BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

ZİRAAT VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BİYOSİSTEM MÜHENDİSLİĞİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	ZDF218	4	3 + 0	3,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Biyosistem Mühendisliği - Lisans (Örgün)
Amaç	Gıdaların Bileşenleri ve Teknolojileri Hakkında Genel Bilgilerin Verilmesi
Ders İçeriği	Gıdaların kimyasal bileşimi, su, protein, yağ ve mineral maddeler. Enzim, vitamin, renk, tat ve koku maddeleri. Gıdaların bozulması, gıdaların muhafaza yöntemleri. gıda katkı maddeleri. Konserve meyve suyu üretim teknolojisi. Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri, fermantasyon teknolojisi
Ders Kaynakları	Dersi veren öğretim üyesinin ders notları, önerilen kaynak kitaplar

Hafta	Konu
1	Gıda teknolojisine giriş
2	Gıdaların kimyasal bileşimi
3	Su, protein, yağ ve mineral maddeler
4	Enzim, vitamin, renk, tat ve koku maddeleri
5	Gıdaların bozulması
6	Gıdaların muhafaza yöntemleri, gıda katkı maddeleri
7	Arasınav
8	Konserve meyve suyu üretim teknolojisi
9	Konserve meyve suyu üretim teknolojisi
10	Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri
11	Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri
12	Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri
13	Fermantasyon teknolojisi

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	4	6
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
	Ders İş Yükü:	68	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	2,67	

Program Çıktıları	
1	Matematik, temel bilim ve alanında yeterli düzeyde kuramsal uygulamalı bilgiye sahiptir ve bunları uygular
2	Alanıyla ilgili ortaya çıkabilecek problemleri tanımlayabilme ve çözebilme
3	Alanında ki uygulamalar için gerekli teknik ve araçları kullabilme
4	Deney tasarlama, yapma ile deney sonuçlarını analiz etme ve yorumlama yetilerine sahiptir.
5	Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurar, bir yabancı dili etkin bir şekilde kullanır, alanıyla ilgili ulusal ve uluslar arası çalışmaları takip eder
6	Gelişen yeni teknolojilerden faydalanarak mevcut sorunları algılayabilir.
7	Proje yönetimi, iş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincindedir
9	Alanıyla ilgili ileri düzey çalışmaları bağımsız olarak yürütme, karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüme gidebilme, danışmanlık, denetim ve bilirkişilik yapabilme
10	Disiplinler arası çalışmalarda etkin olarak bulunma
11	Bilgiye ulaşabilme, bilgi kaynaklarını etkin bir şekilde kullanabilme ve analitik düşünme
12	Dünya gündemindeki gelişmeleri takip eder, bilimsel kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder, yaşadığı sosyal çevre için projeler üretir
13	Alanıyla ilgili mevzuata hakimdir ve mesleki ve etik sorumluluklara uygun hareket eder

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
Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri, fermantasyon teknolojisi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdaların kimyasal bileşimi, su, protein, yağ ve mineral maddeler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Konserve meyve suyu üretim teknolojisi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdaların bozulması, gıdaların muhafaza yöntemleri. gıda katkı maddeleri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Enzim, vitamin, renk, tat ve koku maddeleri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-