



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Gıdalarda Temel İşlemler II								
Ders Kodu	KGT110			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (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	Kurutma işlemi yapmak. Evaporasyon işlemi yapmak ve Dondurma işlemi yapmak. Ekstrüzyon işlemi yapmak Haşlama işlemi yapmak. Asit fermentasyonu yapmak Alkol fermentasyonu yapmak ve Dondurarak Depolamak.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin Nail AKGÜL								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Prof. Dr.Bekir Cemeroğlu, 2005, Gıda teknolojisi Deneği Yayınları.
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kurutma işlemi yapmak
2	Teorik	Evaporasyon işlemi yapmak
3	Teorik	Dondurma işlemi yapmak
4	Teorik	Soğutma işlemi yapmak Kristalizasyon işlemi yapmak
5	Teorik	Ekstrüzyon işlemi yapmak Haşlama işlemi yapmak
6	Teorik	Pişirme işlemi yapmak Termizasyon işlemi yapmak
7	Teorik	Pastörizasyon yapmak
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Sterilizasyon yapmak
10	Teorik	Asit fermentasyonu yapmak Alkol fermentasyonu yapmak
11	Teorik	Asit fermentasyonu yapmak Alkol fermentasyonu yapmak
12	Teorik	Depo koşullarını sağlamak
13	Teorik	Soğukta Depolamak
14	Teorik	Dondurarak Depolamak
15	Teorik	Depolama
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem 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	14	1	2	42
Okuma	7	0	1	7
Bireysel Çalışma	14	1	0	14
Ara Sınav	1	4	0	4
Dönem Sonu Sınavı	1	8	0	8
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>				3

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Gıda işlemede temel bilgilere sahip olur.
2	Isıl işlemler hakkında bilgi sahibi olur.
3	Alkol fermentasyonu hakkında bilgi sahibi olur
4	Gıda muhafazasının önemini bilir.
5	Gıda muhafazasının yöntemlerinin önemini 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	4	5
PÇ2	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	4
PÇ4	4	4	4	4
PÇ5	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4
PÇ7	4	4	4	4
PÇ8	4	4	4	4
PÇ9	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5

