



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Teknolojisi	KMM3592	3	4	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

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

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

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

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

Dersi Sunan Akademik Birim	Kimya Mühendisliği Bölümü
----------------------------	---------------------------

Dersin Koordinatörü	İbrahim Doymaz
---------------------	----------------

Dersi Veren(ler)	İbrahim Doymaz
------------------	----------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	1. Öğrencilere gıda teknolojisini anlamalarını sağlamak 2. Gıda teknolojisinde uygulanan yöntemleri analiz etme, bilgi ve becerisini kazandırmak 3. Gıdalarda kalite ve kaliteye etki eden faktörlerini analiz etme, bilgi ve becerisini kazandırmak 4. Gıda teknolojisinde uygulanan yeni teknikler hakkında bilgi ve deneyim kazandırmak 5. Uygulanan işlemleri sentezleme becerisini kazandırmak
--------------	---

Dersin İçeriği	Gıdaların Bileşimleri ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Önemleri / Gıda İşlemede Kalite ve Etkili Faktörler / Su Aktivitesi / Gıda Muhafaza Yöntemleri / Gıdaların Fiziksel Özellikleri / Gıda İşlemede Reolojik Özellikler ve Önemleri / Pastörizasyon ve Sterilizasyon / Konserve Teknolojisi / Meyve Suyu Üretim Teknolojisi / Konsantre Üretim Teknikleri / Proje Sunumları
----------------	---

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Gıda teknolojisinde kullanılan kavramların öğrenilmesi.
2	Gıdaların kalitesini ve kaliteye etkili parametreleri değerlendirme becerisi.
3	Gıda işleme yöntemlerinin ve sanayide uygulamasının öğrenilmesi.
4	Gıda muhafaza tekniklerini değerlendirme becerisi.
5	Literatür tarama ve sunum yapabilme becerisi kazandırma

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıdaların Bileşimleri ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Önemleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
2	Gıda İşlemede Kalite ve Etkili Faktörler	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
3	Su Aktivitesi	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
4	Gıda Muhafaza Yöntemleri - I	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
5	Gıda Muhafaza Yöntemleri - II	Ders Notları / Diğer Kaynaklar

6	Gıdaların Fiziksel Özellikleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
7	Gıda İşlemede Reolojik Özellikler ve Önemleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
9	Pastörizasyon ve Sterilizasyon / Konserve Teknolojisi	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
10	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
11	Buharlaştırma Yöntemiyle Konsantre Üretim Tekniği	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
12	Membran Yöntemiyle Konsantre Üretim Tekniği	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
13	Proje Sunumu - I	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
14	Proje Sunumu - II	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
15	Final	Ders Notları / Diğer Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri	1	10
Projeler	1	20
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	13	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	2	26
Derse Özgü Staj			
Ödev			0
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			0
Projeler	1	15	15

Sunum / Seminer	1	5	5
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	10	10
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Toplam İşyükü			110
Toplam İşyükü / 30(s)			3.67
AKTS Kredisi			4
Diğer Notlar	Yok		