

GELENEKSEL GIDALAR

1	Ders Adı:	GELENEKSEL GIDALAR
2	Ders Kodu:	GSD4258-SS
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	4
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	8
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
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:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. Ö.UTKU ÇOPUR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yrd. Doç. Dr. C. Ece TAMER
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941491 Fax: 0224 2941402 e-posta: ucopur@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Dersin amacı öğrenciye Türk beslenme kültürünü anlatmak ve geleneksel gıdalarımız hakkında detaylı bilgi vermektir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Öğrenci yeterli ve dengeli beslenme kavramlarını öğrenir.
	2	Öğrenci Türk beslenme kültürünü öğrenir.
	3	Öğrenci geleneksel ürünlerimizin üretim yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.
	4	Öğrenci geleneksel gıdaların endüstriyel ölçekte üretimine yönelik gelişmeleri öğrenir.
	5	Öğrenci geleneksel gıda üretiminde, kalite güvence sistemlerinin uygulamalarını öğrenir.
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Beslenme sosyolojisi	
2	Türk beslenme kültürü	
3	Geleneksel tahıl ürünleri	
4	Geleneksel süt ürünleri	
5	Geleneksel meyve–sebze ürünleri	
6	Geleneksel içecekler	
7	Geleneksel et ürünleri	
8	Genel tekrar ve ara sınav	
9	Geleneksel şekerli ürünler	
10	Geleneksel fermente gıdalar	
11	Geleneksel gıdaların besleyici değeri	
12	Geleneksel gıdalarda fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskler	
13	Geleneksel gıdalar için engeller teknolojisinin kullanımı	
14	Geleneksel gıdaların üretiminde ISO 9001, ISO 22000 ve HACCP uygulamaları	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Geleneksel Gıdalar Ders Notları (basılmamış) AKTAN, N., U. YÜCEL, H. KALKAN. 1998. Turşu Teknolojisi. Ege Üniversitesi. Ege Meslek Yüksekokulu Yayınları No: 23 . İzmir. 138 s. AKTAN, N., H. KALKAN. 1999. Sofralık Zeytin Teknolojisi. Ege Üniversitesi. İzmir. 122 s. CEMEROĞLU, B., KARADENİZ, F., ÖZKAN, M. 2003. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi. Ankara. 690 s. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu I. 23-24 Eylül 2004. Van. Bildiri Kitabı. 451 s. ALTAN, A. 2005. Özel Gıdalar Teknolojisi. Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fak. Yayınları. Adana. 323 s. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu II. 27-29 Mayıs 2009. Van. Bildiri Kitabı. 928 s. 1. Uluslar Arası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempozyumu. 15-17 Nisan 2010. Tekirdağ. Bildiri Kitabı. 1092 s. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu III. 10-12 Mayıs 2012. Konya. Bildiri Kitabı. 875 s.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		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		

24 AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	3.00	42.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlara	1	14.00	14.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20.00	20.00
Toplam İş Yüğü			104.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri

Katkı Düzeyi:	1 çok düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
---------------	-------------	---------	--------	----------	--------------