

GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I

1	Ders Adı:	GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I
2	Ders Kodu:	GIDZ101
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Dr. Öğr. Üyesi SÜREYYA SALTAN EVRENSEL
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksek okulları yönetim kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Üyesi Dr. Süreyya Saltan EVRENSEL ssaltanev@gmail.com 0224 294 23 42
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Gıda İşleme Yöntemlerinin Tanıtılması ve İlkelerinin Öğretilmesi
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Gıdaların işlenmesinde temel prensipler, yapılan ön işlemler ve gıdaların muhafazası
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gıdaların korunma ve işleme gerekliliği
	2	Gıdanın kurutulması teknikleri
	3	Gıdanın kurutulmasında karşılaşılan sorunlar ve çözümler
	4	Pastörizasyon ve sterilizasyon teknikleri
	5	Gıdaların soğutulma teknolojileri
	6	Soğutarak depolama teknikleri
	7	Depolama sorunları ve çözümleri
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dersin tanıtımı ve kaynakların belirtilmesi	
2	Temel işlemler ham madde kontrol ve ön hazırlık hammaddenin temizlenmesi	

3	temizleme yöntemleri 1. kuru temizleme yöntemleri 2. sulu temizleme yöntemleri	
4	ayırma ve sınıflandırma eleme ayırma işlemleri çöktürme (sedimentasyon) santrifüj işlemi (santrifugasyon)	
5	boyut küçültme işlemleri meyve ve sebzelerde boyut küçültme katı gıdaların öğütülmesi değirmenler	
6	emülsiyon ve emülsifikasyon emülsiyon stabilitesi emülsiyon hazırlamada kullanılan aletler emülsifikasyon ve homojenizasyona uygulamaları karıştırma sıvıların karıştırılması	
7	gıda muhafaza kavramı	
8	ph,su aktivitesi, oksidasyon-redüksiyon (indirgenme-yükseltgenme) potansiyeli (eh), engel etmen kavramları	
9	ARASINAV	
10	gıdalarda bozulma kavramı 1. mikrobiyolojik bozulmalar 2.gıda maddelerindeki bozulmalar gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi sınırlandıran etkenler	
11	kurutma kurutmanın tanımı kurutma yöntemleri teknolojik kurutma sistemleri	
12	kurutmada meydana gelen değişimler meyve ve sebze kurutma sebze kurutma	
13	ısı işlemler ısı aktarımı (ısı transferi) kondüksiyon (ısının iletim yoluyla yayılması) konveksiyon (ısının taşıma yoluyla yayılması) radyasyon (ısının ışıma ile yayılması) ısıtma yöntemleri gıdaların su buharı ile ısıtılması pastörizasyon	
14	konserve üretimi	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Gıdalarda temel işlemler ders notları-Süreyya Saltan Evrensel Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler-Bekir Cemeroğlu Gıda Teknolojisi-Sıdıka Bulduk
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		SAYISI
Ara Sınav		30.00

Kısa Sınav	1	10.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	3	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları	Ölçme ve değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitimi Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.	
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3.00	42.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlار	1	15.00	15.00
Diğer	2	10.00	20.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15.00	15.00
Toplam İş Yüğü			120.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			4.00
Dersin AKTS Kredisi			4.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK3	3	2	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	0	0	0	0
ÖK4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK6	3	2	3	3	3	3	4	2	2	2	2	2	0	0	0	0
ÖK7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			