**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ**

**RESİM BÖLÜMÜ**

**DERS İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS206 GIDA TEKNOLOJİSİ |
| **Dersin Tanımı** | Gıda üretim teknoloji yöntemlerinin anlatılarak üretim pratiklerinin pekiştirilerek farklı örneklerde detaylara dikkat çekilerek, günümüz teknolojisinde nasıl uygulamalar yapıldığının tartışılması |
| **Dersin Kredisi** | 3 |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | Çarşamba, 12:00-12:45 |
| **Dersin Formatı** | Yüz yüze veya Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü |
| **Ders Sorumlusu** | Dr.Öğr.Üye. Oya ÖZKANLI |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | [ozbayram@gantep.edu.tr](mailto:ozbayram@gantep.edu.tr),  Üniversite Bulvarı 27310 Gaziantep Üniversitesi Merkez Kampüsü, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü. Şehitkamil/Gaziantep/TÜRKİYE |
| **Öğrenci ile Görüşme Saatleri** | 13:30 |
| **Dersin Ön Koşulları**  *(Ders tanımlanarak ders ile ilgili ön koşul bilgileri verilmelidir. Ayrıca dersin ön koşulu olduğu dersler varsa onların da hangi dersler olduğu belirtilmelidir.)* | Öğrencinin, bu dersi alması için geçmiş dönem derslerinde gerekli krediyi elde etmesi |
| Dersin Amacı  *(Dersin hangi amaçla verildiği ve öğrencilere neler kazandıracağı anlatılmalıdır.)* | Gıda teknolojisinin tarihsel boyutunun araştırmalarla incelenmesi ve irdelenmesi, geçmişten günümüze nasıl bir gelişim gösterdiğinin kanıtlarının işlenmesi, farklı besin gruplarının nasıl ürün haline getirildiğinin işlenmesi, belli başlı saklama yöntemlerinin özelliklerinin işlenmesi. |
| **Öğretim Yöntemleri** | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması Seçilen reçetelerin uygulanarak deneyim kazanılması ve yorumlanması. |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler** | Gıda teknolojisinin tanımını tarihçesini ve yöntemlerini yorumlar.  Gıda muhafaza yöntemlerini öğrenir.  Sebze, süt, tahıl, et teknolojisi ve ürünlerini tanır.  Saklama yöntemlerini tanımlar. |
| **Ders Geçme Koşulları**  *(Öğrencilerin ders ile ilgili sorumlulukları, devam zorunlulukları, ödevler ve sınavlar hakkında detaylı bilgi verilmelidir.)* | 1 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı ara sınavın (vize sınavı) %40'ı  2 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı yılsonu (final) sınavının %60’ı 3 Toplamda iki sınavın ortalamasının 45 ve üzeri olması, öğrencinin 6 saat ve üzeri devamsızlık yapmaması  Öğrencinin puanının yeterli olmaması durumunda yılsonu yazılı sınavı yerine bütünleme sınavına girerek başarılı olması. |
| **Ölçme ve Değerlendirme** | Dönem boyunca öğrenci vize ve final sınavlarından sorumludur. Telafi için bütünleme yazılı sınavları yapılmaktadır. |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. Öğrenci en az 8 saat devamsızlık yapma hakkına sahiptir. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi**  *(Dönem boyunca öğrencilerinize faydalı olacağına inandığınız tüm makaleler, kaynaklar, kitaplar ve öğretim materyallerinin listesi sunulmalıdır.)* | BULDUK Sıdıka, GIDA TEKNOLOJİSİ, ANKARA 2010.  AKBULUT NECATİ VE KARAGÖZLÜ CEM, GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, İZMİR, 2012. |

**HAFTALIK DERS PLANI**

*(Ders konularının işleneceği haftaları açıklamanız öğrencilerin dersleri takip etmelerini ve hazırlanmalarını kolaylaştıracaktır. Haftalık ders planının derslerin işleniş hızına göre değişiklik gösterebileceği bilgisi de eklenNECATebilir.)*

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | **Konu:** Gıda teknolojisinin tarihçesi, tanımı, yöntemleri Amaç : Öğrencinin gıda bilimi ve teknolojisi hakkında bilgiler öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: - |
| **2. Hafta** | **Konu:** Gıda üretimi, Probiyotikler, Prebiyotikler, Organik gıdalar  Amaç : Öğrenci gıdaların içeriğinde yer alan bileşenlerin hangi özelliklere sahip olduğunu öğrenir.  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Öğrenci sanatsal estetik kavramlar hakkında araştırmalar yapar  Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **3. Hafta** | **Konu:** Gıdaların muhafaza yöntemlerindeki teknolojik gelişmeler  Amaç : Gıda teknolojisinde uygulanan teknolojik yöntemlerin çeşitlerini ve özelliklerini öğrenir.  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **4. Hafta** | **Konu:**  Süt teknolojisi ve özellikleri Amaç : Sütün bileşimini, özelliklerini, sütün muhafaza yöntemlerini öğrenir.  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **5. Hafta** | **Konu:** Süt teknolojisi ve özellikleri  Amaç : Sütün türevleri (peynir, yoğurt, kefir, tereyağ)  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **6. Hafta** | **Konu:** Tahıl (Hububat) Teknolojisi  Amaç : Tahılların genel özelliklerini öğrenir.  Ders Öncesi Görevler:  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:-  Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **7. Hafta** | **Konu:** Tahıl (Hububat) Teknolojisi  Amaç : Un teknolojisi, ekmek üretim teknolojisi, makarna teknolojisinin özelliklerini öğrenir.  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:**  Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak sorular sonucunda 100 üzerinden başarısı. 6 saat devamsızlık yapmamış olması |
| **9. Hafta** | **Konu:** Et ve Et Ürünleri Teknolojisi  Amaç : Et ve ürünlerinin muhafaza yöntemlerini öğrenir.  Ders Öncesi Görevler:  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **10. Hafta** | **Konu:** Et ve Et Ürünleri Teknolojisi  Amaç : Et ve ürünlerinin muhafaza yöntemlerini öğrenir.  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **11. Hafta** | **Konu:** Konserve Teknolojisi  Amaç : Konservenin tarihçesi, ekonomik önemi, amaçları  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **12. Hafta** | **Konu:** Konserve Teknolojisi  Amaç : Meyve-sebze konserveleri, et konserveleri, Konserve gıdaların bozulma sebeplerini öğrenir.  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **13.** **Hafta** | **Konu:** Gıdaların Muhafaza Yöntemlerindeki Teknolojik Gelişmeler  Amaç : Soğutma tekniği, liyofilizasyon, mikrodalga tekniğini öğrenir.  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **14. Hafta** | Konu: Gıdaların Muhafaza Yöntemlerindeki Teknolojik Gelişmeler  Amaç : Kurutarak muhafaza, kurutma yöntemleri  Ders Öncesi Görevler:  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**  Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak sorular sonucunda 100 üzerinden başarısı. Dönem başından dönem sonuna 6 saat devamsızlık yapmamış olması |