

OASC161 - Food Technology / Food Technology

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Technology / Food Technology	
Ders Kodu / Course Code	OASC161	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar 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	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön koşulu olan ders yoktur.	There is no prerequisite course.
Amacı / Purpose	Gıda bileşenlerinde meydana gelen değişikliklerin gıdaların fiziksel, işlevsel ve besinsel özelliklerine etkilerini, gıda bulaşanları, gıda katkı maddeleri ve ilgili gıda mevzuatlarını öğretmek.	To teach the effects of changes in food components on physical, functional and nutritional properties of foods, food contaminants, food additives and related food legislation.
İçeriği / Content	Gıda bileşenlerinde meydana gelen değişikliklerin gıdaların fiziksel, işlevsel ve besinsel özelliklerine etkileri. Gıda bulaşanları, gıda katkı maddeleri ve ilgili gıda mevzuatları.	The effects of changes in food components on the physical, functional and nutritional properties of foods. Food contaminants, food additives and related food legislation.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	Staj/Bitirme Projesi	Internship / Graduation Project
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Bilimi ve Teknolojisi: Prof. Dr. Necati Akbulut - Doç. Dr. Cem Karagözlü Gıda Teknolojisi: Prof. Dr. Sıdıka Bulduk	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Şule Çelik Kış	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek.	To have sufficient knowledge in food science, food and beverage production, food chemistry and hygiene and to be able to use theoretical knowledge on-site.
2	Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek.	To be able to realize the best practices in occupational health and safety, food hygiene and safety and general business practice in the field of food production.
3	Gıdanın temel öğelerini öğrenerek vücuttaki çalışma mekanizmalarını kavrayabilmek.	To understand the working mechanisms in the body by learning the basic elements of food.
4	Endüstriyel gıda üretiminde yer alan katkıları işlevleri ve gereklilikleri bakımından tartışabilmek.	To be able to discuss the additives in industrial food production in terms of their functions and requirements.
5	Yeni ürün geliştirme çalışmalarında hazırlık ve duyu analizi süreçlerini kurgulamak ve yorumlayabilmek.	To be able to construct and interpret the preparation and sensory analysis processes in new product development studies.
6	Besinleri saklama bilincine sahip olmak, kullanılan tekniklerin uygulama prensiplerini kavrayarak uygulamada yer verebilmek.	To have awareness of food storage, to understand the application principles of the techniques used and to be able to put them into practice.
7	Gıdaların endüstriyel üretim süreçlerini incelemek ve paketlenmiş gıdaların serüveni hakkında temel bilgilere sahip olmak.	To examine the industrial production processes of food and to have basic information about the adventure of packaged foods.
8	Gıda üretimi hakkında etik değerlere sahip olmak.	Having ethical values about food production.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tanışma, ders planının paylaşılması ve gıda teknolojisine giriş				
	Meeting, sharing lesson plan and introduction to food technology				
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 additives				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Duyusal analiz				
	Sensory analysis				
7	Besin saklama yöntemleri				
	Food storage methods				
8	Vize Haftası				
	Midterm Exam Week				
9	Meyve ve sebze teknolojisi				
	Fruit and vegetable technology				
10	Süt ve süt ürünleri teknolojisi				
	Milk and dairy products technology				
11	Et ve et ürünleri teknolojisi				
	Meat and meat products technology				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Yağ teknolojisi				
	Oil technology				
13	Tahıl teknolojisi				
	Grain technology				
14	Çikolata teknolojisi				
	Chocolate technology				
15	Final sınavı				
	Final examination				

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	26.00	26.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	42.00	42.00
Okuma / Reading	1	55.00	55.00
Toplam / Total:	5	125.00	125.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 125.00/25.00 = 5.00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 125.00 / 25.00 = 5.00 ~ 5.00

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 bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek. / To have sufficient knowledge in food science, food and beverage production, food chemistry and hygiene and to be able to use theoretical knowledge on-site.	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	2	2	4
2.Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek. / To be able to realize the best practices in occupational health and safety, food hygiene and safety and general business practice in the field of food production.	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	1	4
3.Gıdanın temel öğelerini öğrenerek vücuttaki çalışma mekanizmalarını kavrayabilmek. / To understand the working mechanisms in the body by learning the basic elements of food.	4	4	4	5	4	4	4	4	3	4	4	4	1	1	4
4.Endüstriyel gıda üretiminde yer alan katkıları işlevleri ve gereklilikleri bakımından tartışabilmek. / To be able to discuss the additives in industrial food production in terms of their functions and requirements.	5	3	3	4	4	5	4	4	3	4	3	4	1	1	4
5.Yeni ürün geliştirme çalışmalarında hazırlık ve duyu analizi süreçlerini kurgulamak ve yorumlayabilmek. / To be able to construct and interpret the preparation and sensory analysis processes in new product development studies.	4	4	4	5	4	4	5	4	3	4	3	5	1	1	4

6.Besinleri saklama bilincine sahip olmak, kullanılan tekniklerin uygulama prensiplerini kavrayarak uygulamada yer verebilmek. / To have awareness of food storage, to understand the application principles of the techniques used and to be able to put them into practice.	2	2	4	4	4	4	4	5	3	4	3	4	1	1	4
7.Gıdaların endüstriyel üretim süreçlerini incelemek ve paketli gıdaların serüveni hakkında temel bilgilere sahip olmak. / To examine the industrial production processes of food and to have basic information about the adventure of packaged foods.	4	3	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	1	1	4
8.Gıda üretimi hakkında etik değerlere sahip olmak. / Having ethical values about food production.	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	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