

FOOD TECHNOLOGY I

GMS207 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	3
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	3 / 0 / 2
ECTS	4
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK
Prerequisite courses	YOK
Internship status	YOK

Course objectives

Et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta, bal ve arıcılık ürünlerinin elde edilmesi, yapısı, özellikleri ve işlenmesine yönelik bilgileri geniş bir bakış açısı ile kazandırmak. Bu ürünlerin üretimine yönelik teorik ve uygulamalı bilgileri aktarmak

Course content

Ders kapsamında et ve et ürünlerinin özellikleri ve insan beslenmesindeki yeri, kesim tekniği ve et ürünleri işleme teknolojisi, et muhafaza yöntemleri, tavuk eti ve su ürünleri işleme teknolojisi, süt ve süt ürünlerinin özellikleri ve insan beslenmesindeki yeri, içme sütü, yoğurt, peynir ve tereyağı, dondurma, süt tozu, peyniraltı suyu tozu, kefir gibi özel süt ürünleri üretim teknolojisi, yumurta, bal ve arıcılık ürünleri üretim teknolojisi hakkında bilgi verilmektedir.

Resources

Gökalp, H.Y., Kaya, M., Zorba, Ö. (2012). Et Ürünleri İşleme Mühendisliği. Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 786, Erzurum

Yetişmeyen, A (Editör). 2013. Süt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:1560, Ders

Kitabı:513

Demirci,M.,Şimşek,O.1997.Süt İşleme Teknolojisi. Hasad Yayıncılık., İstanbul Akın,N.2004.Modern Süt Ürünleri Teknolojisi. Selçuk Üniv. Ziraat Fak., Konya

Ali ALTAN (1997) Özel Gıdalar Semih ÖTLEŞ (1995) Bal ve Bal Teknolojisi

Other recommended points

-

Learning outcomes

1	Et ve süt esaslı ürünlerin (sucuk, salam, yoğurt, peynir, kefir vb.) üretim süreçlerini laboratuvar ortamında uygular.
2	Et, süt ve fermente ürünlerin üretiminde kullanılan teknolojik işlemleri ve ekipmanları analiz eder.
3	Farklı hayvansal ürünlerin üretim teknolojilerini kalite, raf ömrü ve gıda güvenliği açısından karşılaştırır.
4	Hayvansal ürünlerin işlenmesi sırasında ortaya çıkabilecek teknolojik problemlere yönelik çözüm önerileri geliştirir.

Weekly topics

Week	Subject
1	Etin nitelikleri ve insan beslenmesindeki yeri
2	Kesime hazırlama ve kesim tekniği
3	Fermente et ürünleri üretim teknolojisi
4	Emülsifiye et ürünleri üretim teknolojisi
5	Et muhafaza yöntemleri
6	Tavuk eti işleme teknolojisi-
7	Su ürünleri işleme teknolojisi
8	Ara sınav
9	Sütün nitelikleri ve insan beslenmesindeki yeri-
10	İçme sütü üretim teknolojisi

Week	Subject
11	Yoğurt üretim teknolojisi
12	Peynir üretim teknolojisi
13	Özel süt ürünleri üretim teknolojisi
14	Bal ve arıcılık ürünleri üretim teknolojisi
15	Yumurta üretim teknolojisi
16	Son Sınav

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Rapor	1	%30
Quiz	1	%10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Tartışma	14	0	0

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Rapor	6	1	6
Quiz	6	1	6
Laboratuvar	14	2	28
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	3	42
Deney	6	2	12
Ara Sınav	1	1	1
Takım/Grup Çalışması	6	1	6
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	3	3
Total workload / ECTS			105 hours · 3,5 ECTS