



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

ASC 108 — Gıdalar ve Özellikleri

Ders Bilgileri

Ders Kodu	ASC 108
Dersin Adı	Gıdalar ve Özellikleri
Ders Adı (EN)	Food and Their Specifications
Eğitim Düzeyi	Önlisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Merve SOLMAZ
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	3

Dersin Amacı

Yiyecek içeceklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin çeşitlerini tanıtmak ve fiziksel, kimyasal niteliklerini aktarmak amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği

Bu dersin içeriğinde yiyecek ve içecek sektöründe yaygın olarak kullanılan yiyeceklerin kimyasal ve fiziksel özelliklerinin son ürünün duyuşal özellikleri üzerindeki etkisinin anlatılması, coğrafi şartların yiyeceklerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini belirlemedeki öneminin açıklanması, bir yiyeceğin, örneğin buğdayı, farklı çeşitleri arasındaki yapısal farklar olabileceği ve üretilecek yiyeceğe bağlı olarak hangi çeşidinin nasıl seçileceğinin anlaşılması

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Bulunmamaktadır

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Doğan, M., (2022). Gıdalar, Özellikleri, Fonksiyonları ve Mutfak Uygulamaları, Nobel Akademik Yayınları, Ankara., Ed: Doğan M. ISBN: 978-625-427-785-6

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Coğrafi şartların ürün çeşitliliği üzerindeki etkisini açıklar.

ÖÇ2: Gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan yiyecekleri sınıflandırır.

ÖÇ3: Üretimde kullanılacak olan bir ürünün farklı çeşitleri arasından uygun olan çeşidin kimyasal ve fonksiyonel özelliklerine dayanarak nasıl seçilebileceğini açıklar.

ÖÇ4: Gıdaların kimyasal yapılarına bağlı olarak üretimdeki fonksiyonel özelliklerinin nasıl değiştiğini açıklar.

ÖÇ5: Gıdaların hazırlanma ve pişirme aşamalarında oluşabilecek değişikliklikleri açıklar

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
ÖÇ 1	1	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	1
ÖÇ 2	2	1	—	—	—	1	1	—	—	1	1	1
ÖÇ 3	2	3	1	1	—	1	—	1	—	—	—	2
ÖÇ 4	3	3	—	—	2	1	—	—	—	—	—	1
ÖÇ 5	3	3	3	1	2	1	—	1	—	—	2	2

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüky Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	15	3	45	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1	14	
Ev Ödevi	2	5	10	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	10	10	
Final Sınavı/Hazırlık	1	15	15	
Toplam İş Yüky			94	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Giriş ve Oryantasyon: Müfredatın Tartışılması Ölçme ve Tartma.
2	Tahılların sınıflandırılması, buğday ve işlenmiş buğday ürünleri
3	Makarna ve Pirinç
4	Baklagiller
5	Meyveler ve Sebzeler
6	Süt ve süt ürünleri
7	VİZE
8	Yerel ve ithal peynirler
9	Kırmızı et
10	Salam, Sosis, Sucuk, Pastırma
11	Kanatlı etleri ve av hayvanları
12	Deniz Ürünleri
13	Baharat
14	Kakao, çikolata
15	FİNAL

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
Teknik Gezi	-	Önceden planlanmış teknik geziye katılır ve gezide öğrendiklerini raporlar.	Aktif
Proje sunum	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, internet	Araştırma - sunum hazırlama ve sunum yapma	Aktif
Ödev	Bilgisayar	Bilgisayar ve Excel kullanarak ödev sorularının çözülmesi ve analiz edilmesi	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize Sınavı	%50
Final	Final Proje	%50
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 1, SKA 2, SKA 3, SKA 4

Bu belge 29.07.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.