

**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
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Ön Lisans				
<b>Dersin Ön Kosulu</b>	Yok				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Veriliş Şekli</b>	Yüz yüze				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
<b>Dersi Verenler</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	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.				
<b>Dersin Öğrenme Kazanımları</b>	1	Gıda bilimi ve teknolojisi , beslenme ile ilgili temel kavramları bilir.			
	2	Besin öğelerinin kimyasal yapılarını vücuttaki görevlerini bilir.			
	3	Yiyeceklerin besin öğelerini kaybetmemeleri için yapılması gerekenleri bilir.			
	4	Besinleri işleme ve saklama yöntemlerini bilir.			
	5	Besinlerin üretim teknolojileri hakkında bilgi sahibi olur.			
	6	Gıda katkı maddelerinin hangi ürünlerde, hangi amaçla, nasıl kullanıldığını, yararlarını ve zararlarını bilir, kullanımda buna dikkat eder.			
	<b>DERS AKIŞI</b>				
<b>Hafta</b>	<b>Teorik</b>		<b>Uygulama</b>		
<b>1</b>	Gıda Bilimi ve Teknolojisine Giriş, Beslenme ile İlgili Temel Kavramlar				
<b>2</b>	Besin Öğeleri 1. Protein 2.Karbonhidrat				
<b>3</b>	3.Vitaminler 4.Mineraler				
<b>4</b>	5.Yağ 6.su				
<b>5</b>	Besin İşleme ve Temel Muhafaza Yöntemleri				
<b>6</b>	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi				
<b>7</b>	<b>ARA SINAV</b>				

<b>8</b>	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi	
<b>9</b>	Tahıl ( hububat ) Teknolojisi	
<b>10</b>	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	
<b>11</b>	Yağ Teknolojisi	
<b>12</b>	Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi	
<b>13</b>	İçecek Teknolojisi , Su Teknolojisi	
<b>14</b>	Gıda Katkı Maddeleri	

### **KAYNAKLAR**

- Prof.Dr.Sıdıka 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**

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

-