



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıdaların Mühendislik Özellikleri	GDM5125	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

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

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

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

Dersin İçeriği	
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler, gıdaların mühendislik özellikleri ve fiziksel kalite parametreleri hakkında bilgi sahibi olacaktır.
2	Öğrenciler, gıda kalitesi açısından mühendislik özelliklerini önemi hakkında bilgi sahibi olacaklardır.
3	Öğrenciler, gıdaların yapısal özellikleri ile gıda kalitesi arasındaki ilişki hakkında bilgi sahibi olacaklardır.
4	Öğrenciler, gıdaların mühendislik özelliklerini etkileyen faktörler hakkında bilgi sahibi olacaklardır.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıdaların genel kalite özellikleri	İlgili kaynaklar
2	Boyut, şekil, hacim ve ilgili fiziksel özellikler ve gıdaların renk özellikleri	İlgili kaynaklar
3	Akışkan gıdaların reolojik özellikleri	İlgili kaynaklar
4	Katı gıdaların reolojik özellikleri	İlgili kaynaklar
5	Gıdaların tekstürel özellikleri	İlgili kaynaklar
6	Gıdaların termal özellikleri	İlgili kaynaklar
7	Gıdaların elektriksel özellikleri	İlgili kaynaklar
8	Midterm 1 / Practice or Review	İlgili kaynaklar
9		İlgili kaynaklar
10	Kurutmada gıdaların termodinamik özellikleri	İlgili kaynaklar
11	Gıdaların yüzey özellikleri	İlgili kaynaklar
12	Gıdalarda kinetik uygulamaları	İlgili kaynaklar

13	Gıdaların yapısının gıda endüstrisinde önemi	İlgili kaynaklar
14	Gıda inovasyonunda fiziksel özelliklerin önemi	İlgili kaynaklar
15	Final	İlgili kaynaklar
16		

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
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	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	2	28
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	40	40
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	25	25
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	50	50
Toplam İşyükü			225
Toplam İşyükü / 30(s)			7.50
AKTS Kredisi			7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----