**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, 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’ı3 Toplamda iki sınavın ortalamasının 45 ve üzeri olması, öğrencinin 6 saat ve üzeri devamsızlık yapmamasıÖğrencinin 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, yöntemleriAmaç : Öğrencinin gıda bilimi ve teknolojisi hakkında bilgiler öğrenmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: - |
| **2. Hafta**  | **Konu:** Gıda üretimi, Probiyotikler, Prebiyotikler, Organik gıdalarAmaç : Öğrenci gıdaların içeriğinde yer alan bileşenlerin hangi özelliklere sahip olduğunu öğrenir.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Öğrenci sanatsal estetik kavramlar hakkında araştırmalar yaparÖlçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **3. Hafta** | **Konu:** Gıdaların muhafaza yöntemlerindeki teknolojik gelişmelerAmaç : Gıda teknolojisinde uygulanan teknolojik yöntemlerin çeşitlerini ve özelliklerini öğrenir.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **4. Hafta**  | **Konu:**  Süt teknolojisi ve özellikleriAmaç : Sütün bileşimini, özelliklerini, sütün muhafaza yöntemlerini öğrenir.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **5. Hafta** | **Konu:** Süt teknolojisi ve özellikleriAmaç : Sütün türevleri (peynir, yoğurt, kefir, tereyağ)Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler:Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **6. Hafta** | **Konu:** Tahıl (Hububat) TeknolojisiAmaç : 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) TeknolojisiAmaç : Un teknolojisi, ekmek üretim teknolojisi, makarna teknolojisinin özelliklerini öğrenir. Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:** Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak sorular sonucunda 100 üzerinden başarısı. 6 saat devamsızlık yapmamış olması |
| **9. Hafta** | **Konu:** Et ve Et Ürünleri TeknolojisiAmaç : Et ve ürünlerinin muhafaza yöntemlerini öğrenir.Ders Öncesi Görevler: Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **10. Hafta** | **Konu:** Et ve Et Ürünleri TeknolojisiAmaç : Et ve ürünlerinin muhafaza yöntemlerini öğrenir.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **11. Hafta** | **Konu:** Konserve TeknolojisiAmaç : Konservenin tarihçesi, ekonomik önemi, amaçlarıDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **12. Hafta** | **Konu:** Konserve TeknolojisiAmaç : Meyve-sebze konserveleri, et konserveleri, Konserve gıdaların bozulma sebeplerini öğrenir.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **13.** **Hafta** | **Konu:** Gıdaların Muhafaza Yöntemlerindeki Teknolojik GelişmelerAmaç : 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 GelişmelerAmaç : Kurutarak muhafaza, kurutma yöntemleriDers 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 sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak sorular sonucunda 100 üzerinden başarısı. Dönem başından dönem sonuna 6 saat devamsızlık yapmamış olması |