

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
GIDA TEKNOLOJİSİ I	GMS2169110	Güz Dönemi	3+0	3	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Her türlü gıdanın üretilmesinden tüketilmesine kadarki gıda zincirinin her aşamasında yer alabilmelerini sağlayacak bilgi düzeyini öğrencilere kazandırmaktır. Gıdaların hem kalite hem de ekonomik açıdan iyileştirilmesini sağlayabilecek bilgi ve beceride profesyoneller yetiştirmektedir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Gıda teknolojisinin önemi ,Minimum işlenmiş gıdalar ve ultra işlenmiş gıdalar ,Gıda işleme tekniklerinin sınıflandırılması ,Isıl işlemler, pastörizasyon, sterilizasyon ,Gıda ışınlama ,su aktivitesi düşürme, tuzlama, şeker ilavesi,Konserve Teknolojisi,Sous-vide teknolojisi,Fermentasyon teknolojisi ,Bira ve şarap teknolojisi ,Mikrodalga teknolojisi,Ultrasound technology,Soğutma ve dondurma teknikleri; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri			
Gıdaları oluşturan temel bileşenleri ve bu bileşenlerin birbirleriyle etkileşimlerini bilir.	10, 16, 9				
Gıda teknolojisi kavramlarını tanımlar ve açıklar.	16, 9	C			
Tahıl, bitkisel yağ, süt ve süt ürünleri, meyve-sebze, et ve et ürünleri gibi temel gıdaları ve bunların işleme teknolojilerini bilir.	16, 9	C			
Gıda muhafaza yöntemlerini anlayarak çeşitli gıdaların işlenmesinde uygun tekniği seçer.	16, 9	C			
Gıdaların bozulmasına sebep olan faktörleri açıkça belirtir.	16, 9				
Öğretim Yöntemleri	10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Gıda teknolojisinin önemi				
2	Minimum işlenmiş gıdalar ve ultra işlenmiş gıdalar				
3	Gıda işleme tekniklerinin sınıflandırılması				
4	Isıl işlemler, pastörizasyon, sterilizasyon	İlgili makalenin dersten önce okunması			
5	Gıda ışınlama				
6	su aktivitesi düşürme, tuzlama, şeker ilavesi				
7	Konserve Teknolojisi				
8	Sous-vide teknolojisi				
9	Fermentasyon teknolojisi				
11	Bira ve şarap teknolojisi				
12	Mikrodalga teknolojisi	literatür okuması			
13	Ultrasound technology				
14	Soğutma ve dondurma teknikleri				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
Öğretim görevlisi ders notları