

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Gıda Bilim ve Teknolojisi	1701120	I	2 + 0	2	2
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
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	<p>Bu dersin sonunda öğrenci:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gıdaların besin değerlerini ve beslenme işlevlerini kavrar. Çay üretimi ile ilgili bilgi sahibi olur. Et ve et ürünlerindeki, süt ve süt ürünlerindeki bileşenleri açıklar. Bitkisel yağ üretimini açıklar. 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, ısınlama				
6	Çayın kimyasal bileşimi, siyah çay üretimi				
7	Ara sınav				
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					
<ol style="list-style-type: none"> Et ve et ürünleri üretimini kontrol edebilir. Süt ve süt ürünleri üretimini kontrol edebilir. Çay ve ekmek üretimini kontrol edebilir. 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					
Ara Sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

