



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	AŞÇ214	1	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 Veren	Öğr. Gör. Olgun ÇIRAK				
Ders Kaynakları	Ders Notları, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Prof. Dr. Necati Akbulut – Doç. Dr. Cem Karagözü				

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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

- 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