

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Technology / Food Technology	
Ders Kodu / Course Code	EGST125	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	7.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Gıda teknolojisi dersi; gıda hammaddeleri ve gıdaların bileşimi, gıda işleme, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrolü, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgiler öğrencilere aktarılır.	food technology course; about food raw materials and composition of foods, food processing, physical, chemical and microbiological quality control, food safety and food legislation theoretical and practical information is transferred to the students.
İçeriği / Content	gıda teknolojisinde öğrencilere gıdaya dair tüm ayrıntıları öğretmek	to teach all the details of food to students in food technology
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Teknolojisi-Prof.Dr. Sıdıka Bulduk Food Technology-cambridge	Gıda Teknolojisi-Prof.Dr. Sıdıka Bulduk Food Technology-cambridge
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Gamze Şanlı Ak	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	gıda teknolojisinde öğrencilere gıdaya dair tüm ayrıntıları öğretmek	teach students all the details of food in food technology
2	gıdanın işlenmesi ve depolanması sırasında yapısında meydana gelen değişimlerin öğrenilmesi	Learning the changes in the structure during food processing and storage
3	Gıdaların üretimi, depolanması, ambalajlanması, dağıtımı ile besin değeri yüksek, güvenli gıdaların tüketimi ile ilgilenir	interested in; food production, storage, nutritional value by packaging, the consumption of safe foods
4	Gıdaların üretilmesi ve işlenmesi muhafazası, gıda toksikolojisi, mikrobiyolojisi ve gıda teknolojisi gibi bilim dallarıyla bir aradadır.	It is together with science branches such as production and processing of food, food toxicology, microbiology and food technology

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	gıda kimyası				
	food chemistry				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	karbonhidratlar				
	carbohydrates				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	proteinler ve yağlar				
	proteins and fats				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	vitamin, mineral ve su				
	vitamins, minerals and water				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	gıda katkı maddeleri				
	food preservatives				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	gıda muhafaza yöntemleri				
	food preservation methods				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	tahıl teknolojisi				
	grain technology				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM EXAM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	süt ve ürünleri teknolojisi				
	dairy products technology				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	meyve ve sebze teknolojisi				
	fruits and vegetables technology				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	yağ teknolojisi				
	fat technology				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	et ve et ürünleri teknolojisi				
	meat and meat products technology				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	duyusal analiz				
	sensory analysis				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	özel gıdalar teknolojisi, ürün geliştirme ve optimizasyon				
	special food technology, product development and optimization				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	35.00	35.00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	1	30.00	30.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	35.00	35.00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	35.00	35.00
Proje Sunma / Project Presentation	1	2.00	2.00
Proje Tasarımı /Yönetimi / Project Design/Management	1	35.00	35.00
Toplam / Total:	9	175.00	175.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 175.00/25.00 = 7.00 ~ 7.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 175.00 / 25.00 = 7.00 ~ 7.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.gıda teknolojisinde öğrencilere gıdaya dair tüm ayrıntıları öğretmek / teach students all the details of food in food technology	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2.gıdanın işlenmesi ve depolanması sırasında yapıda meydana gelen değişimlerin öğrenilmesi / Learning the changes in the structure during food processing and storage	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3.Gıdaların üretimi, depolanması, ambalajlanması, dağıtımı ile besin değeri yüksek, güvenli gıdaların tüketimi ile ilgilenir / interested in; food production, storage, nutritional value by packaging, the consumption of safe foods	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4.Gıdaların üretilmesi ve işlenmesi muhafazası, gıda toksikolojisi, mikrobiyolojisi ve gıda teknolojisi gibi bilim dallarıyla bir aradadır. / It is together with science branches such as production and processing of food, food toxicology, microbiology and food technology	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high