

T.C.
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 Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Murat DOĞAN				
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.				

Hafta

DERS AKIŞI

1	Gıda Bilimi ve Teknolojisine Giriş, Beslenme ile İlgili Temel Kavramlar
2	Besin Öğeleri 1. Protein 2.Karbonhidrat
3	Besin Öğeleri 3.Vitaminler 4.Mineraler
4	Besin Öğeleri 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.Sıdıka BULDUK, Gıda Teknolojisi, Detay Yayıncılık,
- Dr.Saime ERDOĞAN , Beslenme ve Besin Teknolojisi, İdefiks Yayınları,