BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	AŞÇ214	3	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz Yüze Eğitim)
Amaç	Her türlü gıdanın üretilmesinden tüketilmesine kadar olan gıda zincirinin her aşamasında yer alabilmelerini sağlayacak bilgi düzeyini öğrencilere kazandırmaktır. Gıdaların hem kalite hem de ekonomik açıdan iyileştirilmesini sağlayabilecek bilgi ve beceride profesyoneller yetiştirmektir.
Ders İçeriği	Gıdaların bileşenleri, tahıl teknolojisi, et ve et ürünleri teknolojisi, süt ve süt ürünleri teknolojisi, meyve ve sebze işleme ve teknolojisi
Ders Kaynakları	Ders Notları, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Prof. Dr. Necati Akbulut – Doç. Dr. Cem Karagözlü

Hafta	Konu
1	Gıda bilimi ve teknolojisi hakkında temel kavramlar
2	Gıdaların Kimyasal Bileşimi - Su
3	Karbonhidratlar 1
4	Karbonhidratlar 2
5	Proteinler 1
6	Proteinler 2
7	Lipidler
8	Ara Sınav
9	Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi 1
10	Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi 2
11	Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi 1
12	Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi 2
13	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi
14	Tahıl İşleme Teknolojisi

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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
Gıda biliminde kullanılan temel kavramları öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdaların bileşenlerini ve bunların önemlerini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çeşitli teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdalarda kalite kontrol uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-