

Ders İceriđi

Dersin Adı	Gıdalarda Temel İşlem.-2		
Dönemi	Dersin Kodu	Teorik Saat / Uygulama Saati	AKTS
0	5041406	1 / 1	2

Dersin Düzeyi	Önlisans
Dersin Veriliş Biçimi	Yüzyüze
Dersin Koordinatörü	Doç. Dr. Elif Yaver
Koordinatör E-Mail	eyaver @ ktun.edu.tr
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. Elif Yaver
Yardımcı Öğretim Elemanları	
Dersin Amacı	Evaporasyon, filtrasyon, kurutma, dondurma, ayırma, filtrasyon, santrifüj gibi işlemlerin prensiplerinin öğretilmesi; bu proseslerin gıda sanayindeki uygulamaları hakkında bilgilendirilmesidir.

Temel Meslek Dersi	Aktarılabılır Beceri Dersi
90	10

Ders Öğretim Yöntem ve Teknikleri
Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap

Hafta	Ders İçerik	Kaynak
1	Pastörizasyon ve sterilizasyon	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
2	Soğutma teknolojisi	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.

2		
3	Dondurma teknolojisi	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
4	Kurutma teknolojisi	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
5	Evaporasyon	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
6	Ekstrüzyon	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
7	Kristalizasyon	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
8	Haşlama, pişirme	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
9	VİZE	
10	Gıda depolama sistemleri, kontrollü ve modifiye atmosferde depolama	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
11	Fermantasyon	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
12	Fermantasyon	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
13	İşinlama	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
14	Yüksek hidrostatik basınç, vurgulu elektrik alan (PEF)	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
15	Yüksek hidrostatik basınç, vurgulu elektrik alan (PEF)	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2010, Gıda teknolojisi Derneği Yayınları.
16	Tekrar	

Sıra	Ders Öğrenim Çıktıları	Değer
1	Gıda işlemede uygulanan temel işlemler hakkında bilgi anlatabilme	25
2	Gıda sanayinin farklı alanlarında üretim sürecini yürütebilecek bilgi ve beceriler gösterebilme	25
3	Örnekler üzerinden edindiği bilgiyi daha önceki derslerde edindiği bilgilerle entegre edebilme	25
4	Bilimsel düşünme gösterebilme	25

	DÖÇ 1	DÖÇ 2	DÖÇ 3	DÖÇ 4
--	-------	-------	-------	-------

PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	30	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	20	0
PÇ	20	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	10	0	20
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0

AKTS İş Yüğü	Sayı	Süre,Dakika	Toplam İş Yüğü
Haftalık ders saati (Teorik)	12	180	2160
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0	0
Ödev	0	0	0
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0	0
Rapor hazırlama	0	0	0

Sunum	0	0	0
Proje hazırlama	0	0	0
Diğer çalışmalar	0	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	150	150
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	1	200	200

AKTS İş Yüğü	Ara Sınava Katkı Yüzdesi	Finale Katkı Yüzdesi
Haftalık ders saati (Teorik)	0	0
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0
Ödev	0	0
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0
Rapor hazırlama	0	0
Sunum	0	0
Proje hazırlama	0	0
Diğer çalışmalar	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	30	0
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	0	50

