



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Dondurma Teknolojisi	GDM5105	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

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

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

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

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

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

Dersin Koordinatörü	Atanmamış
---------------------	-----------

Dersi Veren(ler)	İbrahim Doymaz
------------------	----------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Dondurmanın besin değeri, dondurma yapımında kullanılan ham maddeler, dondurma üretimindeki aşamalar, dondurma miskinin hazırlanması ve hesaplanması, dondurma çeşitleri, dondurmalarda görülen bozukluklar ve sebepleri hakkında bilgi sahibi olmak
--------------	--

Dersin İçeriği	Dondurmanın besin değeri, dondurma yapımında kullanılan ham maddeler, dondurma üretim şeması, dondurma miskinin hazırlanması ve hesaplanması, dondurma çeşitleri, dondurmalarda görülen bozukluklar ve sebepleri
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler dondurma üretiminde kullanılan hammaddeleri bilir.
2	Dondurma üretimi aşamalarını bilir
3	Dondurma miskinin hazırlanmasını bilir
4	Dondurma çeşitlerini bilir
5	Dondurmalarda görülen renk, yapı, tat kusurları ve nedenleri bilir
6	Dondurma işletmelerinde temizlik ve sanitasyon ilkelerini bilir
7	Dondurmada yapılan kimyasal ve mikrobiyolojik analizler bilir

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Dondurma hakkında genel bilgiler, dondurmanın besin değeri	İlgili Kaynaklar
2	Dondurma hakkında genel bilgiler, dondurmanın besin değeri	İlgili Kaynaklar
3	Dondurma üretiminde kullanılan hammaddeler	İlgili Kaynaklar
4	Dondurma üretimi aşamaları	İlgili Kaynaklar
5	Dondurma miskinin hazırlanması	İlgili Kaynaklar
6	Dondurma çeşitleri	İlgili Kaynaklar

7	Dondurmalarda görülen renk, yapı, tat kusurları ve nedenleri	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	ara sınav	İlgili Kaynaklar
10	Dondurmada yapılan kimyasal ve mikrobiyolojik analizler	İlgili Kaynaklar
11	Dondurmanın duyuusal değerlendirilmesi	İlgili Kaynaklar
12	Seminer Sunumu	İlgili Kaynaklar
13	Ödev	İlgili Kaynaklar
14	Toplu değerlendirme	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	3	15
Ödev	3	15
Sunum/Jüri	0	0
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	16	3	48
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			
Derse Özgü Staj			
Ödev	5	15	75
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	3	20	60
Projeler			
Sunum / Seminer			

Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Toplam İşyükü			223
Toplam İşyükü / 30(s)			7.43
AKTS Kredisi			7.5
Diğer Notlar	Yok		