



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

Dersin Adı	Gıdalarda Temel İşlemler I								
Ders Kodu	KGT109			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	54 (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	Kuru temizleme yapmak, yaş temizleme yapmak. Süzme ve çöktürme işlemleri ve eleme damıtma işlemlerini yapmak. Katıları karıştırma ve emülsiyon işlemlerini yapmak.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
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	YAĞCIOĞLU A.,1996. Ürün İşleme Tekniği. Ziraat Fak. Ofset Atölyesi, İzmir
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tanışma, dersin tanıtım, ders içeriğinin tartışılması, karşılıklı bilgi alışverişinde bulunma.
2	Teorik	Gıda işleminin tarihçesi, gıda işlemede hammaddelerin önemi, hammaddenin hasadı, taşınması ve dikkat edilecek hususlar.
3	Teorik	Hammaddenin sınıflandırılması, kontaminasyon kaynakları, kuru ve yaş temizlemenin önemi.
4	Teorik	Hammaddenin temizlenmesi, ayrılması, soyulması ve bu işlemlerde kullanılan makineler.
5	Teorik	Gıdaların bileşimine giriş.
6	Teorik	Gıdalarda su, önemi ve su aktivitesi kavramı.
7	Teorik	Gıdalarda bulunan proteinler, vitaminler, karbonhidratlar, yağlar, mineral maddeler, renk maddelerine ve enzimlere genel bir bakış.
8	Ara Sınav (Vize)	Vize Sınavı.
9	Teorik	Gıda bozunmalarının sınıflandırılması, Enzimatikbozunmalar.
10	Teorik	Enzimatik olmayan bozunmaların incelenmesi.
11	Teorik	Gıda muhafaza tekniklerinin ilkeleri.
12	Teorik	Gıdaların ısı işlemler muhafazası, kurutarak muhafazası.
13	Teorik	Gıdaların kimyasal yolla muhafazası, dondurarak muhafaza ve ışınlarla muhafaza.
14	Teorik	Gıdaların asitlerle muhafazası, koruyucu maddelerle muhafaza.
15	Teorik	Gıdalar ve işleme teknolojileri hakkında son bilgilerin özetlenmesi.
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	0	2	28
Bireysel Çalışma	14	0	1	14
Ara Sınav	2	0	2	4
Dönem Sonu Sınavı	4	0	2	8
Toplam İş Yüğü (Saat)				54
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>				2

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



**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Gıda işlemede kullanılan fiziksel ve kimyasal prensipleri yorumlayabilmeli.
2	Ayırma ve kabuk soyma prensiplerini karşılaştırabilmeli.
3	Gıdaları muhafaza tekniklerinin prensiplerini yorumlayabilmeli.
4	Gıda işlemede kullanılan fiziksel işlemleri yorumlayabilmeli.
5	Ayırma ve kabuk soyma prensiplerini karşılaştırabilmeli.

**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
PÇ1	5	5	5
PÇ2	3	5	5
PÇ3	5	5	5
PÇ4	3	4	4
PÇ5	3	3	3
PÇ6	3	4	4
PÇ7	5	5	5
PÇ8	4	4	4
PÇ9	5	5	5
PÇ10	5	5	5
PÇ11	5	5	5
PÇ12	4	4	4

