



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Sanayi Sorunları ve Çözümleri							
Ders Kodu		FE423		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	124 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı öğrencilere gıda endüstrisinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları hakkında değişik bakış açılarıyla bilgi vermektir.							
Özet İçeriğı		Gıda endüstrisinin durumu hakkında genel bilgiler, değişik gıda gruplarında karşılaşılan problemler ve çözüm yolları: Hububat mamulleri ,Meyve Sebze mamulleri ,Süt ve Süt mamülleri ,Et ve Et mamulleri ,Yemeklik katı ve sıvı yağlar ,Şekerli mamuller ,Baharat ve çeşni veren maddeler ,İçecekler							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var
-----------------------------	-----

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	30
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	50
Ödev	1	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Handbook of Food Products Manufacturing. Ed. Y.H. Hui. (2 volumes).John Wiley & Sons Inc. Publ. 2007
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda endüstrisinin durumu
2	Teorik	Yasalara göre gıda mühendisinin görev ve sorumlulukları
3	Teorik	Tahıl endüstrisinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları I
4	Teorik	Tahıl endüstrisinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları II
5	Teorik	Süt ve süt ürünlerinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları I
6	Teorik	Süt ve süt ürünlerinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları II
7	Teorik	Et ve et ürünlerinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları I
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Et ve et ürünlerinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları II
10	Teorik	Meyve ve sebze ürünlerinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları I
11	Teorik	Meyve ve sebze ürünlerinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları II
12	Teorik	Şekerleme ürünlerinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları
13	Teorik	Yemeklik katı ve sıvı yağ ürünlerinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları
14	Teorik	İçecek endüstrisinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları
15	Teorik	Baharat endüstrisinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları
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	2	3	70
Ödev	2	15	1	32
Ara Sınav	1	8	2	10



Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
Toplam İş Yüğü (Saat)				124
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıda endüstrisinin durumu hakkında genel bilgi sahibi olmak
2	Geçmişte gıda endüstrisinde karşılaşılan problemler ve çözüm yolları
3	Günümüzde gıda endüstrisinde karşılaşılan veya olası problemler için çözüm yolları
4	Acil durumlar için geçici ve geleceğe yönelik eylem planı hazırlama
5	Gıda mühendisinin görev ve sorumluluklarını kavrama

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendiliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

