

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Gıda Bilim ve Teknolojisi		I	2+ 0	2	3
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Temel gıda maddelerinin (et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri vb.) bileşenlerini, özelliklerini ve besin değerlerini öğretmek, üretim, depolama ve taşıma sırasında bu bilgilerin değerlendirilmesini sağlamaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci: 1.Gıdaların besin değerlerini ve beslenme işlevlerini kavrar. 2.Çay üretimi ile ilgili bilgi sahibi olur. 3. Et ve et ürünlerindeki, süt ve süt ürünlerindeki bileşenleri açıklar. 4.Bitkisel yağ üretimini açıklar. 5.Ekmek üretimini kavrar.				
Dersin İçeriği	Gıdaların kimyasal bileşimi, genel mikrobiyoloji, çay işleme teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, et ve et ürünleri işleme teknolojisi, gıda muhafaza yöntemleri, tahıl teknolojisi, bitkisel yağ teknolojisi.				
Haftalar	Konular				
1	Gıdaların bileşimi				
2	Karbonhidrat, protein, lipid, vitamin ve mineraller				
3	Mikroorganizmaların sınıflandırılması, özellikleri, mikroorganizmaların yarar ve zararları, mikroorganizmaların gıda sanayinde kullanımı				
4	Gıda muhafazasında katkı maddelerinin kullanımı, düşük sıcaklık uygulamaları				
5	Kontrollü ve modifiye atmosfer uygulamaları, ısıtma işlemler, ışınlatma				
6	Çayın kimyasal bileşimi, siyah çay üretimi				
7	Çiğ süte uygulanan ön işlemler, pastörize ve UHT süt üretimi				
8	Çiğ süte uygulanan ön işlemler, pastörize ve UHT süt üretimi				
9	Beyaz peynir, kefir ve ayran üretimi				
10	Etin beslenmedeki önemi, etlerin muhafazası				
11	Sucuk, sosis, salam, pastırma üretimi				
12	Yağlı tohumlardan ham yağın elde edilmesi				
13	Ham yağın rafinasyonu				
14	Ekmek üretimi				
Genel Yeterlilik					
1. Et ve et ürünleri üretimini kontrol edebilir. 2. Süt ve süt ürünleri üretimini kontrol edebilir. 3. Çay ve ekmek üretimini kontrol edebilir. 4. Bitkisel yağ üretimini kontrol edebilir.					
Kaynaklar					
Artık, N., Poyrazoğlu, E. S., Konar, N., Halkman, A. K. (2013). <i>Gıda Bilimi ve Teknolojisi</i> . Anadolu Üniversitesi Yayını. Bulduk, S. (2016). <i>Gıda Teknolojisi</i> . Ankara: Detay Yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	3	2	3	4	2	3	3	4	-	-
ÖÇ2	3	2	3	4	2	3	3	4	-	-
ÖÇ3	3	2	3	4	2	3	3	4	-	-
ÖÇ4	3	2	3	4	2	3	3	4	-	-
ÖÇ5	3	2	3	4	2	3	3	4	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Gıda Bilim ve Teknolojisi	3	2	3	4	2	3	3	4	-	-