



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda İşleme Teknolojileri	MAK5213	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

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

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

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Makine Mühendisliği Bölümü
----------------------------	----------------------------

Dersin Koordinatörü	Deniz ULUSARSLAN
---------------------	------------------

Dersi Veren(ler)	Deniz ULUSARSLAN
------------------	------------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıdaların yapısı, gıda işleme teknolojileri ve prosesleri hakkında öğrenciyi bilgilendirmek
--------------	---

Dersin İçeriği	Gıdaların temel özellikleri ve mikrobiyolojisi, Gıda işlemede reolojik özellikler, Gıdaların muhafaza yöntemleri, Dondurarak muhafaza, Konserve üretim teknolojisi, Isıl işlemler, Kurutma teknolojisi, Çeşitli gıdaların üretim teknolojileri, Hammadde hazırlama prosesleri, Sınıflama, ayırma ve karıştırma prosesleri, Ambalajlama teknikleri, Sistem temizliği, Fabrika kuruluş prosesi
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler, gıda işleme teknolojisi ile ilgili terim ve kavramlarını öğrenecekler
2	Öğrenciler, gıdaların reolojik özellikleri hakkında bilgi edinecekler
3	Öğrenciler, gıdaya göre muhafaza yöntemini seçme ve uygulama becerisi kazanacaklar
4	Öğrenciler, sanayide kullanılan gıda işleme teknolojileri hakkında bilgi sahibi olup, makine ve ekipmanları tanıyacaklar.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıdaların temel özellikleri ve mikrobiyolojisi	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
2	Gıda işlemede reolojik özelliklerin önemi	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
3	Gıdaların muhafaza yöntemleri	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
4	Dondurarak muhafaza	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak

5	Konserve üretim teknolojisi	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
6	Isıl işlemler	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
7	Kurutma teknolojisi	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
8	Midterm 1 / Practice or Review	
9	Çeşitli gıdaların üretim teknolojileri	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
10	Hammadde hazırlama prosesleri	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
11	Sınıflama, ayırma ve karıştırma prosesleri	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
12	Ara Sınav 2	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
13	Ambalajlama teknikleri	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
14	Sistem temizliği	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
15	Final	Ders ile ilgili literatür araştırması yapılacak
16	Final Sınavı	

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	20
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	40
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	3	42
Laboratuar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	10	140
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	10	10
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
Toplam İşyükü			227
Toplam İşyükü / 30(s)			7.57
AKTS Kredisi			7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----