Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuar (saat/hafta)
Gıda Endüstri Atıkları Ve Değerlendirmesi	GDM3332	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok

Yarıyıl	Güz, Bahar

Dersin Dili	Tanımlanmamış
Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Dersin Koordinatörü	Ömer Said TOKER
Dersi Veren(ler)	Ömer Said TOKER
Asistan(lar)ı	

Dersin Amacı	Öğrencilere gıda endüstrisinin çeşitli kollarından elde edilen atıkların ve yan ürünlerin farklı endüstrilerde kullanılması, çevre ve insan sağlığına zararsız hale getirilmesi hakkında teorik ve uygulamaya dayalı birikim kazandırılmasıdır.
Dersin İçeriği	Gıda endüstrisinin yan ürünleri ve artıklarının tanımları, sınıflandırılması, Artık ve artıkların yapısal özellikleri ve kimyasal bileşimleri, Gıda sanayii atık-sularının karakteri ve arıtımı, Temel gıda sanayi dalları olan hububat, et, süt, meyve-sebze, yağ endüstrisi ve şeker işleme sanayilerinin atık ve yan ürünlerinin kaynakları, bileşimleri ve değerlendirilmeleri işlenmektedir
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Gıda endüstrisinde ortaya çıkan yan ürün ve atıklar hakkında farkındalık sağlanması,
2	Gıda endüstrisinde ortaya çıkan yan ürün ve atıkların bileşimi, besinsel ve fonksiyonel özellikleri hakkında bilgi edinilmesi,
3	Ekonomik değeri olmayan atıkların değerlendirilerek katkı değeri yüksek ürünlere dönüştürülmesi hakkında bilgi edinilmesi,
4	Gıda endüstrisinde ortaya çıkan yan ürün ve atıklarla ilgili güncel literatürün araştırılmasına yönelik kazanım sağlanması,
5	Proje konusu bulma, proje başvuru formu hazırlama, grup çalışması yapabilme ve hazırlanan projelerin sözlü olarak sunulması konusunda tecrübe kazanılması

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Ders hakkında ve genel gıda atıkları hakkında bilgi	İlgili Kaynaklar
2	Atık Su Arıtımı	İlgili Kaynaklar
3	Yağ Endüstri Atıkları	İlgili Kaynaklar
4	Meyve Endüstri Atıkları	İlgili Kaynaklar

5	Sebze Bazlı Atıklar	İlgili Kaynaklar
6	Tahıl Ürünleri Endüstrisi Atıkları	İlgili Kaynaklar
7	Et Endüstrisi Atıkları	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1	İlgili Kaynaklar
9	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
10	Proje Sunum	İlgili Kaynaklar
11	Gıda Atığı Değerlendirme Yöntemleri	İlgili Kaynaklar
12	Gıda atıklarının değerlendirilmesinde uygulanan prosesler	İlgili Kaynaklar
13	Proje sunumları	İlgili Kaynaklar
14	Proje sunumları	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	0	0
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler	1	30
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	14	2	28
Laboratuar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	0	0	0

Projeler	1	30	30
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
		Toplam İşyükü	108
		Toplam İşyükü / 30(s)	3.60
		AKTS Kredisi	4

Diğer Notlar	Yok