

## DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gıdalarda Tekstür ve Tekstürel Özellikler
Dersin Kredisi	3 (Teori=3)
Dersin AKTS'si	6
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. A. Ferit ATASOY
Dersin Gün ve Saati	
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	
İletişim Bilgileri	<a href="mailto:afatasoy@harran.edu.tr">afatasoy@harran.edu.tr</a> 0 (414) 3183732
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze aktarım yapılarak ders anlatılacaktır. Anlatım sırasında ve sonunda soru-cevap kısımlarına yer verilecektir. Derse hazırlık aşamasında ise öğrencilere işlenecek konularla ilgili araştırma yapılması ve ders notlarını incelemesi istenecektir.
Dersin Amacı	Bu ders, tekstür ve tekstürel özelliklerin anlaşılmasını, gıda maddelerinin tekstürel özelliklerini belirlenmesini ve tekstür sonuçlarının yorumlanmasını amaçlamaktadır
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Tekstür ne demek olduğunu öğrenir. 2. Gıdaların tekstürel özelliklerinin neler olduğunu ve bunu etkileyen faktörleri belirler. 3. Gıdalarda tekstürel analiz yapmayı ve gıdalara hangi tekstürel analizlerin yapılabileceğini saptar. 4. Tekstür analizler sonuçlarını değerlendirmeyi ve yorumlamayı öğrenir.
Haftalık Ders Konuları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Hafta:</b> Tekstür bilimine giriş (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>2. <b>Hafta:</b> Tekstürel özellikler (sertlik) (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>3. <b>Hafta:</b> Tekstürel özellikler (iç ve dış yapışkanlık) (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>4. <b>Hafta:</b> Tekstürel özellikler (elastikiyet ve esneklik) (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>5. <b>Hafta:</b> Tekstürel özellikler (sakızimsılık ve çiğnenebilirlik) (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>6. <b>Hafta:</b> Tekstürel özellikler (kırılganlık) (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>7. <b>Hafta:</b> Ara Sınav - Tekstürel özelliklerin genel değerlendirilmesi (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>8. <b>Hafta:</b> Süt ve süt ürünlerinde tekstür ve tekstürel özellikler (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>9. <b>Hafta:</b> Et ve et ürünlerinde tekstür ve tekstürel özellikler (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>10. <b>Hafta:</b> Tahıl ve tahıl ürünlerinde tekstür ve tekstürel özellikler (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>11. <b>Hafta:</b> Meyve ve sebze ürünlerinde tekstür ve tekstürel özellikler (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>12. <b>Hafta:</b> Özel Gıdalarda tekstür ve tekstürel özellikler (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> <li>13. <b>Hafta:</b> Yenilebilir filmlerde tekstür ve tekstürel özellikler (<b>Uzaktan Eğitim</b>)</li> <li>14. Genel değerlendirme (<b>Yüz yüze Eğitim</b>)</li> </ol>
Ölçme-Değerlendirme	Uygulanacak sınav sayısı, sınav türü (yüz yüze) ve sınavların başarı puanına etkileri üniversitemiz senatosu tarafından alınacak karar doğrultusunda dönemin ilk haftasında ilan edilecektir.
Kaynaklar	Chenl, J., Rosenthal A. J., <i>Modifying Food Texture</i> , Volume 1. Elsevier, 2015. Moskowitzl, H. R., <i>Food Texture, Instrumental and Sensory Measurement</i> , Marcel Dekker Inc., 1987. Rosenthal, A. J., <i>Food Texture, Measurement and Perception</i> , Marcel Dekker, 1992.

	Kramer, A., Szczesniak, A.S., <i>Texture Measurement of Foods</i> , Elsevier, 1973.
--	---

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖK1	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK2	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖK3	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖK4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek									

#### Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	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
Gıdalarda Tekstür ve Tekstürel Özellikler	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5

## DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği
Dersin Kredisi	3 (Teorik=3)
Dersin AKTS'si	6
Dersin Yürütücüsü	Dr. Öğr. Üyesi Harika ÇANKAYA
Dersin Gün ve Saati	
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	
İletişim Bilgileri	<a href="mailto:cankaya@harran.edu.tr">cankaya@harran.edu.tr</a> 0 (414) 3183730
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze ders anlatılacaktır. Derse hazırlık aşamasında ise öğrencilere sonraki hafta işlenecek konu bildirilerek okuma yapması istenecektir.
Dersin Amacı	Öğrencinin balıklar ve diğer su ürünlerinin avlanmadan itibaren göreceği muameleler ve güvenli şekilde tüketilmesi için bilgi sahibi olması amaçlanmıştır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Ülkemiz su ürünlerinin gereğince değerlendirilmesi için donanımlı bireyler yetiştirilmesi, 2. Su ürünlerinin taşıdığı potansiyel risklerin bilinmesi. 3. Risklerin bertaraf edilmesi için gerekli hijyen, sanitasyon önlemleri ve yasal düzenlemeler hakkında bilgi edinilmesi.
Haftalık Ders Konuları	1. <b>Hafta:</b> Taze-soğutulmuş su ürünlerinin duyu kalitesi ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 2. <b>Hafta:</b> Su ürünleri kaynaklı gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 3. <b>Hafta:</b> Su ürünlerinde temel hijyen kuralları ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 4. <b>Hafta:</b> HACCP sisteminin kurulması ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 5. <b>Hafta:</b> Su ürünleri işletmelerinde hijyen ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 6. <b>Hafta:</b> Su ürünleri işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 7. <b>Hafta:</b> Kemirgen, haşere ve kuş kontrolü ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 8. <b>Hafta:</b> Ara sınav ve Su Ürünleri genel bir değerlendirme ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 9. <b>Hafta:</b> Ürün satış ve sergileme alanlarının nitelikleri ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 10. <b>Hafta:</b> Su ürünlerinin taşınması ve soğutma yöntemleri ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 11. <b>Hafta:</b> Soğutulmuş balığın kalitesi ve raf ömrü ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 12. <b>Hafta:</b> Satış öncesinde su ürünleri işleme aşamaları ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> ) 13. <b>Hafta:</b> Tüketicilerin balık vd. su ürünlerini satın alırken dikkat etmesi gereken hususlar ( <b>Yüz Yüze Eğitim</b> ) 14. Su ürünleri kaynaklı zehirlenmeler ( <b>Yüz Yüze Eğitim</b> ) 15. Genel değerlendirme ( <b>Yüz yüze Eğitim</b> )
Ölçme-Değerlendirme	Uygulanacak sınav sayısı, sınav türü (yüz yüze) ve sınavların başarı puanına etkileri üniversitemiz senatosu tarafından

	alınacak karar doğrultusunda dönemin ilk haftasında ilan edilecektir.
<b>Kaynaklar</b>	1-İnternet kaynakları. 2-Denizden Sofraya Kaliteli ve Sağlıklı Balık.Küçükçekmece Perakende Balık Pazarında AB Standartlarının Uygulanması Projesi Örneği.2012.Nobel Akademik Yayıncılık.İstanbul. 3-Sağlıklı Nesiller İçin Balık.2011. Merak Edilen Sorular-Kolay Anlaşılır Yanıtlar.Çamlı Deniz Ürünleri A.Ş.İzmir. 4-Su Ürünleri Kalite Kontrol Hizmetleri El Kitabı.1996.Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖK1	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK2	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖK3	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖK4	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5
<b>ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>														
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>					

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	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
<b>Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği</b>	4	5	5	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	5

## DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Düz Ekmek Teknolojisi
Dersin Kredisi	3 (Teori=3)
Dersin AKTS'si	6
Dersin Yürütücüsü	Dr. Öğr. Üyesi A. Sabri ÜNSAL
Dersin Gün ve Saati	
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	
İletişim Bilgileri	<a href="mailto:asabri@harran.edu.tr">asabri@harran.edu.tr</a> 0 (414) 3183724
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze aktarım yapılarak ders anlatılacaktır. Anlatım sırasında ve sonunda soru-cevap kısımlarına yer verilecektir. Derse hazırlık aşamasında ise öğrencilere işlenecek konularla ilgili araştırma yapılması ve ders notlarını incelemesi istenecektir.
Dersin Amacı	Bu ders, genel olarak düz ekmek yapım teknolojisini, düz ekmek yapımında kullanılan tahılların özelliklerini ve bazı düz ekmek tiplerini öğretir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Düz ekmek yapım teknolojisini öğrenir. 2. Düz ekmek yapımında kullanılan tahılların özelliklerinin neler olduğunu öğrenir. 3. Başlıca düz ekmek çeşitlerini öğrenir.
Haftalık Ders Konuları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Düz ekmek teknolojisine giriş (Yüz yüze)</li> <li>2. Düz ekmek üretiminde kullanılan başlıca tahıllar ve özellikleri (Buğday, mısır, arpa) (Yüz yüze)</li> <li>3. Düz ekmek üretiminde kullanılan başlıca tahıllar ve özellikleri (Darı, sorgum, pirinç) (Yüz yüze)</li> <li>4. Düz ekmek üretimine yönelik un üretimi (Buğday unu) (Yüz yüze)</li> <li>5. Düz ekmek üretimine yönelik un üretimi (Mısır unu) (Yüz yüze)</li> <li>6. Düz ekmek üretimine yönelik un üretimi (Çavdar, sorgum, darı, arpa ve pirinç unu) (Yüz yüze)</li> <li>7. Ara Sınav ve Düz ekmek üretiminde kullanılan tahıl kaynaklı olmayan bileşenler (Maya ve mayalama ajanları) (Yüz yüze)</li> <li>8. Düz ekmek üretiminde kullanılan tahıl kaynaklı olmayan bileşenler (Shortening, emülsifier ve yüzey aktif maddeleri) (Yüz yüze)</li> <li>9. Düz ekmeklerin ana bileşenleri ve opsiyonel katkıları (Yüz yüze)</li> <li>10. Düz ekmeklerin sınıflandırılması (Tek katlı düz ekmekler) (Yüz yüze)</li> <li>11. Düz ekmeklerin sınıflandırılması (Kabarmış düz ekmekler) (Yüz yüze)</li> <li>12. Düz ekmeklerin sınıflandırılması (Çift katlı düz ekmekler) (Yüz yüze)</li> <li>13. Düz ekmeklerde kalite değerlendirme (Yüz yüze)</li> <li>14. Düz ekmeklerde raf ömrü ve bazı düz ekmek formülasyonları (Yüz yüze)</li> </ol>
Ölçme-Değerlendirme	Uygulanacak sınav sayısı, sınav türü (yüz yüze) ve sınavların başarı puanına etkileri üniversitemiz senatosu tarafından alınacak karar doğrultusunda dönemin ilk haftasında ilan edilecektir.
Kaynaklar	<p>Qarooni, J., Flat Bread Technology, 1996.</p> <p>Pylar, E.J., Baking Science and Technology, Siebel Publishing Company, Chicago, 1973.</p> <p>Pomeranz, Y., Modern Cereal Science and Technology, VCH Publishers, Inc, 1987.</p>

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖK1	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK2	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖK3	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek									

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	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
Gıdalarda Tekstür ve Tekstürel Özellikler	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5