



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Teknolojisinde Temel İşlemler	KMM4661	3	4	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

Dersin Dili	İngilizce, Türkçe
-------------	-------------------

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

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan 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 ve uygulanan işlemleri sentezleme becerisini kazandırmak ve gıdaların soğukta muhafazasına ilişkin yöntem ve tasarımların kavranmasını sağlamak.
--------------	--

Dersin İçeriği	Gıda Muhafaza Yöntemleri / Ekstraksiyon Yöntemleri / Gıda Sanayinde Süperkritik Ekstraksiyon / Kurutma Kuramı ve Ekipmanları / Dondurarak Kurutma / Meyve ve Sebzelerin Kurutulması / Soğutma Çevrimi / Soğutma Kulesi / Gıdaların Soğukta Muhafazası (Önsoğutma, Soğukta Depolama, Kontrollü Atmosferde Depolama, Modifiye Atmosferde Ambalajlama) / Gıdaların Dondurarak İşlenmesi / Soğuk Zincir Sistemleri / Proje Sunumları
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Gıda teknolojisinde kullanılan kavramları tanımlanacaktır.
2	Gıdaların kalitesini ve kaliteye etkili parametreleri değerlendirecektir
3	Gıda işleme yöntemlerini tanıyacak, sanayide uygulamasını öğreneceklerdir
4	Gıda muhafaza tekniklerini hakkında bilgiye sahip olacaklardır.
5	Literatür tarama ve sunum yapabilme becerisi kazanacaklardır.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıda Muhafaza Yöntemleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
2	Kurutma Kuramı ve Ekipmanları	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
3	Dondurarak Kurutma	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
4	Meyve ve Sebzelerin Kurutulması	Ders Notları / Diğer Kaynaklar

5	Ekstraksiyon Yöntemleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
6	Gıda Sanayiinde Süperkritik Ekstraksiyon	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
7	Soğutma Çevrimi / Soğutma Kulesi	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
9	Gıdaların Önsoğutulması ve Soğukta Depolanması	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
10	Kontrollü Atmosferde Depolama / Modifiye Atmosferde Ambalajlama	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
11	Gıdaların Dondurarak İşlenmesi	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
12	Soğuk Zincir Sistemleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
13	Proje Sunumu - I	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
14	Proje Sunumu - II	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	1	10
Projeler	1	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	2	26
Derse Özgü Staj			
Ödev			

Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler	1	15	15
Sunum / Seminer	1	5	5
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Toplam İşyükü			125
Toplam İşyükü / 30(s)			4.17
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----