

MESLEKİ UYGULAMA I

1	Ders Adı:	MESLEKİ UYGULAMA I
2	Ders Kodu:	GMD3237
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	3
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	5
7	Dersin AKTS Kredisi:	2.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	0.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	4.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. OZAN GÜRBÜZ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Prof. Dr. Fikri BAŞOĞLU Prof. Dr. Duygu GÖÇMEN Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU Doç. Dr. Vildan UYLAŞER Doç. Dr. Ozan GÜRBÜZ Doç. Dr. Tülay ÖZCAN Doç. Dr. C. Ece TAMER Doç. Dr. Yasemin ŞAHAN Doç. Dr. Lutfiye Yılmaz ERSAN Yrd. Doç. Dr. Arzu AKPINAR-BAYİZİT Yrd. Doç. Dr. Ayşegül KUMRAL Yrd. Doç. Dr. Bige İNCEDAYI
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941491 Fax: 0224 2941402 e-posta: ucopur@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Gıda işletmelerinin organizasyonu ve üretim prosesleri, ürün geliştirme, ürün kalitesinin belirlenmesi ve artırılması, gıda güvenliği ve gıda mikrobiyoloji alanlarında bilgilendirmek.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gıda işleme makineleri hakkında bilgi sahibi olur.
	2	Gıda analizlerinde kullanılan enstrümental cihazlar hakkında bilgi sahibi olur.
	3	Tarhana üretebilir. Tarhana kalite kriterlerini bilir. Tarhana kalite analizlerini yapabilir.
	4	Gıda maddelerinden mikrobiyolojik örnek alabilir. Mikrobiyolojik ekim yapabilir. Mikrobiyolojik ekim sonuçlarını yorumlayabilir.

	5	Çeşitli hammaddelerden boza üretebilir. Boza kalite kriterlerini bilir. Boza kalite analizlerini yapabilir.
	6	Şarap üretebilir. Şarap kalite kriterlerini bilir. Şarap kalite analizlerini yapabilir.
	7	Yarı mamul (meyve konsantresi ve püresi) ve mamul işleme üretimi hakkında bilgi sahibi olur. Yarı mamul (meyve konsantresi ve püresi) ve mamul ambalajlanması ve depolanması hakkında bilgi sahibi olur.
	8	Yoğurt üretebilir. Yoğurt kalite kriterlerini bilir. Yoğurt kalite analizlerini yapabilir.
	9	Perakende dondurulmuş gıda sektörü hakkında bilgi sahibi olur. Çeşitli gıda maddelerinin (pizza, su ürünleri, milföy hamuru, meyve ve sebzeler) dondurulma yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur. Donmuş gıda işleyen fabrikalardaki proses tasarımı ve projelendirme hakkında bilgi sahibi olur.
	10	Gıda maddelerinde katkı-kalıntı analizlerinin uygulanması hakkında bilgi sahibi olur.

21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1		Gıda Mühendisliği pilot işletmesinin tanıtılması
2		Gıda Mühendisliği Enstrümental Analiz Laboratuvarı'nın tanıtılması
3		Gıda Mühendisliği pilot işletmesinde tarhana üretimi
4		Gıda Mühendisliği Öğrenci Laboratuvarı'nda mikrobiyolojik ekim
5		Gıda Mühendisliği pilot işletmesinde boza üretimi
6		Gıda Mühendisliği pilot işletmesinde şarap üretimi
7		AROMA Bursa Meyve Suları ve Gıda San. A.Ş. Gürsu Fabrikası'na teknik gezi
8		SARTEN Ambalaj San. ve Tic. A.Ş. Karacabey Fabrikası'na teknik gezi
9		Gıda Mühendisliği Öğrenci Laboratuvarı'nda yoğurt üretimi
10		Gıda Mühendisliği Öğrenci Laboratuvarı'nda meyveli/probiyotik yoğurt üretimi
11		KEREVİTAŞ SUPERFRESH Bursa Fabrikası'na teknik gezi
12		CARGILL İznik Fabrikası'na teknik gezi
13		TÜBİTAK BUTAL teknik gezi
14		Bursa Merkez Gıda Kontrol ve Araştırma Enstitüsü teknik gezi

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Gıda biyoteknolojisi / editör: Necla Aran. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım, 2010, 493 s. Food biotechnology / edited by Kalidas Shetty...[et al.] 2nd ed., Boca Raton,FL: CRC Taylor &Francis, 2006 1982 s. Functional dairy products / edited by Tiina Mattila-Sandholm and Maria Saarela Cambridge : Woodhead Publishing, 2005, 395 s. Microbiology / Lansing M. Prescott, John P. Harley, Donald A. Klein 6th ed. New York: McGraw-Hill Higher Education, 2005, 992 s.
----	---	---

23	Değerlendirme
----	---------------

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	0	0.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	1	40.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU
----	-------------------------------

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	0	0.00	0.00
Uygulamalı Dersler	14	4.00	56.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0.00	0.00
Ödevler	1	2.00	2.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	8.00	8.00
Toplam İş Yüğü			66.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			2.20
Dersin AKTS Kredisi			2.00

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	5	5	5	5	3	2	2	3	2	4	2	0	0	0	0	0
ÖK2	5	5	5	5	3	2	2	4	2	3	4	0	0	0	0	0
ÖK3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	3	0	0	0	0	0

