

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	ZDF218	4	3 + 0	3,0

Bölüm	Bitki Koruma - Lisans (Örgün)
Dersin Amacı	Gıdalann Bileşenleri ve Teknolojileri Hakkında Genel Bilgilerin Verilmesi
Ders İçeriği	Gıdalann kimyasal bileşimi, su, protein, yağ ve mineral maddeler. Enzim, vitamin, renk tat ve koku maddeleri. Gıdalann bozulması, gıdalann muhafaza yöntemleri. gıda katkı maddeleri. Konservé meyve suyu üretim teknolojisi. Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri, fermantasyon teknolojisi

Haftalık Ders Akışı

Hafta	Konu
1	Gıda teknolojisine giriş
2	Gıdalann kimyasal bileşimi
3	Su, protein, yağ ve mineral maddeler
4	Enzim, vitamin, renk, tat ve koku maddeleri
5	Gıdalann bozulması
6	Gıdalann muhafaza yöntemleri, gıda katkı maddeleri
7	Arasnav
8	Konservé meyve suyu üretim teknolojisi
9	Konservé meyve suyu üretim teknolojisi
10	Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri
11	Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri
12	Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri
13	Fermantasyon teknolojisi

ÖĞRENME ÇIKTISI	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri, fermantasyon teknolojisi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdalann kimyasal bileşimi, su, protein, yağ ve mineral maddeler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Konservé meyve suyu üretim teknolojisi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdalann bozulması, gıdalann muhafaza yöntemleri. gıda katkı maddeleri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Enzim, vitamin, renk, tat ve koku maddeleri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

İş Yüğü / Ölçme Değerlendirme	Çalışma Türü / Öğretim Metodu	Süresi (Saat)	Sayısı
-------------------------------	-------------------------------	---------------	--------

Program Çıktıları

1	Temel bilim ve mühendislik bilgi ve ilkelerini ziraat mühendisliği alanına uygulayabilme
2	Tanımsal üretim sürecinde teknikler hakkında bilgi sahibi olma, süreçle ilgili temel sorunları tanımlayabilme ve bunların çözümünde çağdaş yöntemleri kullanabilme
3	Tanımsal alanlardaki bitki koruma sorunlarını tanıma, teşhis ve analiz etme, gerekli önerilerde bulunabilme
4	Bitki koruma problemlerinin çözümüne yönelik önerileri, sürdürülebilir tarım, insan sağlığı ile gıda güvenliğini, iş sağlığı ve güvenliği konularını göz önünde tutarak yürütebilme
5	Bitki koruma problemlerinin çözümüne yönelik proje üretme ve uygulayabilme
6	Doğal kaynakların korunması, iyi tarım ve ekolojik tarım uygulamaları hakkında güncel bilgilere sahip olma, proje üretme ve uygulayabilme
7	Bitki Koruma ile ilgili mevzuatlara hakim olma
8	Mesleki çalışmalarda bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun davranma
9	Hayat boyu öğrenme prensibinin kariyerindeki önemini kavrama, bilişim teknolojilerinden etkin bir şekilde yararlanarak mesleki bilgi ve becerilerini sürekli olarak geliştirme
10	Alanındaki bilgi ve fikirlerini sözlü ve yazılı sunum teknikleri ile ilgili kurum ve kişilere aktarabilme
11	Disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilme, gerektiğinde bağımsız davranma, inisiyatif kullanma ve yaratıcılık becerisine sahip olma, fikirlerini sözlü ve yazılı, açık ve öz bir şekilde ifade ederek iletişim kurabilme
12	Ulusal ve uluslararası güncel sorunları takip edebilme, tarımda kalite sistemleri konusunda bilinç sahibi olabilme
13	Bitki Koruma konularını ve ilgili bilim dallarındaki kavramları, prensipleri ve olayları kavrayabilme
14	Bitki Koruma alanındaki çalışmaların bağımsız olarak yürütebilme, danışmanlık, denetim ve bilirliliği yapabilme

Doğrulama Bağlantısı: <http://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi getir/270361>