

HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GSD3224-S
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	3
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	6
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
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:	-
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:	Bu dersin amacı; öğrencinin bir hazır yemek fabrikasındaki üretim süreçlerinde etkin rol alabilmesi için teknolojik bilginin, kullanılacak makinelerin prensiplerinin ve uygun reçeteler oluşturarak üretimi yönlendirme becerisinin kazandırılmasıdır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Öğrenci hazır yemeklere ait üretim teknolojilerini öğrenir.
	2	Öğrenci bu alanda kullanılan alet ve ekipmanların özelliklerini öğrenir.
	3	Öğrenci hazır yemek üretim hatalarına yorumlama getirebilir ve çözüm bulabilir.
	4	Öğrenci hazır yemek konservelerinde reçete geliştirmeye yönelik bilgi sahibi olur.
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Konserve Üretim Teknolojisine Giriş	Konserve Ön İşlem Süreçlerine Ait Temel Uygulamalar
2	Hazır Yemek Konserveleri Üretiminde Ön İşlemler	Konservede Fiziksel Analizler
3	Yıkama ve Ayıklama ile Bu Amaçla Kullanılan Makineler	Haşlama Yeterlilik Testi
4	Sınıflandırma İşlemi ve Sınıflandırma Makineleri	Konservelerde Mikrobiyolojik bozulmalar
5	Haşlama İşlemi ve Amaçları	Kenet Analizleri
6	Konserve Dolum	Korozyon Kontrol Testleri
7	Egzost İşlemi ve Yöntemleri	Teknik Gezi
8	Konuların Genel Değerlendirmesi	Protein Tayini
9	Konserve Kapama	Toplam Yağ Tayini
10	Hazır Yemek Teknolojisinde Isıl İşlem Tekniği	Konservede Toplam Asit ve pH Tayini
11	Hazır Yemek Konservelerinde Kullanılan Katkılar	Konservede Tuz Tayini
12	Et Konserveleri	Antioksidan Aktivite Tayini
13	Balık Konserveleri	Teknik gezi
14	Sebze Konserveleri	Uygulama Konularının Genel Değerlendirmesi

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Cemeroğlu, B., F. Karadeniz, M. Özkan. 2003. Meyve ve sebze işleme teknolojisi, Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, No: 28, Ankara. 690 s. Acar, J., F. Şahbaz. 1995. Gıda Mühendisliğinde Sterilizasyon Değerlendirme Yöntemleri. Literatür Yayıncılık. Ankara, 206 s. Yurdagel, Ü., Ü.R. Yaman, T. Baysal. 1996. Hazır Yemek Et ve Balık Konservesi Yapım Teknolojisi. Ege Meslek Yüksekokulu Yayın No: 21. İzmir. 32 s. Kılıç, O., B.F. Başoğlu, Ö.U Çopur. 1997. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi –I. U.Ü.Z.F. Ders Notları No: 73 Bursa, 192 s. Kılıç, O., B.F. Başoğlu, Ö.U Çopur. 1997. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi –II. U.Ü.Z.F. Ders Notları No: 74. Bursa, 273 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	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0.00	0.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	20.00	20.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20.00	20.00
Toplam İş Yüğü			116.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.20
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	5	2	2	4	4	2	2	3	5	4	3	0	0	0	0	0
ÖK2	5	2	3	4	3	2	2	2	5	3	2	0	0	0	0	0
ÖK3	5	4	2	3	4	2	2	3	5	3	2	0	0	0	0	0
ÖK4	5	3	4	3	3	2	2	3	5	4	3	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			