

Yıl

/ Gıda Mühendisliği Bölümü / GIDA MÜHENDİSLİĞİ						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GM-416	FIRIN ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Lisans					
Dersin Tipi	: Seçmeli					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Unların fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özellikleri ile fırın ürünleri arasındaki ilişkilerin incelenmesi, Fırın ürünleri üretiminde kullanılan temel maddeler, özellikleri ve ürün kalitesindeki önemleri, Fırın ürünleri üretim prosesleri; yoğurma, fermentasyon, şekillendirme ve pişirme tekniği konularının detaylı olarak işlenmesi, Fırın ürünleri imalatında kullanılan alet ve ekipmanların işlenmesi amaçlanmıştır					
Dersin İçeriği	: Fırın ürünleri üretim teknikleri ve fırıncılık ekipmanları anlatılır					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Ders notları; Y. H. Hui, 2006. Bakery Products Science and Technology. Blackwell Publishing, StateAvenue,Ames, Iowa 50014, USA					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	:					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	:					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Doç. Dr. Kamil Emre Gerçekaslan					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	:					
Dersin Verilişi	: Yüz yüze					
En Son Güncelleme Tarihi	: 2.02.2026 14:59:14					
Dosya İndirilme Tarihi	: 5.02.2026					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Fırın ürünleri, ekipmanları ve kontrol sistemleri ile ilgili kavram ve ifadeleri öğrenir
2 Fırın ürünleri ile üretimde kullanılan katkı ve ingredientler arasındaki ilişkileri kavrar
3 Fırın ürünleri imalatında kullanılan alet ve ekipmanların çalışma esasları ve fonksiyonları öğrenilir
4 Fırın ürünleri üretim prosesi; yoğurma, fermentasyon, şekillendirme ve pişirme tekniği ve kalite kontrol konularında bilgi ve tecrübe sahibi olur
5 Fırın ürünlerini üretebilir ve yeni ürünler geliştirebilir
6 Fırın ürünleri üretiminde tehlike analizi yapabilir

Ön / Yan Koşullar						
Ders Kodu	Ders Adı	Koşul	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Giriş ve Fırın ürünlerinin önemi			*Ders notu 1-5. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2
2.Hafta	*Fırın ürünlerinde kullanılan ingredientler. (Un)			*Ders notu 6-31. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2
3.Hafta	*Fırın ürünlerinde kullanılan ingredientler. (Un)			*Ders notu 6-31. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2
4.Hafta	*Fırın ürünlerinde kullanılan ingredientler. (Diğer ingredientler)			*Ders notu 32-88. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2
5.Hafta	*Fırın ürünlerinde kullanılan ingredientler. (Diğer ingredientler)			*Ders notu 32-88. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2
6.Hafta	*Fırın ürünlerinde kullanılan ingredientler. (Diğer ingredientler)			*Ders notu 32-88. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2
7.Hafta	*Fırın ürünlerinde proses işlemleri			*Ders notu 89-110. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4
8.Hafta	*Ara Sınav					
9.Hafta	*Fırın ürünlerinde proses işlemleri			*Ders notu 89-110. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4
10.Hafta	*Fırın ekipmanları			*Ders notu 111-143. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4
11.Hafta	*Fırın ekipmanları			*Ders notu 111-143. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4
12.Hafta	*Fırın tipleri ve çalışma prensipleri			*Ders notu 144-161. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4
13.Hafta	*Makarna, Kek, bisküvi ve kraker üretim teknolojileri			*Ders notu 162-171. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
14.Hafta	*Makarna, Kek, bisküvi ve kraker üretim teknolojileri			*Ders notu 162-171. sayfalar	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.5 Ö.Ç.6
15.Hafta	*Fırın ürünlerinde kalite kontrol			*Kalite kontrol ders notu	*Konu anlatımı, soru-cevap	Ö.Ç.5 Ö.Ç.6

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000
3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Vize	1	1,00	1,00
Final	1	2,00	2,00
Derse Katılım	14	2,00	28,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00	28,00
Ara Sınav Hazırlık	7	4,00	28,00
Final Sınavı Hazırlık	7	4,00	28,00
Toplam : 115,00			
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) : 4			
AKTS : 4,00			

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi														
	P.Ç.1	P.Ç.2	P.Ç.3	P.Ç.4	P.Ç.5	P.Ç.6	P.Ç.7	P.Ç.8	P.Ç.9	P.Ç.10	P.Ç.11	P.Ç.12	P.Ç.13	P.Ç.14
	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14
Ö.Ç. 1	5	5	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Ö.Ç. 2	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Ö.Ç. 3	5	5	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö.Ç. 4	5	5	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Ö.Ç. 5	5	5	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Ö.Ç. 6	5	5	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ortalama	6,00	6,00	2,00	4,17	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,33	4,33

Ders/Program Çıktıları İlişkisi													
P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14
6	6	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4

Aşırmacılığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırmaacılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırmaacılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödev/çalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz

Engel Durumu/Uyarlama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarlama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.