



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıdaların Fiziksel Özellikleri	GDM3308	2	5	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

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

Dersin Seviyesi	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	Size, shape, volume and related parameters, Water activity, sorption isotherms, Quality parameters of foods, Optical properties of foods, Rheological properties of foods, Textural properties of foods, Thermal properties of foods, Surface properties of foods, Electromagnetic properties of foods
--------------	--

Dersin İçeriği	Boyut, şekil, hacim ve ilgili parametreler, Gıdaların kolorimetrik özellikleri, Su aktivitesi, Bağıl nem dengesi, Sorpsiyon isothermleri, Gıdaların kalite özellikleri, Gıdaların reolojik özellikleri, Gıdaların tekstürel özellikleri, Gıdaların kalorimetrik özellikleri, Gıdaların yüzey özellikleri
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

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

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıdaların kalitesinde fiziksel özelliklerin önemi	İlgili kaynaklar
2	Gıdaların boyut, şekil, hacim özellikleri	İlgili kaynaklar
3	Gıda reolojisi	İlgili kaynaklar
4	Gıda reolojisi	İlgili kaynaklar
5	Gıdaların tekstürel özellikleri	İlgili kaynaklar
6	Gıdaların kalorimetrik özellikleri	İlgili kaynaklar
7	Gıdaların elektromanyetik özellikleri	İlgili kaynaklar
8	Midterm 1 / Practice or Review	

9		İlgili kaynaklar
10	Su aktivitesi ve sorpsiyon isotermleri	İlgili kaynaklar
11	Gıdaların yüzey özellikleri	İlgili kaynaklar
12	Toz gıdaların akış özellikleri	İlgili kaynaklar
13	Gıdaların mikroyapısal özellikleri	İlgili kaynaklar
14	Gıda endüstrisinde gıdaların yapısal özelliklerinin önemi	İlgili kaynaklar
15		İlgili kaynaklar
16	Final	

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	3	15
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler	1	15
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	2	28
Laboratuar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	5	6	30
Derse Özgü Staj			
Ödev	0	0	0
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	3	5	15
Projeler	1	10	10
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15

Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
Toplam İşyükü			118
Toplam İşyükü / 30(s)			3.93
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----