BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda İşleme	GID108	2	3 + 1	5,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (yüz yüze)
Amaç	Dersin amacı; öğrenciye gıda işleme yöntemleri ve kullanılan ekipmanlarla ilgili bilgiyi kazandırarak ürünün kalitesini etkileyen değişik işleme yöntemlerinin değerlendirilmesini yapabilmesini sağlamaktır.
Ders İçeriği	Geleneksel ve güncel gıda işleme tekniklerini karşılaştırarak üründe oluşan değişiklikler ve bu tekniklerde kullanılan ekipmanların genel yapıları ile ilgili bilgiler vererek öğrencinin prosesi kontrol ve takip edebilmesi için yeterli beceri ve donanıma sahip olmasını sağlar.
Ders Veren	Öğr. Gör. Ebru GÜNEY FUNDA , Öğr. Gör. Eren YURTDAŞ
Ders Kaynakları	Bylund G. (1995) Dairy Processing Handbook , Cemeroğlu,B.(2005) Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 29, Earle L.R. (1992) Unit Operations ın Food Processing., Saldamlı İ., ve Saldamlı E. (2004) Gıda Endüstrisi Makineleri, Savaş Kitabevi-Ankara, Bylund G. (1995) Dairy Processing Handbook , Cemeroğlu,B.(2005) Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 29, Earle L.R. (1992) Unit Operations ın Food Processing., Saldamlı İ., ve Saldamlı E. (2004) Gıda Endüstrisi Makineleri, Savaş Kitabevi-Ankara, Karel, M., Fennema, O.R., Lund, D.,B., Principles Of Food Science., Karel, M., Fennema, O.R., Lund, D.,B., Principles Of Food Science.

Hafta	Konu
1	Gıdaların temel özellikleri ve üretimde kullanılan ilkeler
2	Hammadde hazırlık makineleri-I
3	Hammadde hazırlık makineleri-II
4	Üretim makineleri- Sınıflama ve Ayrıma Makineleri
5	Üretim makineleri- Karıştırma, karışımlama ve boyut küçültme makinaları
6	Isıl İşlem makina ve ekipmanları-I
7	Isıl İşlem makina ve ekipmanları-II
8	Ara sınav
9	Isıl İşlem makina ve ekipmanları-III
10	Ambalaj ve ambalajlama makinaları-I
11	Ambalaj ve ambalajlama makinaları-II
12	Sistem temizliği
13	Otomasyon
14	Fabrika kuruluş teknikleri
15	Final sınavı

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	13
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	2	13
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		8	1
Final		10	1
	Ders İş Yükü:	125	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	4,90	

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 teknolojideki 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
Gıda işleme teknolojisi yöntemlerine ilişkin temel bilgileri öğrenir.	4	-	4	4	5	-	-	4	-	4	-	4	-	3	4
Gıda işleme teknolojisi yöntemlerine ilişkin temel bilgileri öğrenir.	4	5	-	4	-	4	-	-	-	4	4	4	-	-	-
Gıda üretimlerinde kullanılan metodlar ve güncel yöntemler hakkında bilgi sahibi olur.	4	4	4	4	4	4	-	-	4	4	-	-	4	-	3
Gıda İşleme prosesleri ve ekipmanlarını tanır.	4	4	4	5	-	-	4	4	-	4	4	-	4	4	4