



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıdalarda Temel İşlemler I							
Ders Kodu		GT109		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	102 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; tekniğine uygun olarak gıdalarda temel işlemleri yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Gıdalara uygulanan temizleme yöntemleri, ayırma yöntemleri, boyut küçültme işlemleri, karıştırma işlemleri.							
Staj Durum		N/A							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler. Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 2010. Gıda Tek. Derneğı Yay.
2	Öğretim Elemanı Ders Notları (Öğr.Gör.Dr. Engin Yarılı)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kuru temizleme yöntemleri
2	Teorik	Yaş temizleme yöntemleri
3	Teorik	Yaş temizleme yöntemleri
4	Teorik	Gıda süzme işlemi
5	Teorik	Çöktürme işlemi
6	Teorik	Santrifüjleme
7	Teorik	Eleme işlemi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Damıtma işlemi
10	Teorik	Ekstarksiyon
11	Teorik	Gıdaların öğütülmesi işlemi
12	Teorik	Parçalama işlemi
13	Teorik	Homojenizasyon
14	Teorik	Sıvı ve katıları karıştırma işlemi
15	Teorik	Emülsiyon işlemi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	2	1	14	30
Ödev	4	1	8	36
Okuma	4	1	6	28
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
Toplam İş Yüğü (Saat)				102
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Hammadde temizlik işlemlerini bilir
2	Ayırma işlemlerini kavrar
3	Boyut küçültme işlemlerini bilir
4	Karıştırma işlemlerini öğrenmek
5	Gıdalarda uygulanan temel işlemleri bilir

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	5	5	5	5
PÇ2	4	4	4	4
PÇ3	5	5	5	5
PÇ4	3	3	3	3
PÇ7	4	4	4	4

