



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Et İşlemede Yeni Teknikler							
Ders Kodu		GMP624		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	200 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, öğrencilerin gıda teknolojisi içerisinde yeni uygulama alanları bulan güncel teknolojilerin et işleme alanında kullanımları ve et kalitesine etkileri konusunda bilgilenmelerini sağlamaktır							
Özet İçeriği		Et kalitesi, yeni ve gelişmekte olan teknolojilerin; ultrason, ısınlama, yüksek basınç, vurgulu elektrik alan, vurgulu ışık, ohmik işlem, kızılötesi işlem, radyofrekans, vs. et işlemede kullanım alanları ve et kalitesine etkileri.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Baysal, T., İçier, F. "Gıda Mühendisliğinde Isıl Olmayan Teknolojiler" Nobel Yayıncılık, 2012.
2	Sun, D.W. (Ed), Emerging Technologies for Food Processing, Second Edition, Elsevier Academic Press, Oxford, 2014

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Et İşlemede Uygulanan Geleneksel Yöntemler
2	Teorik	Et İşlemede Uygulanan Geleneksel Yöntemlerin Et Kalitesi Üzerine Etkisi
3	Teorik	Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisi ve Et İşlemede Kullanımı
4	Teorik	Ultrason Teknolojisi ve Et İşlemede Kullanımı
5	Teorik	Isınlama Teknolojisi ve Et İşlemede Kullanımı
6	Teorik	Vurgulu Elektrik Alan (PEF) Teknolojisi ve Et İşlemede Kullanımı
7	Teorik	Vurgulu Işık Teknolojisi ve Et İşlemede Kullanımı
8	Teorik	Mikrodalga Teknolojisi ve Et İşlemede Kullanımı
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Vakum Soğutma ve Et İşlemede Kullanımı
11	Teorik	Ohmik İşlem ve Et İşlemede Kullanımı
12	Teorik	Kızılötesi İşlem ve Et İşlemede Kullanımı
13	Teorik	Radyo Frekans Teknolojisi ve Et İşlemede Kullanımı
14	Teorik	Et İşlemede Kullanılan Güncel Kombine Sistemler
15	Teorik	Et İşlemede Kullanılan Güncel Kombine Sistemler
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	9	3	168
Ara Sınav	1	15	1	16
Dönem Sonu Sınavı	1	15	1	16
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	Et teknolojisi alanında uygulanan yeni tekniklerin genel prensipleri hakkında bilgi edinilmesi
2	Et teknolojisi alanında uygulanan yeni tekniklerin, et kalitesi üzerine etkilerinin öğrenilmesi
3	Et işlemede kullanılan yeni tekniklerin dezavantajlarının ve geliştirilmesi gereken eksik yönlerinin öğrenilmesi
4	Bir konuda literatür tarama, bilgi derleme, bilgisayar yazılımı kullanarak raporlama becerisi kazanma
5	Gain a new aspect about opinions related to occupational responsibilities

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Doktora Programı)

1	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 ulaşma
2	Gıda mühendisliği alanında strateji, politika ve uygulama planları geliştirebilme ve sonuçları kalite süreçleri çerçevesinde değerlendirebilme.
3	Gıda Mühendisliğinin alt dallarında en son gelişmeleri takip ederek özgün bir araştırma konusunu bağımsız olarak belirleme, tasarlama, uygulama ve sonuçlandırma; bu süreci yönetme becerisi kazanma
4	Gıda biliminde ortaya atılan fikirlerin ve meydana gelen gelişmelerin eleştirel analizini, sentezini ve değerlendirmesini yapma
5	Doktora düzeyi yeterliliklerine dayalı olarak, gıda bilimi ve uygulamalarına yönelik olarak ileri düzeyde bilgi sahibi olma

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	4	4	4	4
PÇ2		5			
PÇ3				4	4
PÇ4			4	4	
PÇ5					5

