



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Sanayiinde Özel Uygulama Alanları	KMM5112	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

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

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

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

Dersi Sunan Akademik Birim	Kimya Mühendisliği Bölümü
----------------------------	---------------------------

Dersin Koordinatörü	İbrahim Doymaz
---------------------	----------------

Dersi Veren(ler)	İbrahim Doymaz
------------------	----------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Öğrencilere gıda teknolojisini anlamalarını sağlamak / Gıda teknolojisinde uygulanan yöntemleri analiz etme, bilgi ve becerisini kazandırmak / Gıdalarda kalite ve kaliteye etki eden faktörlerini analiz etme, bilgi ve becerisini kazandırmak / Gıda teknolojisinde uygulanan yeni teknikler hakkında bilgi ve deneyim kazandırmak / Uygulanan işlemleri sentezleme becerisini kazandırmak.
--------------	---

Dersin İçeriği	Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri / Gıdalarda Kalite ve Etkili Parametreler / Su Aktivitesi ve Önemi / Antioksidanlar / Ozon ve Uygulama Alanları / Meyve Suyu Üretim Teknolojisi / Konsantre Teknikleri / Esansiyel Yağ Üretimi / Gıdaların Reolojisi / Süperkritik Ekstraksiyon ve Uygulama Alanları / Karbondioksitli İçecekler / Tatlandırıcılar / Renklendiriciler
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Gıda teknolojisinde kullanılan kavramları tanımlanacaktır.
2	Gıda işleme yöntemlerini tanıyacak, sanayide uygulamasını öğreneceklerdir.
3	Gıda muhafaza tekniklerini sentezleme becerisini kazanacaklardır.
4	Temel ve yeni işlemlerin uygulamasını öğreneceklerdir.
5	Üretim tekniği ve kalite kontrolü ilişkisini öğreneceklerdir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
2	Gıdalarda Kalite ve Etkili Parametreler	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
3	Su Aktivitesi ve Önemi	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
4	Antioksidanlar	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
5	Ozon ve Uygulama Alanları	Ders Notları / Diğer Kaynaklar

6	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
7	Konsantre Teknikleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
9	Soğutma Kuleleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
10	Gıdaların Reolojisi	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
11	Süperkritik Ekstraksiyon ve Uygulama Alanları	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
12	Karbondiyoksitli İçecekler	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
13	Tatlandırıcılar	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
14	Renklendiriciler	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
15	Final	Ders Notları / Diğer Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri	2	10
Projeler	2	20
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	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	3	39
Derse Özgü Staj			
Ödev	0	0	0
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler	2	40	80

Sunum / Seminer	2	15	30
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
Toplam İşyükü			223
Toplam İşyükü / 30(s)			7.43
AKTS Kredisi			7.5
Diğer Notlar	Yok		