



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda İşleme İlkeleri							
Ders Kodu		KGK109		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	53 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıda endüstrisinde uygulanan temel prosesleri, makineleri ve çalışma prensiblerini bilmek.							
Özet İçeriği		Gıdaların temel özellikleri ve üretimde kullanılan ilkeler, hammadde hazırlık makineleri, üretim makineleri.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Örnek Olay, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. İsmail BÖLÜK						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1] Saldamlı,Saldamlı,Savaş kitabevi,Ankara,2004. ISBN:975633116x.
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda endüstrisi ve gıda bilimi kapsamı,gıdaların temel özellikleri ve üretimde kullanılan ilkeler.
2	Teorik	Hammadde hazırlık makineleri(Tartma ve ölçme aletleri,Taşıma ve iletim düzenleri)
3	Teorik	Hammadde hazırlık makineleri(Gıda ön işlem ve temizlik makineleri,Sap ayırma,kabuk soyma ve çekirdek çıkarma makineleri).
4	Teorik	Üretim Makineleri(Sınıflama ve ayırma makineleri).
5	Teorik	Üretim Makineleri (Karıştırma ve karışımama makineleri,boyut küçültme makineleri).
6	Teorik	Üretim Makineleri(Isıl işlem makine ve ekipmanları).
7	Teorik	Üretim Makineleri(Isıl işlem makine ve ekipmanları).
8	Teorik	Evaporatörler,Deaeratörler,Deodorizatörler,Kondensatörler,Haşlama makineleri ve ekipmanları.
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Evaporatörler,Deaeratörler,Deodorizatörler,Kondensatörler,Haşlama makineleri ve ekipmanları.
11	Teorik	Pişirme ve kavurma ile kızartma makineleri,Işınlama teknik ve tesisleri,ohmik sistem ısıtma sistem ve ekipmanları,Yüksek basınç makine ve ekipmanları, Kurutma işlemi.
12	Teorik	Pişirme ve kavurma ile kızartma makineleri,Işınlama teknik ve tesisleri,ohmik sistem ısıtma sistem ve ekipmanları,Yüksek basınç makine ve ekipmanları, Kurutma işlemi.
13	Teorik	Dehidrasyon sistemleri.
14	Teorik	Dehidrasyon sistemleri.
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0,5	2	35
Ara Sınav	1	7	2	9
Dönem Sonu Sınavı	1	7	2	9
Toplam İş Yüğü (Saat)				53
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıdaların temel özelliklerini ana hatlarıyla belirtmek.
2	Hammadde hazırlık proseslerini bilmek ve makinelerini sıralamak.



3	Üretimde kullanılan makineleri sıralamak
4	Gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin çalışma prensibini açıklamak.
5	Gıda makinelerini temizleme yöntemlerini ana hatlarıyla anlatmak.

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülme durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4	4

