

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:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
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:	-
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	ssaltanev@gmail.com
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	, Gıda İşleme Yöntemlerinin Tanıtılması ve İlkelerinin Öğretilmesi
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
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	Gıdaların korunması, bozulmasına yol açan etkenler	
3	Kurutma işlemi yapmak Evaporasyon işlemi yapmak	
4	Kurutma yöntemleri	
5	Isı işlemi uygulamak	

6	Isı transferi, kondüksiyon, konveksiyon, radyasyon Dolaylı ısıtma yöntemleri Doğrudan ısıtma yöntemleri Isıl işlem uygulamaları	
7	Pastörizasyon ile muhafaza	
8	Ders tekrarı, ARASINAV	
9	Sterilizasyon ile muhafaza	
10	Konservelerin Sterilizasyonu	
11	Soğutma işlemi yaparak muhafaza	
12	Ders tekrarı ve Kısa Sınav	
13	Soğukta Depolamak	
14	Depo koşullarını sağlamak	

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 ÇALIŞMALAR	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	40.00
Kısa Sınav	1	10.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	50.00
Toplam	3	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		50.00
Finalin Başarıya Oranı		50.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

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
Arasınavlara	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			3.00

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			