



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Minimum İşlenmiş Gıdalar							
Ders Kodu		GMP510		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	200 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, tüketiciler tarafından artan bir talebe sahip olan minimum işlem görmüş gıdalar ve hazırlanma şekilleri hakkında bilgi vermektir.							
Özet İçeriğı		Ders, taze kesilmiş, kullanıma hazır, yemeğe hazır, pişmeye hazır, ön pişirilip soğutulmuş, ön pişirilip dondurulmuş, kısmen fırınlanmış gibi farklı minimum işlem görmüş gıdaları kapsamaktadır. Ders kapsamında bu gıdaların kalitesi için uygulanan yeni teknolojiler tartışılmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60
Ödev	1	10
Rapor	1	10

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Minimally Processed Foods, Mohammed Wasim Siddiqui, Mohammad Shafiur Rahman (eds.), 2015, Springer International Publishing
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Minimum işlem görmüş gıdalara giriş
2	Teorik	Gıda muhafazasında engel teknolojisi
3	Teorik	Minimum işlenmiş gıdaların paketlenme yöntemleri
4	Teorik	Taze kesilmiş (dilimlenmiş) meyve ve sebzeler
5	Teorik	Taze kesilmiş meyve ve sebze teknolojileri
6	Teorik	Hazır yemeklerde eğilimler, konfor ve gıda güvenliği
7	Teorik	Ön pişirilmiş soğutulmuş gıdalar
8	Teorik	Ön pişirilmiş dondurulmuş gıdalar
9	Teorik	Kısmen fırınlanmış gıdalar
10	Teorik	Kısmen fırınlanmış gıdaların hazırlanması, kalitesi ve depolanması
11	Teorik	Minimum işlenmiş et ve balık ürünleri
12	Teorik	İşlenmiş gıdaların işlenmesi, kalitesi ve güvenliği
13	Teorik	Yüksek basınçla işlenmiş et ve balık ürünleri
14	Teorik	Minimum işlenmiş gıdalarda zorluklar ve sürdürülebilirlik

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	3	70
Ödev	1	28	2	30
Bireysel Çalışma	1	28	2	30
Ara Sınav	1	29	1	30
Dönem Sonu Sınavı	1	39	1	40
Toplam İş Yüğü (Saat)				200
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				8

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Minimal işlem görmüş gıdaları tanımlamayı kavrar.
2	Tüketicinin gıda güvenliği ve yüksek besin değeri talebine karşılık verebilecek yöntemleri ve teknolojileri bilir
3	Minimum işlenmiş gıdaların muhafazası hakkında bilgi sahibi olur.
4	Minimal işleme yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Gıda alanında minimal işlem uygulamaları hakkında detaylı bilgi sahibi olur.

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda endüstrisinin ihtiyaçlarını karşılamak üzere gıda mühendislerine daha ileri seviyede eğitim ve araştırma olanakları sağlanmak
2	Yüksek lisans yeterliklerine dayalı olarak Gıda Mühendisliği alanındaki güncel ve ileri düzeydeki bilgileri özgün düşünce ve/veya araştırma ile uzmanlık düzeyinde geliştirmek, derinleştirmek ve bilime yenilik getirecek özgün tanımlara ulaşmak
3	Gıda mühendisliği ve teknolojisi ile ilgili alanlardaki uygulamalarda problemleri saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme; bu amaçla uygun analitik yöntemler ve modelleme tekniklerini seçme ve uygulama becerisi kazanmak
4	Gıda analizleri sonucu elde edilen verilerin doğruluğunun değerlendirilmesi becerisini kazanmak
5	Araştırmacı, üretici ve girişimci kapasiteye sahip kişiler yetiştirmek

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	1	1	1
PÇ2	3	3			
PÇ3	2	5			
PÇ4	3	3			
PÇ5	3	3			

