

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

<b>Bölüm</b>	Tarla Bitkileri - Lisans (Öğün)
<b>Dersin Amacı</b>	Gıdalann Bileşenleri ve Teknolojileri Hakkında Genel Bilgilerin Verilmesi
<b>Ders İçeriği</b>	Gıdalann kimyasal bileşimi, su, protein, yağ ve mineral maddeler. Enzim, vitamin, renk tat ve koku maddeleri. Gıdalann bozulması, gıdalann muhafaza yöntemleri. gıda katkı maddeleri. KonsERVE 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	KonsERVE meyve suyu üretim teknolojisi
9	KonsERVE 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	PÇ 15
Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri, fermantasyon teknolojisi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdalann kimyasal bileşimi, su, protein, yağ ve mineral maddeler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
KonsERVE 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 Alanı ile ilgili en güncel uygulama, araç-gereç ve diğer bilimsel kaynaklarla desteklenen ileri düzeyde bilgi ve kavrayışa sahip olma ve kullanabilme.
- 2 Alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirme, karmaşık problem ve konuları belirleme ve analiz etme, tartışmalar yapabilme, kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirebilme.
- 3 Öğrenmeyi, öğrenme becerileri ve eleştirel düşüncüyü, ileri düzey çalışmaların bağımsız olarak yürütebileceğini gösterebilme.
- 4 Alanındaki uygulamalarda karşılaşılabileceği öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretebilme.
- 5 Deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi kazanabilme.
- 6 Alanı ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme.
- 7 Bilgiye erişebilme ve bu amaçla kaynak araştırması yapabilme, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanabilme.
- 8 Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışabilme, sorumluluk alma özgüvenini kazanabilme.
- 9 Alanındaki bilgi ve uygulamaları takip edip kullanabilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilecek düzeyde mesleki bilgiye sahip olma.
- 10 Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazanabilme.
- 11 Sürdürülebilir kalkınma ve çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olma.
- 12 Proje yönetimi, iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile yeterli bilgi ve beceri kazanabilme.
- 13 Ziraat alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme yeterliliğine sahip olma.
- 14 Ana dili dışında bir yabancı dili etkin bir şekilde kullanarak alanıyla ilgili ulusal ve uluslararası çalışmalar takip edebilme ve edindiği bilgileri yerli ve yabancı meslektaşlarına aktarabilme yeterliliğine sahip olma.
- 15 Kırsal ve kentsel yaşamın farklılıklarını ve benzerliklerini ayırt edebilme ve her iki yaşama da kolaylıkla uyum sağlayabilme.

Doğrulama Bağlantısı: <http://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi getir/264361>