



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Mühendisliğine Giriş	GDM1011	2	3	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Ruşen METİN YILDIRIM
---------------------	----------------------

Dersi Veren(ler)	Ruşen METİN YILDIRIM
------------------	----------------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Öğrencileri genel anlamıyla Gıda Mühendisliği mesleği, eğitimi ve çalışma olanakları hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak. Temel gıda mühendisliği teknikleri hakkında genel bilgi vermek.
--------------	---

Dersin İçeriği	gıda mühendisinin görev ve sorumlulukları, mühendislik etiği, gıda maddelerinin yapısı ve özellikleri, gıda maddelerinin mühendislik özellikleri, gıda işleme ve saklama yöntemleri, temel gıda teknolojileri
----------------	---

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Mühendislik kavramını bilir
2	Gıda mühendisliği kavramlarını bilir
3	Temel gıda mühendisliği konularını bilir
4	Gıda endüstrisi hakkında genel bilgilere sahip olur.
5	Gıda üretim prosesleri hakkında genel bilgiler bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Bilim ve mühendislik tarihi	İlgili Kaynaklar
2	Mühendislik etiği	İlgili Kaynaklar
3	Gıda Mühendisliğinin tarihçesi, Gıda Mühendisliği eğitimi, Gıda Mühendisinin sektördeki görev ve sorumlulukları	İlgili Kaynaklar
4	Gıda sanayi, Türkiye’de gıda sanayii, gıda maddelerinin bileşimi ve özellikleri	İlgili Kaynaklar
5	Gıda maddelerinin bileşimi (proteinler ve lipitler)	İlgili Kaynaklar
6	Gıda maddelerinin bileşimi (vitaminler ve mineraller)	İlgili Kaynaklar

7	Gıda maddelerinin bileşimi (enzimler, renk maddeleri, tat ve koku maddeleri, gıda katkı maddeleri)	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Gıdaların mühendislik özellikleri	İlgili Kaynaklar
10	Gıdaların mühendislik özellikleri	İlgili Kaynaklar
11	Gıdaların bozulması(fiziksel ve kimyasal bozulmalar)	İlgili Kaynaklar
12	Gıdaların bozulması (mikrobiyal bozulmalar)	İlgili Kaynaklar
13	Gıda muhafaza ve işleme yöntemleri	İlgili Kaynaklar
14	Gıda teknolojileri	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	5	2	10
Derse Özgü Staj			
Ödev	3	3	9
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			

Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	8	8
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
		Toplam İşyükü	68
		Toplam İşyükü / 30(s)	2.27
		AKTS Kredisi	2
Diğer Notlar	Yok		