



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Mühendisliğinde Güncel Konular	GDM3312	2	5	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	İngilizce
-------------	-----------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Ayşe KARADAĞ
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Ayşe KARADAĞ
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Öğrencilere, gıda mühendisliği alanında çalışılan güncel konular ve eğilimler hakkında genel bilgi vermek, öğrencilerin bu konularda araştırma yapabilme potansiyellerini arttırmak
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dersin İçeriği	Current studies on functional foods, encapsulation techniques, salt reduction strategies, active and intelligent packaging, food fraud and adulteration, valorization of agro-food by products through biorefinery concept, food allergy and intolerance
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci, gıda mühendisliği alanında güncel araştırma ve ürün geliştirme konuları hakkında bilgi sahibi olur
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2	Öğrenci gıdaların işlenmesinde kullanılan yenilikçi yaklaşımlar konusunda bilgi sahibi olur.
---	----------------------------------------------------------------------------------------------

3	Öğrenci yeni ürünler geliştirme kavramını bilir.
---	--------------------------------------------------

4	Öğrenci gıda endüstrisinde uygulanan yeni metodları bilir.
---	------------------------------------------------------------

5	Öğrenci gıda endüstrisinde kullanılan yeni ekipmanları bilir.
---	---------------------------------------------------------------

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
-------	---------	-------------

1	Fonksiyonel Gıdalar-Fonksiyonel Gıda Ürünü Geliştirmede Karşılaşılan Sorunlar	İlgili Kaynaklar
---	-------------------------------------------------------------------------------	------------------

2	Temiz Etiket Konsepti	İlgili Kaynaklar
---	-----------------------	------------------

3	Enkapsülasyon Teknikleri	İlgili Kaynaklar
---	--------------------------	------------------

4	Gıda-Tarım Endüstriyel Atıklarının Biyorafinasyon Konsepti ile Değerlendirilmesi	İlgili Kaynaklar
---	----------------------------------------------------------------------------------	------------------

5	Özel Beslenme İhtiyacına sahip Tüketiciler için Gıda Ürünleri Geliştirme	İlgili Kaynaklar
---	--------------------------------------------------------------------------	------------------

6	Aktif ve Akıllı Ambalaj Sistemleri	İlgili Kaynaklar
7	Gıda Alerjisi ve İntoleransı	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1 / Practice or Review	İlgili Kaynaklar
9	Kişiye Özgü Beslenme	İlgili Kaynaklar
10	Fonksiyonel Sular	İlgili Kaynaklar
11	Biyoaktif Peptidler ve Alternatif Protein Kaynakları	İlgili Kaynaklar
12	Deniz Kaynaklı Gıda Bileşenleri	İlgili Kaynaklar
13	Öğrenci Sunumları-1	İlgili Kaynaklar
14	Öğrenci Sunumları-2	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar
16	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	15
Sunum/Jüri	1	15
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	1	13
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	8	8
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			

Projeler			
Sunum / Seminer	1	4	4
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40
Toplam İşyükü			111
Toplam İşyükü / 30(s)			3.70
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----