



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Geleneksel Gıdalar Teknolojisi	GID275	3	3 + 0	5,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (YÜZ YÜZE)				
Amaç	GELENEKSEL GIDA VE YÖRESEL GIDA AYRIMININ YAPILMASI, YÖRESEL VE GELENEKSEL GIDALARIN YÖRE EKONOMİSİNE YAPTIĞI KATKININ ANLAŞILMASI, TÜRK BESLENME KÜLTÜRÜ, GÜNÜMÜZ BESLENME KÜLTÜRÜNÜN GELENEKSEL ÜRÜNLERLE BESLENMEDEKİ YERİ VE ÖNEMİNİ BİLİR				
Ders İçeriği	YÖRESEL VE GELENEKSEL GIDALAR, YÖRE EKONOMİSİNE YAPTIĞI KATKILAR, YÖRESEL ÜRÜNLERİN STANDARTİZE EDİLMESİ.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Mesut KAPLAN				
Ders Kaynakları	GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUM NOTLARI, MESUT KAPLAN DERS NOTLARI				

Hafta	Konu
1	GELENEKSEL ÜRÜN VE YÖRESEL ÜRÜNLERİN TANIM
2	YÖRESEL VE GELENEKSEL GIDALARIN EKONOMİK KATKILARI
3	YÖRESEL VE GELENEKSEL GIDALARIN EKONOMİK KATKILARI
4	BİLECİK İLİNE AİT. YÖRESEL GIDALARIN İNCELENMESİ (COĞRAFİ TESCİLİ YAPILANLAR VE YAPILMAKTA OLANLAR)
5	BİLECİK İLİNE AİT. YÖRESEL GIDALARIN İNCELENMESİ (COĞRAFİ TESCİLİ YAPILANLAR VE YAPILMAKTA OLANLAR)
6	BİLECİK İLİNE AİT. YÖRESEL GIDALARIN İNCELENMESİ (COĞRAFİ TESCİLİ YAPILANLAR VE YAPILMAKTA OLANLAR)
7	ARA SINAV
8	COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL AD TESCİL İŞLEMLERİ
9	COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL AD TESCİL İŞLEMLERİ
10	DÜNYADA GELENEKSEL GIDALAR
11	DÜNYADA GELENEKSEL GIDALAR
12	GELENEKSEL GIDALAR İÇİN STRATEJİK UYGULAMALAR
13	GELENEKSEL GIDALAR İÇİN STRATEJİK UYGULAMALAR
14	GELENEKSEL GIDALARIN TANITIM FAALİYETLERİNDE KULLANIM OLANAKLARI

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	5	3
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	3
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gösterim	3	3
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Küçük Grup Tartışması	3	3
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, Bilişim becerileri	Benzetim	5	5
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	5	5
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Konuk Konuşmacı	4	4
Ara Sınav 1		1	1
Kısa Sınav 2		1	1
Final		1	1
Uygulama 1		4	2
Ders İş Yüğü:		122	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		4,78	

Program Çıktıları

1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
TÜRKİYE VE DÜNYADAKİ GELENEKSEL GIDALARIN ÖNEMİNİ BİLİR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GELENEKSEL GIDALARIN STRATEJİK ÖNEMİNİ BİLİR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GELENEKSEL GIDALARI TANIMLAR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/298867>