorik	Zenginleştirilmiş Gıdalar
14	Teorik	Fonksiyonel Gıda Bileşenleri
15	Teorik	Fonksiyonel Gıda Örnekleri
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	1	28
Ödev	1	29	1	30
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
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	Farklı yörelere ait ürünleri bilir
2	Yöresel farklılıkları göz önünde bulundurarak yorumlayabilir.



3	Fonksiyonel ürün fikri geliştirebilir
4	Ürün - sağlık ilişkisini bilir
5	Yöresel ürünlerin modern üretimlerini 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	Laboratuvar çalışmaları 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	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	1	1	1	1	1
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	2	2	2	2	2
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	2	1	1	2	2

