



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**  
**Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

<b>DÖNEM</b>	Bahar
--------------	-------

<b>DERSİN KODU</b>	271218017	<b>DERSİN ADI</b>	Gıda Teknolojileri
--------------------	-----------	-------------------	--------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	2	0	0	2	4	ZORUNLU ( ) SEÇMELİ ( X )	Türkçe

**DERSİN KATEGORİSİ**

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	60
<b>VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)</b>			
<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Endüstriyel üretim başta olmak üzere gıdaların kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerini, çeşitli gıda ürünlerinin işlenmesi ve paketlenmesi sürecin, bu süreç içerisinde kullanılan teknikler ve gıda katkı maddelerinin neler olduğuna dair konu başlıkları yer almaktadır.		
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Endüstriyel üretim başta olmak üzere gıdaların kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerini, çeşitli gıda ürünlerinin işlenmesi ve paketlenmesi sürecin, bu süreç içerisinde kullanılan teknikler ve gıda katkı maddelerinin neler olduğuna dair bilgileri öğrencilere aktarmaktır.		
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>			
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	Endüstriyel üretim başta olmak üzere gıdaların kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerini bilir, çeşitli gıda ürünlerinin işlenmesi ve paketlenmesi süreci hakkında bilgi sahibi olur, bu süreç içerisinde kullanılan teknikler ve gıda katkı maddelerinin neler olduğunu bilir.		
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Gıda Bilimi ve Teknolojisi Necati Akbulut Cem Karagözlü Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri Pınar Şanlıbaba ve Yalçın Güçer		

<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	Gıda Katkı Maddeleri Muhittin Tayfur
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Gıdaların kimyasal bileşimi
2	Genel Mikrobiyoloji
3	Gıda Kalite Kontrolü
4	Gıda Muhafaza Teknikleri
5	Gıda Katkı Maddeleri
6	Gıda Analizinde Temel Prensipler
7	Tahıl İşleme Teknolojisi
8	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi
9	Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi
10	Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi
11	Çikolata ve Şekerli Ürünler Üretim Teknolojisi
12	Bitkisel Yağ Üretim Teknolojisi
13	Çay İşleme Teknolojisi
14	Gıda Teknolojilerinde Güncel Gelişmeler
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.	X		
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.		X	
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.		X	
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.		X	
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR

Tarih: 31.10.2023

İmza: