AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Baharat Teknolojisi								
Ders Kodu	GMP602		Ders Düzeyi	Doktora					
AKTS Kredi	8	İş Yükü	200 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı kullanımı yaygın olan bazı baharat çeşitlerini, bunların üretim proseslerini, depolama koşullarını, baharatlardan etken maddelerin ekstraksiyonunu ve bunların insan sağlığına etkilerini tanıtmaktır.								
Özet İçeriği	Baharatların tanımlanması ve sınıflandırılması, üretimi, ticari önemi ve tüketimi, etken bileşikleri, hasat sonrası uygulanan işlemler, baharat işleme teknolojileri, baharatların ambalajlanması, depolama koşulları ve baharatların insan sağlığı üzerine etkileri.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Hilal ŞAHİN NADEEM								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	15
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60
Ödev	1	10
Dönem Ödevi	1	15

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Peter, K.V. 2012. Handbook of herbs and spices Vol. 1-2, Woodhead Publishing Series in Food Science,
2	Baydar, H. 2005. Tıbbi, Aromatik ve Keyf Bitkileri Bilimi ve Teknolojisi. Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, Yayın no: 51
3	Baytop, A. 1996. Farmasötik Botanik Ders Kitabı. İstanbul Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, Yayın No:58

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tanım ve sınıflandırma
2	Teorik	Üretim, ticaret ve tüketim
3	Teorik	Etkin bileşikler
4	Teorik	Başlıca baharatlar
5	Teorik	Hasat sonrası işlemler
6	Teorik	Kurutma, temizleme ve sınıflandırma
7	Teorik	İşleme teknolojisi
8	Teorik	Öğütülmüş baharatlar
9	Teorik	Ekstraktlar
10	Teorik	Esanslar ve emülsiyonlar
11	Teorik	Macunlar ve konsantreler
12	Teorik	Uçucu yağlar
13	Teorik	Ambalajlama ve depolama
14	Teorik	Baharatların sağlık üzerine etkileri

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	4	3	98
Ödev	2	10	3	26
Dönem Ödevi	1	20	3	23
Ara Sınav	1	27	3	30

Dönem Sonu Sınavı	1	20	3	23
			Toplam İş Yükü (Saat)	200
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	8
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Dünyada ve ülkemizde yaygın olarak kullanılan ve ticari öneme sahip olan baharatları tanır.
2	Bu baharatların etken maddelerini tanır.
3	Bu maddelerin ekstraksiyon yöntemlerini kavrar.
4	Baharatların elde ediliş yollarını, ambalajlanmasını ve depolama koşullarını kavrar
5	Baharatların sağlık üzerine etkilerini kavrar.

Program Çıktıları *(Gıda Mühendisliği Doktora Programı)*	
1	Yüksek lisans yeterliklerine dayalı olarak Gıda Mühendisliği alanındaki güncel ve ileri düzeydeki bilgileri özgün düşünce ve/veya araştırma ile uzmanlık düzeyinde geliştirmek, derinleştirmek ve bilime yenilik getirecek özgün tanımlara ulaşma
2	Gıda mühendisliği alanında strateji, politika ve uygulama planları geliştirebilme ve sonuçları kalite süreçleri çerçevesinde değerlendirebilme.
3	Gıda Mühendisliğinin alt dallarında en son gelişmeleri takip ederek özgün bir araştırma konusunu bağımsız olarak belirleme, tasarlama, uygulama ve sonuçlandırma; bu süreci yönetme becerisi kazanma
4	Gıda biliminde ortaya atılan fikirlerin ve meydana gelen gelişmelerin eleştirel analizini, sentezini ve değerlendirmesini yapma
5	Doktora düzeyi yeterliliklerine dayalı olarak, gıda bilimi ve uygulamalarına yönelik olarak ileri düzeyde bilgi sahibi olma

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	2
PÇ2		2	3	3	3
PÇ3	2	2	2		3
PÇ4				2	3
PÇ5	3	3	2		3