



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda İşlemenin Gıda Bileşenleri Üzerine Etkileri							
Ders Kodu		GMP535		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	206 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Dersin amacı, gıdaların işlenmesi esnasında meydana gelen değişimler hakkında bilgi vermektir.							
Özet İçeriğı		Gıda işlemleri, biyoaktif maddeler, gıdayı bozan etmenler, biyoyararlılık.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Taktir), Tartışma, Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Hilal ŞAHİN NADEEM						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Karmas, E., & Harris, R. S. (2012). Nutritional evaluation of food processing. Springer Science & Business Media.
2	Fellows, P. J. (2009). Food processing technology: principles and practice. Elsevier.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıdaların besinsel bileşimleri ve fonksiyonel özellikleri
2	Teorik	Gıdalarda birincil ve ikincil metabolitlerin oluşum mekanizması
3	Teorik	Hasat öncesi ve hasat işlemlerinin gıda bileşenlerine etkisi
4	Teorik	Gıdaların işlenmesi esnasında protein yapısındaki değişimler
5	Teorik	Gıdaların işlenmesi esnasında karbonhidrat yapısındaki değişimler
6	Teorik	Gıdaların işlenmesi esnasında minor bileşenlerde değişimler
7	Teorik	Gıdaların işlenmesi esnasında minor bileşenlerde değişimler
8	Teorik	Ara sınav
9	Teorik	Depolama süresince gıda kalitesinde değişimler
10	Teorik	Gıda ambalajlama tekniklerinin gıda bileşenlerine etkileri
11	Teorik	Makale değerlendirme
12	Teorik	Öğrenci sunumları
13	Teorik	Öğrenci sunumları
14	Teorik	Genel değerlendirme
15	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	13	11	3	182
Ara Sınav	1	10	2	12
Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
Toplam İş Yüğü (Saat)				206
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				8

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıda bileşenlerinin işlevleri hakkında bilgi sahibi olmak.
2	Hasat öncesi işlemlerin gıda bileşenleri üzerine etkileri hakkında fikir sahibi olmak.
3	Gıda işlemlerinin gıdaların bileşenleri üzerine etkileri hakkında bilgi sahibi olmak.
4	Ambalajlama ve depolama koşullarının gıda bileşenlerine etkileri hakkında bilgi sahibi olmak.



5	Minimal işlemlerin gıda bileşenleri üzerine etkileri hakkında fikir sahibi olmak.
---	---

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	3	3	3
PÇ2	1				
PÇ3	1				
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	1				

