

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Gıda Teknolojisi	GST 105	1	2+0	2	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Ön Kosulu	Yok				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Beslenme ile ilgili temel kavramları açıklayabilme, Türk Gıda Mevzuatına uygun satın alma, üretim, depolama, satış ve servis yapabilme, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazandırma.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Gıda bilimi ve teknolojisi , beslenme ile ilgili temel kavramları bilir.</i>			
	2	<i>Besin öğelerinin kimyasal yapılarını vücuttaki görevlerini bilir.</i>			
	3	<i>Yiyeceklerin besin öğelerini kaybetmemeleri için yapılması gerekenleri bilir.</i>			
	4	<i>Besinleri işleme ve saklama yöntemlerini bilir.</i>			
	5	<i>Besinlerin üretim teknolojileri hakkında bilgi sahibi olur.</i>			
	6	<i>Gıda katkı maddelerinin hangi ürünlerde, hangi amaçla, nasıl kullanıldığını, yararlarını ve zararlarını bilir, kullanımda buna dikkat eder.</i>			
DERS AKIŞI					
Hafta	Teorik			Uygulama	
1	Gıda Bilimi ve Teknolojisine Giriş, Beslenme ile İlgili Temel Kavramlar				
2	Besin Öğeleri 1. Protein 2.Karbonhidrat				
3	3.Vitaminler 4.Mineraler				
4	5.Yağ 6.su				
5	Besin İşleme ve Temel Muhafaza Yöntemleri				
6	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi				
7	ARA SINAV				
8	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi				
9	Tahıl (hububat) Teknolojisi				

10	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	
11	Yağ Teknolojisi	
12	Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	
13	İçecek Teknolojisi , Su Teknolojisi	
14	Gıda Katkı Maddeleri	

KAYNAKLAR

- Prof.Dr.Sıdika BULDUK, Gıda Teknolojisi, Detay Yayıncılık,
- Dr.Saime ERDOĞAN , Beslenme ve Besin Teknolojisi, İdefiks Yayınları,
- Prof. Dr. Necati Akbulut ,Doç. Dr. Cem Karagözlü, Gıda bilimi ve teknolojisi ,Sidas Yayıncılık
- Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ, Gıda Teknolojisi, Sidas Yayıncılık
- Nevzat Aypek, Şeref Kavak, Şerife Ünüvar, Ahmet Çalışkan, Gıda/Besin Teknolojisi, Nobel Akademik Yayıncılık

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		

-