



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Ürün Bilimi	GID114	2	5 + 0	5,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüzyüze)				
Amaç	Etin Beslenmedeki önemi, etin histolojik, fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özellikleri, kesim metotları ve kesim sonrası ette oluşan değişiklikler, et ürünleri teknolojisi, et ürünleri teknolojisi, muhafaza yöntemleri, su ve kanatlı etleri konularında öğrencilere bilgi kazandırılması. Süt ve ürünleri tanım ve değerlendirme. Süt ürünleri teknolojisi. Tahılların fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri ve kaliteleri hakkında bilgilendirmek ve ekmek, makarna, bisküvi vb. bazı önemli ürünlerin işleme teknolojileri hakkında bilgilerin verilmesini amaçlar.				
Ders İçeriği	Etin histolojik, fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal özellikleri, et ve et ürünlerinde kalite kontrolü, et muhafazasında uygulanan teknolojik işlemler, kesim sonrası oluşan reaksiyonlar, pastırma, sucuk, sosis, salam ve diğer et ürünlerinin üretim teknolojileri, Sütün tanımı ve bileşimi, Sütün bileşimi üzerine etki eden faktörler Kaliteli süt üretimi için yapılması gerekenler İçme sütü teknolojisi Peynir teknolojisi Krema ve tereyağı teknolojisi Yoğurt teknolojisi Dayanıklı süt ürünleri teknolojisi Dondurma teknolojisi Sütçülük yan ürünleri teknolojisi, Tahılların Fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri. Tahılların sınıflandırılması, beslenmedeki önemi; Ekmek, makarna, bulgur, bisküvi, kraker, gofret, kek, kahvaltılık ve çerez tahıllar gibi ürünlere islenmesi.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Ebru GÜNEYFUNDA, Öğr. Gör. Eren YURTDAŞ				
Ders Kaynakları	Tekinşen OC, Tekinşen KK. Süt ve Süt Ürünleri [Temel Bilgiler, Teknoloji, Kalite Kontrolü], 2005., Yıldırım Y. Et Endüstrisi. Kozan Ofset Mat. San. Ve Tic. Ltd. Şti. Ankara, 1996., Gökalp HY, Kaya M, Zorba Ö. Et Ürünleri İşleme Mühendisliği. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ofset Tesisi, Erzurum, 1997., Elgün A, Ertugay Z. Tahıl İşleme Teknolojisi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Erzurum, 1997.				

Hafta	Konu
1	Etin tanımı ve insan beslenmesindeki yeri. Etin fiziksel ve kimyasal yapısı.
3	Gövde etlerin kalite nitelikleri ve standart parçalanmaları. Et mikrobiyolojisi.
4	Et ve et ürünlerinin muhafaza yöntemleri. Et yan ürünleri.
5	Conservation methods of meat and meat products. Meat by-products.
6	Kanatlı etleri işleme teknolojisi.
7	Sütün tanımı ve bileşimi
8	Sütün bileşimine etki eden faktörler Pastörize ve sterilize süt üretim teknolojisi.
9	Yoğurt üretim teknolojisi .
10	Peynir üretim teknolojisi, Kaşar ve Beyaz gibi yerli peynirlerimizin üretim teknolojileri .
11	Dondurma üretim teknolojisi ve Dayanıklı süt ürünleri üretimi teknolojisi Süt ve ürünlerinde kalite ve kontrol uygulamaları.
12	Tahıllar: Sınıflandırma, üretim ve tüketim istatistikleri, beslenmedeki önemi Tahıllar: Fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri, kalite kriterleri ve ölçümü .
13	Tahılların depolanması. Ekmek üretim teknolojisi. Makarna, erişte ve bulgur üretim teknolojileri.
14	Bisküvi, kraker, gofret ve kek üretim teknolojileri Kahvaltılık ve çerez tahıl üretim teknolojileri. Yas öğütme ve diğer tahıl işleme teknolojileri. Tahıl ve tahıl ürünlerinde kalite kontrol.

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	5	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	14
Ara Sınav 1		15	1
Final		15	1
Ders İş Yüğü:		128	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		5,02	

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 teknolojiye 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
Kaliteli gıda ve ürünleri üretim teknolojilerini öğrenme ve uygulama becerisi.	-	-	-	-	-	4	-	4	4	4	4	4	4	4	4
Temel kavramları tanımlama, Et, Süt ve Tahıl teknolojisinin geniş kapsamlı olarak ele alınma.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Uygulamalı olarak bazı analizlerin ve üretim yöntemlerinin takibi. Kalite-kontrol ve koruma yöntemleri konularında fabrika gezileri sayesinde görsel fikir edinme.	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	5	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/322162>