

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ - CERRAHPAŞA
VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU



MÜFREDAT FORMU
Ders İzlenesi

Sayı : Tarih : 9.9.2019

Diploma Program Adı : GIDA TEKNOLOJİSİ, ÖNLİSANS PROGRAMI, (ÖRGÜN ÖĞRETİM)

Akademik Yıl : 2017 - 2018

| Ders Adı | | ÖZEL GIDALAR TEKNOLOJİSİ | | | | Ders Kodu | GITE2053 |
|--|--------------|---|-------------------|----------|------|-------------|-------------|
| Yarıyıl | Teorik Saati | Uygulama Saati | Laboratuvar Saati | Kredisi | AKTS | Dersin Dili | Dersin Türü |
| 4 | 2 | 2 | 0 | 3 | 4 | Türkçe | Seç. |
| Derse Kabul Koşulları | | Koşul Mevcut Değil | | | | | |
| Devam Zorunluluğu | | Teorik | | Uygulama | | Laboratuvar | |
| | | %70 | | %80 | | | |
| Dersi Veren(ler) | | Doç. Dr. SEMA SANDIKÇI ALTUNATMAZ, Öğr. Gör. Dr. CANSU ÇELİK, Öğr. Gör. Dr. DENİZ AKTARAN BALA, Doç. Dr. FİLİZ AKSU, | | | | | |
| Dersin Amacı | | Ülkemize özgü üretilen bazı gıdaları tanımak ve bilgi sahibi olmak. | | | | | |
| Dersin İçeriği (Kısa Tanım) | | Tahin, tahin helvası, şekerlemeler, boza, lokum, pişmaniye, gevrekler hakkında bilgi sahibi olmak. | | | | | |
| Dersin Öğrenme Çıktıları | | 1-Tahin ve tahin helvası üretimi hakkında bilgi sahibi olmak 2-Boza ve salep üretimi hakkında bilgi sahibi olmak 3-Şekerlemeler , lokum ve pişmaniye, çikolata üretimi hakkında bilgi sahibi olmak 4-Bal, polen, propolis, arısıütü, ketçap, mayonez, pestil ve şeker teknolojileri hakkında bilgi sahibi olmak | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | | Video görseller, barkovizyon, bilgisayar destekli sunum. | | | | | |
| Dersin Öğrenme Çıktılarının Program Yeterliliklerine Katkısı | | Gıdaların üretim aşamalarını bilmek, öğrenim çıktısı ile yüksek düzeyde ilgilidir. | | | | | |
| Kaynaklar | | Ders notları. Özel gıdalar Teknolojisi .Çukurova Üniv. Ziraat Fak. Ders Notları. Bazı Özel Gıdalar İle Fermente Gıdaların Kalite Kontrolü(Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları)Prof.Dr. Merih KIVANÇ -Doç.Dr. Cengiz CANER -Yrd.Doç.Dr. Meral YILMAZ | | | | | |

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

| Çalışma | Sayı | Katkı Payı |
|---------|------|------------|
| Ödevler | 1 | 12 |
| Sunum | 0 | 0 |

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

| Çalışma | Sayı | Katkı Payı |
|--|-------------|-------------------|
| Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil) | 1 | 20 |
| Proje | 0 | 0 |
| Klinik Uygulama | 0 | 0 |
| Laboratuvar | 0 | 0 |
| Arazi Çalışması | 0 | 0 |
| Diğer Uygulamalar | 0 | 0 |
| Kısa Sınavlar | 1 | 8 |
| Dönem Ödevi / Projesi | 0 | 0 |
| Portfolyo Çalışmaları | 0 | 0 |
| Raporlar | 0 | 0 |
| Öğrenme Günlükleri | 0 | 0 |
| Bitirme Tezi/Projesi | 0 | 0 |
| Seminer | 0 | 0 |
| Diğer | 0 | 0 |
| Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil) | 1 | 60 |
| YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARIN BAŞARI NOTUNA KATKISI | | 40 |
| YARIYIL SONU SINAVININ BAŞARI NOTUNA KATKISI | | 60 |
| TOPLAM | | 100 |

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

| Etkinlikler | Sayı | Süre | Kredi İş Yükü |
|--------------------------------------|-------------|-------------|----------------------|
| Ders Süresi | 14 | 2 | 28 |
| Sınıf Dışı Çalışma Süresi | 14 | 2 | 28 |
| Ödevler | 1 | 14 | 14 |
| Sunum | 0 | 0 | 0 |
| Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil) | 1 | 10 | 10 |
| Proje | 0 | 0 | 0 |
| Klinik Uygulama | 0 | 0 | 0 |
| Laboratuvar | 0 | 0 | 0 |
| Arazi Çalışması | 0 | 0 | 0 |

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

| Etkinlikler | Sayı | Süre | Kredi İş Yüğü |
|---|-------------|-------------|----------------------|
| Diğer Uygulamalar | 0 | 0 | 0 |
| Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil) | 1 | 14 | 14 |
| Kısa Sınavlar | 0 | 0 | 0 |
| Dönem Ödevi / Projesi | 0 | 0 | 0 |
| Portfolyo Çalışmaları | 0 | 0 | 0 |
| Raporlar | 0 | 0 | 0 |
| Öğrenme Günlükleri | 0 | 0 | 0 |
| Bitirme Tezi/Projesi | 0 | 0 | 0 |
| Seminer | 0 | 0 | 0 |
| Diğer | 0 | 0 | 0 |
| Kredi İş Yüğü | | | 94 |
| Kredi İş Yüğü / 25 | | | 3.76 |
| AKTS | | | 4 |

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI

| Hafta | Teori Konu Başlıkları |
|--------------|--------------------------------|
| 1 | Tahin üretimi |
| 2 | Tahin helvası üretimi |
| 3 | Şekerleme Teknolojisi |
| 4 | Lokum üretimi |
| 5 | Pişmaniye üretimi |
| 6 | Saray helva |
| 7 | Bal, polen |
| 8 | Arısütü, propolis, arı zehiri |
| 9 | Çikolata teknolojisi |
| 10 | Cezerye, pestil, cevizli sucuk |
| 11 | Ketçap, mayonez |
| 12 | Toz çorba |
| 13 | Cips ve çerezler teknolojisi |
| 14 | Şeker teknolojisi |

| Hafta | Uygulama Konu Başlıkları |
|-------|--------------------------------|
| 1 | Tahin üretimi |
| 2 | Tahin helvası üretimi |
| 3 | Şekerleme Teknolojisi |
| 4 | Lokum üretimi |
| 5 | Pişmaniye üretimi |
| 6 | Saray helva |
| 7 | Bal, polen |
| 8 | Arisütü, propolis, arı zehiri |
| 9 | Çikolata teknolojisi |
| 10 | Cezerye, pestil, cevizli sucuk |
| 11 | Ketçap, mayonez |
| 12 | Toz çorba |
| 13 | Cips ve çerezler teknolojisi |
| 14 | Şeker teknolojisi |

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

| No | Program Yeterlilikleri | Puan |
|----|---|------|
| 1 | Gıda maddelerini ve bileşenlerini tanımak ve sağlık açısından önemini bilmek | 0 |
| 2 | Gıda ile ilgili her türlü zincirde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeleri ve korunma tedbirlerini bilmek ve uygulamak | 0 |
| 3 | Gıda üretim aşamalarını bilmek ve çıkabilecek sorunlarla başedebilmek | 0 |
| 4 | Laboratuvarda temel hazırlık işlemlerini, müfredat kapsamında gösterilen analizleri yapmak ve yorumlamak | 0 |
| 5 | Katkı maddelerini tanımak, etkileri ve kullanımlarını bilmek | 0 |
| 6 | Yönetmelik ve mevzuatlara ulaşma, okuma ve yorumlama yeteneğinde olma | 0 |
| 7 | Hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi sahibi olmak ve uygulayabilmek | 0 |
| 8 | Gıda işletmelerinde kullanılan makinelerin genel özelliklerini bilmek | 0 |
| 9 | Gıda Teknolojisi alanında edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarabilmek | 0 |
| 10 | Gıda Teknolojisi alanında sorunları algılayarak yorumlar yapabilmek ve çözüm önerileri getirmek | 0 |
| 11 | Kalite, gıda güvenliği, çevre bilinci, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olmak | 0 |
| 12 | Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilmek | 0 |
| 13 | Gıda Teknolojisi alanında kendi öğrenme gereksinimini belirleyebilmek, değişime ve yeniliğe karşı açık olmak, araştırma yapabilmek ve edindiği bilgileri uygulayabilmek | 0 |

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

| No | Program Yeterlilikleri | Puan |
|----|--|------|
| 14 | Mesleđi ile ilgili alanlarda kuramsal ve uygulamalı bilgileri bilmek ve kullanabilme | 0 |
| 15 | Bireysel ve örgütsel iletişim kurmak | 0 |
| 16 | Gıdalara uygulanan temel işlemleri bilmek | 0 |

Katkı Derecesi : 1 düşük, 5 yüksek

İMZA