

GIDA TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	GIDA TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GMD2211
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. BİGE İNCEDAYI
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Doç. Dr. Senem SUNA, Doç. Dr. Bige İNCEDAYI
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Doç. Dr. Senem SUNA Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941492 Fax: 0224 2941402 e-posta: syonak@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Gıda maddelerinin bileşimi, işleme teknolojileri, muhafaza yöntemleri, besin kayıplarının en aza indirilmesi ve tüketiciye sunulmaları konularında bilgi vermek
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Gıdaların içeriğinde yer alan bileşen grupları hakkında detaylı bilgi edinilerek, çeşitli gıdaların üretim yöntemleri öğrenilmektedir.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gıda maddelerinin bileşenleri ve etki mekanizmaları konularında bilgi sahibi olma
	2	Besin öğelerinin sindirilmeleri ve günlük önerilen tüketim miktarı konularında bilgi sahibi olma
	3	Gıda bileşimini ve bu bileşim üzerinde etkili olan faktörleri kavrayabilme
	4	Çeşitli gıda maddelerinin işlenme teknolojileri ve muhafazası konularında bilgi sahibi olma
	5	Gıda maddelerinin güvenliği ve kalitesini kavrayabilme
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	

	Teorik	Uygulama
1	Gıda Teknolojisine Giriş	
2	Gıda Maddelerinin Bileşimi: Makromoleküller (azotlu maddeler, lipit, karbonhidratlar)	
3	Gıda Maddelerinin Bileşimi: Mikromoleküller (mineral maddeler, vitaminler, enzimler, organik asitler, renk maddeleri)	
4	Gıda Mikrobiyolojisi	
5	Sofralık Zeytin Üretim Teknolojisi	
6	Yemeklik Yağ Üretimi	
7	Bitkisel Yağların Rafinasyonu	
8	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi	
9	Malt ve Bira Teknolojisi	
10	Tahıl Ürünleri Üretim Teknolojisi	
11	Ekmek Üretim Teknolojisi	
12	Et ve Et Ürünleri Üretim Teknolojisi	
13	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi: Konserve ve Salça Üretimi	
14	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi: Reçel, Marmelat ve Meyve Suyu Üretimi	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Gıda Teknolojisi (Yrd. Doç. Dr. Arzu AKPINAR BAYİZİT, basılmamış ders notları) M. KESİM (editör), 1995. Gıda Teknolojisi. Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları No: 490, Anadolu Üniversitesi Web – Ofset, Eskişehir, 527 s. 2. AKBULUT, N., KARAGÖZLÜ, C. 2001. Gıda Bilimi ve Teknolojisi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları Ders Notları: 65/1, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ofset Basımevi, İzmir, 75 s. 3. BULDUK, S. 2007. Gıda Teknolojisi. Detay Yayıncılık, 426 s. 4. BULDUK, S. 2007. Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık, 206 s. 5. ERKMEN, O. 2010. Gıda Mikrobiyolojisi. Eflatun Yayınevi, 370 s. 6. ŞAHİN, İ. 1990. Mikrobiyolojiye Giriş. Eser Matbaası, Samsun, 237 s. 7. YÜCEL, A., İŞGÖZ, B.B., ÇETİN, K. 1994. Hayvansal Ürünler Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları No: 59, Bursa, 144 s. 8. BAŞOĞLU, F., 2002. Yemeklik Yağ Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları No: 91, Bursa, 252 s. 9. KILIÇ, O., 1990. Alkollü İçkiler Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Yayınları No: 7-023-0199, Bursa, 236 s. 10. TULL, A. 2002. Food Technology: An Introduction. Oxford University Press, 128 p. 11. GRAHAM, I. 2008. Food Technology. Evans Brothers, 48 p. 12. CAMPBELL, B., CLAPTON, B., TIPTON, C. 2002. Food Technology. Heinemann, 140 p.
23	Değerlendirme	

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	40.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları	Vize sınavı, vize ders notunun %40'ı; final sınavı final ders notunun %60'ı oranında olacaktır. Vize ve Final sınavları, bir saatlik süreler ile yapılacaktır.	

24 AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2.00	28.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlار	1	30.00	30.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40.00	40.00
Toplam İş Yükü			126.00
Toplam İş Yükü / 30 saat			4.20
Dersin AKTS Kredisi			4.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	2	4	3	1	3	1	3	1	1	1	2	2	0	0	0	0
ÖK2	1	3	2	1	4	1	1	1	2	1	2	2	0	0	0	0
ÖK3	4	5	3	2	4	2	2	1	1	1	2	2	0	0	0	0
ÖK4	5	5	4	3	5	2	2	2	2	1	2	2	0	0	0	0
ÖK5	5	5	3	3	3	2	1	3	3	3	2	2	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			