



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**ZİRAAT FAKÜLTESİ**  
**TARLA BİTKİLERİ BÖLÜMÜ**  
**TARLA BİTKİLERİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Gıda Bilimi ve Teknolojisi								
Ders Kodu	ST203			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	102 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Temel besin maddeleri ve bileşimleri, çeşitli gıdaların üretim teknolojilerinin öğretilmesi								
Özet İçeriği	Gıdaların bileşimleri, Hububat teknolojisi, bitkisel yağ teknolojisi, et ve et ürünleri üretimi, süt ve süt ürünleri üretimi, meyve ve sebze işleme ve değerlendirme teknolojisi, şeker, şarap, sirke, bira ve alkollü içkiler teknolojisi. Gıda güvenliği sistemleri. Gıda katkı ve yardımcı maddeleri.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Filiz AKGÜL								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Akbulut, N., Karagözlü, C. 2012. Gıda Bilimi ve Teknolojisi. Sidas Medya Ltd. Şti. ISBN : 978-605-5267-01-8 Gülermat Matbaacılık. 283+X sf. İzmir.
2	2. Candaş, A., 1990, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Çukurova Üni. Zir. Fak. Ders Kitabı Yay. No: 78, Adana

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda nedir? Türkiye'de tarım ve tarıma dayalı sanayinin ilişkisi. Gıda maddelerinin bileşimi, su.
2	Teorik	Gıdalarda karbonhidrat ve proteinler, lipitler, vitamin ve enzimler
3	Teorik	Gıda sanayinde temel prosesler (ısıtma, soğutma, kurutma, dondurma, tuzlama, ışınlama vb)
4	Teorik	Konserve Teknolojisi
5	Teorik	Süt ve Ürünleri Teknolojisi
6	Teorik	Şeker Teknolojisi
7	Teorik	Hububat Teknolojisi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Et ve Et ürünleri Teknolojisi
10	Teorik	Alkollü İçkiler Teknolojisi
11	Teorik	Şarap ve Sirke Teknolojisi
12	Teorik	Bira Teknolojisi
13	Teorik	Sofralık Zeytin Üretim Teknolojisi
14	Teorik	Yağ Teknolojisi
15	Teorik	Gıda güvenliği ve gıda katkı maddeleri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	2	2	56
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Bireysel Çalışma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	0	2	2



Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
	Toplam İş Yüğü (Saat)			102
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	1. Gıdaların özelliklerini ve bileşimini bilir
2	2. Gıda muhafaza yöntemlerini bilir
3	3. Çeşitli gıda üretim yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur
4	4. Gıda güvenliği ve gıda katkı maddeleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	5. Gıda Sanayinde süt sanayi dışındaki sektörleri tanır, proses ve uygulama hakkında bilgi edinir
6	6. Gıda mühendisliği konusunda genel bilgi edinir

**Program Çıktıları (Tarla Bitkileri Programı)**

1	Temel bilimleri, tarım bilimlerine aktarabilme, kavrayabilme ve irdeleyebilme,
2	Ziraat Mühendisliğinin temel kavramlarını özümseyen, düşünebilen ve düşündüklerini ifade edebilen,
3	Tarım alanında bilgiyi, tecrübeyi, teknolojiyi ve araştırmayı amaç edinebilen
4	Atatürk ilke ve inkılaplarını özümseme, Türkçe ve yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim kurma, temel bilişim teknolojilerini kullanabilme becerisi,
5	Tarla bitkileri üretim sürecinde çevre duyarlılığı ve sürdürülebilir tarımı önceleyen,
6	Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek analitik düşünme, sentez yapabilme ve çözüm üretebilme,
7	Disiplinler arası çalışma yapabilme, insiyatif kullanma, tasarım ve çözüm becerilerine sahip olma,
8	Mesleki etik sorumluluk bilinciyle hayat boyu öğrenmeyi benimseyen ve olguları daha geniş bir bağlamda algılayabilen,
9	Tarla bitkileri uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları, seçme ve kullanma,
10	Tarla bitkilerinin verim ve kalitesini arttırmak için yeterli düzeyde bilgi sahibi olma
11	Tarla bitkilerinde yeni çeşit geliştirmeye yönelik ıslah programlarını oluşturma ve yürütebilme becerisi

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	4	4	4	3	4	4
PÇ2	4	4	4	3	4	4
PÇ3	4	4	4	3	4	4
PÇ4	4	4	4	3	4	4
PÇ5	4	4	4	3	4	4
PÇ6	4	4	4	3	4	4
PÇ7	4	4	4	3	4	4
PÇ8	4	4	4	3	4	4
PÇ9	4	4	4	3	4	4
PÇ10	4	4	4	3	4	4
PÇ11	4	4	4	3	4	4

