2025 - 2026 / Gıda Teknolojisi
GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Gıda Teknolojisi
Ders Kodu / Course Code	
Ders Türü / Course Type	Program Seçmeli Ders
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans
Ders Akts Kredi / ECTS	3
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0
Dersin Verildiği Yıl / Year	1
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok
Amacı / Purpose	Bilimsel ve Teknolojik bilgiler yardımı ile gıdaların üretimini, işlenmesini, paketlenmesini, dağıtılmasını ve hazırlanmasını sağlamak amaçlanmaktadır.
İçeriği / Content	Temel besin maddeleri ve bileşenleri, çeşitli gıdaların üretim teknolojileri. Gıda bilimin temel ilkeleri, yiyecek ve içeceklerin sınıflandırılması, gıdaların genel özellikleri, gıdaların kimyasal kompozisyonu, gıdaların fiziksel özellikleri, gıdaların mikrobiyolojik özellikleri, mamül gıda maddelerinin gördüğü işlemler, gıda hazırlanmasında kullanılan yardımcı maddeler, katkı maddeleri.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-
Staj Durumu / Internship Status	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dersin Öğretim Görevlisi tarafından hazırlanmış ders notları. Gıda mikrobiyolojisi/Erkmen,Osman,Ankara: Efil yayınevi,2013: 4. Baskı Gıda Kimyası/Tayar, Mustafa, Bursa: Doran Yayınları, 2013:3. Baskı Gıda bilimi ve teknolojisi / Necati Akbulut, Sidas, 2019 Gıda teknolojisi / Sıdıka Bulduk, Detay Yayıncılık, 2016 Süt hijyeni ve teknolojisi / Fatma Seda Bilir Ormancı, Nobel Tıp Kitabevi, 2020
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Sultan YÜKSEKKAYA AKINCI

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
1	Gıda kimyası ve mikrobiyolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
2	Hububat teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
3	Meyve ve sebze teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
4	Et ve et ürünleri teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
5	Et ve et ürünleri teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Süt ürünleri teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
7	Yağ Teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
8	Ara Sınav				
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
9	Fermente ürünler teknolojisi ve Aroma ve katkı maddeleri teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
10	Şeker ve tatlı teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
11	Çikolata ve kakao teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
12	Kahve ve çay teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
13	Meyve suyu ve gazlı içecekler teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
14	Hazır yemek teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
15	Hazır yemek teknolojisi			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
16	Final Sınavı				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1	1
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Midterm Examination	1	12	12
Bireysel Çalışma / Self Study	12	3	36
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2	28
Final Sınavı / Final Examination	1	1	1
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	12	12
Toplam / Total:	30	31	90

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 90,00/30,00 = 3,00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 90,00 / 30,00 = 3,00 ~ 3.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTILARI ÇAPRAZ TABLOSU/ PROGRAM AND LEARNING OUTCOMES CROSS TABLE

Ders Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Öğrenme Çıktıları / Program Outcomes													
	PÖÇ1	PÖÇ2	PÖÇ3	PÖÇ4	PÖÇ5	PÖÇ6	PÖÇ7	PÖÇ8	PÖÇ9	PÖÇ10	PÖÇ11	PÖÇ12	PÖÇ13	PÖÇ14
1.Üretim tekniği ve ekipmanları konularında karşılaşılan sorunlara çözüm üretmek				3	5					4	3			3
2.Üretimde kullanılan hammadde seçimi ve hammadde oluşturabilecek değişimleri anlamak				3			3		2	4	2	2		3
3.Üretim esnasında meydana gelen bileşim değişimini açıklamak ve bu değişimleri kontrol altında tutmak				4					2	4	3	2		3
4.Üretim ve diğer süreçlerden kaynaklanan kayıpları en düşük düzeye indirmek				4			4		1					3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI / PROGRAM OUTCOMES

Program Öğrenme Çıktıları (PÖÇ) / Program Outcomes	Katkı Düzeyi				
	1	2	3	4	5
1-Temel seviyede yabancı dil bilgisine sahip olur					
2-Mesleki açıdan kariyerini planlama ve girişimcilik konuları hakkında bilgi sahibi olur					
3-Alan konuları dışında da kendini geliştirebilecek sosyal becerilerini artırabilecek bilgi düzeyine sahip olur					
4-Mesleği ile ilgili düzenli olarak sağlık güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar, temel ilk yardım bilgisine sahip olur					x
5-Mutfak ekipmanlarını tanır bakım ve koruma prosedürlerini uygulayabilir					x
6-Arkadaşları ile ekip kurabilen, sorumluluk sahibi ve iş stresini yönetebilen bireyler olarak yetişir					
7-Temel düzeyde bilgisayar kullanır ve yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir					
8-Mutfak organizasyonu yapar ikram etkinliklerini yönetir					
9-Aşçılık mesleği ile ilgili kuramlar kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur			x		
10-Aşçılık mesleği ile ilgili yasal düzenlemeler, etik değerler, sürdürülebilirlik ilkeleri, mesleki standartlar ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur				x	

11-Temel pişirme ve servis teknikleri ile ilgili ön bilgiye ve altyapıya sahip olur					
12-Sağlıklı hijyenik ve besleyici malzemeler kullanarak her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir, farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlayabilir					
13-Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir ve uygular					
14-Turizm ve aşçılıkla ilgili temel kavram ve terimleri kavrar terminoloji hakkında bilgi sahibi olur					x