

 BİLECİK ŞEYH EDEBALI <small>ÜNİVERSİTESİ</small>	YENİ DERS ÖNERİ FORMU	BŞEÜ-KAYSİS Belge No	DFR-038
		İlk Yayın Tarihi/Sayısı	10.05.2016 / 5
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Toplam Sayfa	1/2

Sayfa 1									
Ders Adı	Kodu	Ortalamaya Girer/Girmez	Ön Koşul Var Mı?		Yarıyıl	T	U	Kredi	AKTS
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	ZDF218	Girer		H	4	3	0	3	3
Dersin Dili	Türkçe								
Dersin Seviyesi	Lisans								
Dersin Türü	Seçmeli								
Ön Koşullar	Yok								
Dersin Koordinatörü									
Dersi Verenler									
Dersin Yardımcıları									
Dersin Amacı	Gıdaların Bileşenleri ve Teknolojileri Hakkında Genel Bilgilerin Verilmesi								
Dersin Verilişi									
Dersin Öğrenme Çıktıları	Gıda maddelerinin içerikleri ve işleme teknolojileri ile ilgili bilgi sahibi olunması								
Dersin İçeriği	Gıdaların kimyasal bileşimi, su, protein, yağ ve mineral maddeler. Enzim, vitamin, renk, tat ve koku maddeleri. Gıdaların bozulması, gıdaların muhafaza yöntemleri. gıda katkı maddeleri. Konserve meyve suyu üretim teknolojisi. Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri, fermantasyon teknolojisi								
KAYNAKLAR									
Kaynaklar	Dersi veren öğretim üyesinin ders notları, önerilen kaynak kitaplar								
Yardımcı Kaynaklar									
MATERYAL PAYLAŞIMI									
Dokümanlar									
Ödevler									
Sınavlar									

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	16	3	48
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)	6	2	12
Ödev Hazırlama	1	5	5
Sunum / Seminer Hazırlama	-	-	-
Arasınavlara Hazırlanma	1	10	10
Arasınavlar	1	1	1
Yarıyıl Sonu Sınavına Hazırlanma	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam			87
Tahmini AKTS			3,41

 BİLECİK ŞEYH EDEBALI <small>ÜNİVERSİTESİ</small>	YENİ DERS ÖNERİ FORMU	BŞEÜ-KAYSİS Belge No	DFR-038
		İlk Yayın Tarihi/Sayısı	10.05.2016 / 5
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Toplam Sayfa	2/2

DERS AKIŐI			
Hafta	Konular	Ön Hazırlık	Kullanılan Öğretim Yöntem ve Teknikler
1	Gıda Teknolojisine Giriş		
2	Gıdaların kimyasal bileşimi		
3	Su, protein, yağ ve mineral maddeler		
4	Enzim, vitamin, renk, tat ve koku maddeleri		
5	Gıdaların bozulması		
6	Gıdaların muhafaza yöntemleri, gıda katkı maddeleri		
7	Vize		
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		
14	Genel Tekrar		

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
Çalışma Türleri	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Kısa Sınav		
Ödev		
Final	1	60
Toplam		100

DERS KATEGORİSİ	
Mühendislik Bilimleri	%100