

GIDA SANAYİNDE KULLANILAN BAHARATLAR ve ÖZELLİKLERİ

1	Ders Adı:	GIDA SANAYİNDE KULLANILAN BAHARATLAR ve ÖZELLİKLERİ
2	Ders Kodu:	GMB6036
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Doktora
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	6.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	3.00
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. VİLDAN UYLAŞER
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Prof. Dr. Vildan UYLAŞER Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/ Bursa Tel:02242941499 E-mail:uylaserv@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Dersin amacı, öğrenciler baharatların özellikleri, sınıflandırılması, biyoaktif bileşenleri ve kullanım alanları hakkında bilgilendirmek
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Öğrenciler baharatlarla ilgili detaylı bilgi sahibi olur ve gıda teknolojisi alanında bu bilgiyi çeşitli formlarda kullanabilirler.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Baharatların özelliklerini öğrenir,
	2	Baharat üretim ve işleme tekniklerini öğrenir
	3	Baharatların ambalajlanması ve depolanmasını öğrenir
	4	Baharatların gıda endüstrisindeki kullanımlarını öğrenir
	5	Baharatlar ile ilgili yasa, düzenleme, standartlar hakkında bilgi sahibi olur
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Baharatların tarihçesi,	
2	Baharatların fonksiyonel özellikleri ve sınıflandırılması,	

3	Baharatların kimyasal bileşimi,	
4	Gıda sanayinde kullanılan başlıca baharatlar,	
5	Baharatların duysal, fiziksel ve kimyasal kalite özellikleri,	
6	Baharatların antimikrobiyel ve antioksidan özellikleri,	
7	Baharat olarak kullanılan bitkilerin yetiştirilmesi ve hasadı	
8	Baharatlara hasat sonrasında uygulanan işlemler (yıkama, kabuk ayırma, ağartma, kimyasal işlemler, kurutma, temizleme ve sınıflandırma),	
9	Çeşitli baharatların üretim yöntemleri,	
10	Farklı baharat ürünleri, ambalajlama ve depolanması,	
11	Baharatların biyoaktif bileşenlerinin ekstraksiyonu,	
12	Baharatların farmokoloji ve klinik uygulamaları,	
13	Türkiye’de ve dünyada baharat ticareti,	
14	Baharatlar ile ilgili yasal düzenlemeler	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Atilla Akgül. Baharat Bilimi ve Teknolojisi. Gıda Teknolojisi Derneği, 1993
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
		KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		0
Kısa Sınav		0
Ödev		1
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		2
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		50.00
Finalin Başarıya Oranı		50.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Bu dersin değerlendirilmesinde proje, ödev ve final sınavı dikkate alınmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

