



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Mühendisliğinde Mesleki İngilizce	GDM2131	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

Dersin Dili	İngilizce
-------------	-----------

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

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

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

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

Dersin Koordinatörü	Nur ÇEBİ
---------------------	----------

Dersi Veren(ler)	Nur ÇEBİ
------------------	----------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıda Mühendisliği teknolojisi ve terminolojisi hakkında temel tanıtım yapılmaktadır ve araştırma raporu hazırlama basamaklarına giriş yapıp, araştırma teknikleri öğretilmektedir. Gıda mühendisliği alanı temel bilgileri kapsamında sunum teknikleri öğretilerek, ödev çalışması ile değerlendirme yapılmaktadır.
--------------	---

Dersin İçeriği	Ders içeriği haftalık programlar halinde listelenmiştir.
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci gıda mühendisliği terminolojisi hakkında temel bilgiler edinecek.
2	Öğrenci araştırmanın nasıl yapıldığını ve bazı belgeleme tekniklerini bilir.
3	Öğrenci araştırma raporu hazırlama formatını bilir.
4	Öğrenci iş mektubunun nasıl hazırlanacağını bilir.
5	Öğrenci iletişim ve yazma yeteneklerinin geliştirilmesini bilir.
6	Öğrenci rapor veya sunumu zenginleştiren görsel araçların, grafiklerin ve çizelgelerin kullanımını bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Giriş-Mühendislik Birimleri	İlgili Kaynaklar
2	Gıda Proseslerinde akışkanlar.	İlgili Kaynaklar
3	Gıda proseslerinde enerji kontrolü	İlgili Kaynaklar
4	Gıda proseslerinde ısı transferi	İlgili Kaynaklar
5	Muhafaza prosesleri	İlgili Kaynaklar
6	Soğutma	İlgili Kaynaklar
7	Gıdaların dondurulması	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar

9	Psikrometri	İlgili Kaynaklar
10	Kütle transferi	İlgili Kaynaklar
11	Membran sperasyonu	İlgili Kaynaklar
12	Dehidrasyon	İlgili Kaynaklar
13	İlave prosesler-ekstrüzyon prosesi	İlgili Kaynaklar
14	Ambalaj konseptleri	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	60
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	0	0
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	16	2	32
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	60	60
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	0	0	0
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40

Toplam İşyükü	132
Toplam İşyükü / 30(s)	4.40
AKTS Kredisi	4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----