

## 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	3.00	
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 durumu yoktur.	There is no internship status.
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Bilimi ve Teknolojisi: Prof. Dr. Necati Akbulut - Doç. Dr. Cem Karagözlü Gıda Teknolojisi: Prof. Dr. Sıdika Bulduk	Food Science and Technology: Prof. Dr. Necati Akbulut - Assoc. Prof. Dr. Cem Karagözlü Food Technology: Prof. Dr. Sıdika Bulduk
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Berna Öztürk	

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilecektir.	Be able to implement best practices in occupational health and safety, food hygiene and safety and general business practice in the field of food production.
2	Gıdanın temel öğelerini öğrenerek vücuttaki çalışma mekanizmalarını anlatabilecektir.	By learning the basic elements of food, they will be able to explain the working mechanisms in the body.
3	Endüstriyel gıda üretiminde yer alan katkıları işlevleri ve gereklilikleri bakımından tartışabilecektir.	Discuss the additives used in industrial food production in terms of their functions and requirements.
4	Yeni ürün geliştirme çalışmalarında hazırlık ve duyu analizi süreçlerini organize edebilecek ve değerlendirebilecektir.	Will be able to organize and evaluate preparation and sensory analysis processes in new product development studies.
5	Besinleri saklama konusunda hassasiyet göstererek mutfakta bu teknikleri kullanabilecektir.	They will be able to use these techniques in the kitchen by being sensitive about preserving food.
6	Gıdaların temel endüstriyel üretim süreçlerini özetleyebilecektir.	Summarize the basic industrial production processes of foods.
7	Gıda üretiminde etik değerlerin korunması hususunda sorumluluk hissedecektir.	Will feel responsible for protecting ethical values in 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	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20.00	20.00
Okuma / Reading	1	33.00	33.00
Toplam / Total:	5	75.00	75.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 75.00/25.00 = 3.00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 75.00 / 25.00 = 3.00 ~ 3.00

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.Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilecektir. / Be able to implement 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	3	4	4
2.Gıdanın temel öğelerini öğrenerek vücuttaki çalışma mekanizmalarını anlatabilecektir. / By learning the basic elements of food, they will be able to explain the working mechanisms in the body.	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	1	4
3.Endüstriyel gıda üretiminde yer alan katkıları işlevleri ve gereklilikleri bakımından tartışabilecektir. / Discuss the additives used in industrial food production in terms of their functions and requirements.	5	3	3	4	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4
4.Yeni ürün geliştirme çalışmalarında hazırlık ve duyu analizi süreçlerini organize edebilecek ve değerlendirebilecektir. / Will be able to organize and evaluate preparation and sensory analysis processes in new product development studies.	4	4	4	5	4	4	5	4	4	3	5	2	3	4
5.Besinleri saklama konusunda hassasiyet göstererek mutfakta bu teknikleri kullanabilecektir. / They will be able to use these techniques in the kitchen by being sensitive about preserving food.	2	2	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	5	4

6.Gıdaların temel endüstriyel üretim süreçlerini özetleyebilecektir. / Summarize the basic industrial production processes of foods.	4	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4
7.Gıda üretiminde etik değerlerin korunması hususunda sorumluluk hissedecektir. / Will feel responsible for protecting ethical values in food production.	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	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