

FOOD TECHNOLOGY II

GMS208 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

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

Course objectives

Bu dersin amacı tahıl işleme teknolojisi, meyve ve sebze işleme teknolojisi ile bitkisel yağ işleme teknolojisi kapsamında temel bilgi ve üretim teknolojileri hakkında bilgi vermektir.

Course content

Ders kapsamında tahıl ve buğdayın fiziksel ve kimyasal özellikleri ile depo atmosfer şartları, makarna, bulgur gibi sert buğday ürünlerinin, bisküvi, kraker, nişasta, glikoz gibi yumuşak buğday ürünlerinin ve kahvaltılık tahılların üretim teknolojileri, meyve ve sebzelerin bileşimi, meyve suyu, konserve ve salça üretim teknolojileri, yağların kimyasal yapısı, çeşitli katı ve sıvı yağ üretim teknolojileri, yağlarda meydana gelen bozulmalar ve kontrol önlemleri hakkında bilgi verilmektedir.

Resources

Elgün A., Ertugay Z.,2011;Tahıl İşleme Teknolojisi, 5.Baskı, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum.

Cemeroğlu B., 2012; Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Bizim Grup, Ankara.

Nas, S., Gökalp, H.Y., Ünsal, M., 2008; Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi Ders Kitapları Yayın No:5, Denizli .

Other recommended points

yok

Learning outcomes

1	Tahıl tanesinin fiziksel ve kimyasal bileşimini analiz ederek tahılları botanik ve tane özelliklerine göre sınıflandırır.
2	Sert buğday ürünleri (ekmek, makarna, bulgur) ile yumuşak buğday ürünlerinin (bisküvi, kraker) endüstriyel üretim teknolojilerini ve işlem basamaklarını açıklar.
3	Meyve ve sebzelerin kimyasal bileşimleri ile bunların işlenmesi ve depolanması sırasında meydana gelen enzimatik/enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonlarını analiz eder.
4	Konserve üretim teknolojisi süreçlerini yönetir; konserve gıdalarda meydana gelebilecek fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmaları sınıflandırarak nedenlerini ortaya koyar.
5	Meyve suyu, turşu ve salça üretim aşamalarını, standardizasyon ve fermantasyon kriterlerine uygun olarak uygular/gerçekleştirir.
6	Çeşitli bitkisel yağların (zeytinyağı, ayçiçek yağı vb.) ekstraksiyon, rafinasyon ve üretim teknolojisi süreçlerini teknik özellikleriyle karşılaştırır.

Weekly topics

Week	Subject
1	Dersin genel tanıtımı, tahılların gıda teknolojisindeki önemi, tahıl tanesinin yapısı ve tahılın depolanması
2	Buğdayda kalite takdiri ve standardizasyon ve diğer tahılların değerlendirilmesi
3	Ekmek üretim teknolojisi
4	Sert buğday ürünleri ve Yumuşak buğday ürünleri
5	Meyve ve sebzelerin bileşimi
6	Turşu üretim teknolojisi
7	Konserve üretim teknolojisi
8	Ara sınav
9	Salça üretim teknolojisi

Week	Subject
10	Meyve suyu üretim teknolojisi
11	Yağların genel özellikleri
12	Yağlarda meydana gelen kimyasal tepkimler
13	Yağlı tohumlardan yağ elde edilmesi
14	Zeytinyağı üretim teknolojisi
15	Margarin üretim teknolojisi
16	Son sınav

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Rapor	8	%25
Quiz	8	%5

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

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

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
-------	--------	------------------	---------------

Derse Katılım	14	3	42
Rapor Hazırlama	8	2	16
Soru-Yanıt	14	1	14
Quiz	8	1	8
Laboratuvar	10	2	20
Final Sınavı	1	1	1
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Ara Sınav	1	1	1
Bireysel Çalışma	14	2	28
Total workload / ECTS			131 hours · 4,37 ECTS