Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
İKRAM HİZMETLERİ

TİHSMB007	Gıda Teknolojileri			
Yarıyıl	**Kodu**	**Adı**	**T+U**	**Kredi**	**AKTS**
3	TİHSMB007	Gıda Teknolojileri	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
İKRAM HİZMETLERİ		Yok	Öğr.Gör. Meryem Can https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=317542 yavuzmeryem4747@gmail.com	Yok

Dersin Amacı :
Gıda teknolojilerinin temel prensiplerini, gıda işleme yöntemlerini, gıda güvenliği ve kalite kontrol süreçlerini öğretmek ve öğrencilerin gıda endüstrisindeki teknolojik gelişmeleri ve uygulamaları kavramasını sağlamaktır.
Ders İçeriği :
Kimya, genel mikrobiyoloji, beslenme ilkeleri, gıda mikrobiyolojisi, hububat teknolojisi, et teknolojisi, süt teknolojisi, hijyen ve sanitasyon, gıda ambalajlama, yağ teknolojisi, meyve sebze teknolojisi, fermantasyon teknolojisi, gıda mevzuatı ve gıda katkı maddeleri
Yöntem ve Teknikleri : teorik anlatım

Dersin Kaynakları

Kaynakları
Beslenme, Prof.Dr. Mehmet Demirci
Türk Gıda Kodeksi Yönetmelikleri
Gıda Teknolojisi (Cemalettin Elçi)
Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık)

2

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	**Eğitim Bilimleri**	:
Mühendislik Bilimleri	:	**Fen Bilimleri**	: 20
Mühendislik Tasarımı	:	**Sağlık Bilimleri**	: 15
Sosyal Bilimler	: 5	**Alan Bilgisi**	: 60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar	
1	Ders Hakkında Genel Bilgi ve Derse Genel Giriş		Derse ders saati içerisinde katılımda bulunma	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar
2	Gıda Teknolojilerine Giriş		Konu ile ilgili ön araştırma yapmak	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar
3	Gıdaların Muhafaza Yöntemlerindeki Teknolojik Gelişmeler		Konu ile ilgili ön araştırma yapmak	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar
4	Konserve		Konu ile ilgili ön araştırma yapmak	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar
5	Süt Teknolojisi		Konu ile ilgili ön araştırma yapmak	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar
6	Tahıl (Hububat) Teknolojisi		Konu ile ilgili ön araştırma yapmak	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar
7	Tahıl (Hububat) Teknolojisi		Konu ile ilgili ön araştırma yapmak	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar
8	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi		Konu ile ilgili ön araştırma yapmak	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar
9	Besinlerin Tuz ve Baharat ile Saklanması		Konu ile ilgili ön araştırma yapmak	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar
10	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi		Konu ile ilgili ön araştırma yapmak	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar
11	Gıda Katkı Maddeleri		Konu ile ilgili ön araştırma yapmak	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar
12	Ders Değerlendirmesi, Vaka Tartışmaları ve Genel Tekrar		Dönem boyunca işlenen konuları tekrar eder.	Gıda Teknolojisi, Prof.Dr. Sıdıka BULDUK (detay yayıncılık) ve Paylaşılan Sunumlar

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TİHSAB008 Sürdürülebilir Gastronomi
TİHSMB009 Turizm İşletmelerinde Tedarik Süreci Yönetimi

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda teknolojisinin tarihçesini, tanımını, temel yöntemlerini ve farklı gıda gruplarının işleme teknolojilerini açıklar.
Ö02	Gıdaların muhafaza yöntemlerini (konserve, dondurma, tuzlama, baharatlama, radyasyon vb.) analiz eder ve uygun yöntemi seçer.
Ö03	Gıda katkı maddelerini ve gıda depolama sistemlerini değerlendirir.
Ö04	Gıda teknolojisi uygulamalarında gıda güvenliği, kalite standartları ve etik kurallara uygun hareket eder.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
P07	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P08	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
P13	Rezervasyon alma, karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini yapar.
P09	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar
P11	İşletmelerin organizasyon yapısını ve iş süreçlerini açıklar.
P12	Yiyecek içecek hizmetlerinde beslenme ilkeleri, menü planlama, üretim, mutfak, servis hizmetleri ve atık azaltımı süreçlerini açıklar.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		**%100**

AKTS Hesaplama İçeriği

Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık teorik ders saati	12	2	24
Haftalık uygulamalı ders saati	0	0	0
Okuma Faaliyetleri	12	2	24
İnternetten tarama, kütüphane çalışması	10	2,4	24
Materyal tasarlama, uygulama	0	0	0
Rapor hazırlama	0	0	0
Sunu hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	6	6
Final sınavı ve final sınavına hazırlık	1	12	12
Diğer (Belirtiniz)	0	0	0
Toplam İş Yükü			**90**
AKTS Kredisi			**3**

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
Tüm	4	4	4		4	5							
Ö01	4	4	4		4	5							
Ö02	4	4	4		4	5							
Ö03	4	4	4		4	5							
Ö04	4	5	4		4	5							