

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	NEW DEVELOPMENTS IN FOOD TECHNOLOGY / NEW DEVELOPMENTS IN FOOD TECHNOLOGY	
Ders Kodu / Course Code	UGTS1372016272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı; gıda teknolojisindeki gelişmelerin öğretilmesidir.	The aim of this course is; To teach the developments in food technology.
İçeriği / Content	Gıda sanayinde mikroorganizma, enzim kullanımı Fonksiyonel gıdalar Gıda sanayinde yapılan hileler Nanoteknoloji Probiyotik-prebiyotik Akıllı ambalajlama Atık gıdaların değerlendirilmesi	Use of microorganism, enzyme in food industry Functional foods Food industry scammers Nanotechnology Probiotic-prebiotic Smart packaging Evaluation of waste foods
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Serap ÖRÜNDÜ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda teknolojisindeki teknolojilerin öğrenilmesi	Learning the technologies in food technology
2	Gıda endüstrisindeki yeni üretim ve paketleme teknolojileri hakkında bilgi sahibi olmak	Having knowledge about new production and packaging technologies in food industry
3	Gıda işleme kavramı ve prensibinin anlaşılması	The concept of food processing and understanding of its principle
4	Gıda teknolojisinde kullanılan yenilikçi yaklaşımlar hakkında farkındalık yaratılması	Raising awareness about innovative approaches used in food technology

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Giriş ve Dersi tanıtım				
	Introduction and course introduction				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda sanayinde akıllı ambalajlama ve izlenebilirlik				
	Intelligent packaging and traceability in food industry				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Probiyotikler				
	Probiotics				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Prebiyotikler- Simbiyotikler				
	Prebiotics-symbiotics				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda sanayinde enzim kullanımı				
	Enzyme use in food industry				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda sanayinde enzim kullanımı				
	Enzyme use in food industry				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Atık gıdaların değerlendirilmesi				
	Evaluation of waste foods				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda sanayinde mikroorganizma kullanımı				
	Use of microorganisms in food industry				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda sanayinde mikroorganizma kullanımı				
	Use of microorganisms in food industry				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel Gıdalar				
	Functional Foods				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel Gıdalar				
	Functional Foods				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda teknolojisinde nanoteknoloji uygulamaları				
	Nanotechnology applications in food technology				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda teknolojisinde nanoteknoloji uygulamaları				
	Nanotechnology applications in food technology				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda sanayinde engeller teknolojisi				
	Food industry obstacle technology				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	6.00	6.00
Final Sınavı / Final Examination	1	6.00	6.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	2	1.00	2.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5.00	5.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4.00	4.00
Toplam / Total:	34	26.00	79.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Gıda teknolojisindeki teknolojilerin öğrenilmesi / Learning the technologies in food technology		5	4	4		4	4		4		3	3	3		5
2.Gıda endüstrisindeki yeni üretim ve paketleme teknolojileri hakkında bilgi sahibi olmak / Having knowledge about new production and packaging technologies in food industry		5	3	4	3	3	4	5	5	4					
3.Gıda işleme kavramı ve prensibinin anlaşılması / The concept of food processing and understanding of its principle		4	4	3	4		4	4	5	4					
4.Gıda teknolojisinde kullanılan yenilikçi yaklaşımlar hakkında farkındalık yaratılması / Raising awareness about innovative approaches used in food technology		5	5	4	4	3	4							3	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high