



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 3003 — Gıdalar ve Özellikleri

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 3003
Dersin Adı	Gıdalar ve Özellikleri
Ders Adı (EN)	Foods and Their Specifications
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Çağla MCKENZIE
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	4

Dersin Amacı

Bu dersin amacı; hazırlama, pişirme ve depolama sırasında gıda özelliklerinin değişmesine neden olan faktörleri ayrıntılı bir şekilde incelemektir.

Dersin İçeriği

Bu ders, gıda bilimi ile ilgili derslerde öğretilen ilkelere dayanarak; gıdaların fiziksel ve kimyasal özellikleri, gıdaların muhafazası ve depolanması gibi konuları daha detaylı bir şekilde ele almaktadır. Gıda hazırlama, farklı pişirme yöntemleri ve depolama süreçlerinde gıda özelliklerinde meydana gelen değişimlere vurgu yapılmaktadır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

na

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

On Food and Cooking, Harold J. McGeeThe Science of Cooking: Every quest, Stuart FarrimondThe Food Lab: Better Home Cooking Through Science, J. Kenji López-Alt

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Sıklıkla tüketilen gıda maddelerini sınıflandırır, bunların kimyasal ve fiziksel özelliklerini tanımlar ve karşılaştırır.

ÖÇ2: Gıdaların hazırlama ve pişirme süreçlerinde uğradığı fiziksel ve kimyasal reaksiyonları ve bunlarla ilgili terminolojiyi bilir

ÖÇ3: Hazırlama, pişirme ve depolama sırasında meydana gelen temel kimyasal ve fiziksel reaksiyonları ve bunların gıda kalitesi ile raf ömrüyle olan ilişkisini özetler.

ÖÇ4: Gıda bileşenlerindeki değişimlerin son ürün özellikleri üzerindeki etkilerini anlar.

ÖÇ5: Yenilikçi gıda işleme teknolojilerinin (örneğin, düşük sıcaklıkta pişirme, vakumlu pişirme) gıda kalitesi ve güvenliği üzerindeki etkilerini değerlendirir

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktıları işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 1	3	—	2	2	2	3	1	2	3	1	1	—	1	1
ÖÇ 2	3	—	2	3	3	3	2	2	2	—	1	—	—	1
ÖÇ 3	3	1	2	2	2	3	1	2	3	—	2	1	1	2
ÖÇ 4	2	—	3	3	3	3	2	3	2	1	1	—	1	1
ÖÇ 5	3	2	2	3	3	3	2	3	3	2	3	1	1	2

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüky Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	14	3	42	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1	21	
Final Sınavı/Hazırlık	1	30	30	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	20	20	
Toplam İş Yüky			113	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Giriş ve Oryantasyon: Ders İzlencesinin (Syllabus) Değerlendirilmesi
2	Mutfak Gereçleri Malzemeleri ve Pişirme Yöntemleri
3	Mutfak Gereçleri Malzemeleri; Metaller ve Seramikler, Alüminyum, Demir ve Çelik, Paslanmaz Çelik
4	Pişirme Yöntemleri: Isı Transferi Biçimleri (Kondüksiyon/İletim, Konveksiyon/Taşınım, Radyasyon/Işınım)
5	Temel Gıda Isıtma/Pişirme Yöntemleri (Izgara ve Fırında Izgara, Fırınlama, Haşlama ve Buharda Pişirme, Tavada Kızartma ve Soteleme)
6	Süt ve Süt Ürünleri
7	Yumurta
8	Tahıllar: Buğday, Pirinç, Mısır
9	Ara Sınav Haftası
10	Tahıllar: Arpa, Çavdar, Yulaf
11	Et ve Et Ürünleri
12	Balık ve Kabuklu Deniz Ürünleri
13	Yenilebilir Bitkiler: Meyveler ve Sebzeler
14	Baklagiller
15	Taze Otlar, Baharatlar ve Soslar ve Şekerler ve Çikolata

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif
Problem Çözme	-	* Problem çözme teknikleri kullanılarak fiziksel ve fizyolojik problemlerinin analiz edilmesi ve uygun çözümlerin geliştirilmesi.	Aktif
Gösterim	Ders sunum içerikleri	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Midterm	%40
Quiz	Final	%60
Final	Overall Grade	%0
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 3, SKA 4, SKA 11, SKA 12, SKA 13, SKA 14, SKA 15

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.