



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Teknolojisinde Kimya Mühendisliği Uygulamaları	KMM6104	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

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

Dersin Seviyesi	Doktora Seviyesi
-----------------	------------------

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

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

Dersi Sunan Akademik Birim	Kimya Mühendisliği Bölümü
----------------------------	---------------------------

Dersin Koordinatörü	İbrahim Doymaz
---------------------	----------------

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

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Öğrencilere gıda teknolojisini anlamalarını sağlamak / Gıda teknolojisinde uygulanan yöntemleri analiz etme, bilgi ve becerisini kazandırmak / Gıdalarda kalite ve kaliteye etki eden faktörlerini analiz etme, bilgi ve becerisini kazandırmak / Gıda teknolojisinde uygulanan yeni teknikler hakkında bilgi ve deneyim kazandırmak / Uygulanan işlemleri sentezleme becerisini kazandırmak.
--------------	---

Dersin İçeriği	Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri / Gıdalarda Kalite / Gıda Sanayinde Ekstraksiyon Yöntemleri / İçecek Sanayinde Kullanılan Ambalajlar / İçme Suyu Üretimi / Gıdalarda Aflatoksin Sorunu / Soğutma Çevrimi ve Soğutma Kuleleri / Gıdaların Soğukta Depolanması / Kurutma İşlemi / Dondurarak Kurutma / Konserve Teknolojisi / Gıdaların Işınlanması / Mikrodalga ve Kullanım Alanları
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Gıda teknolojisinde kullanılan kavramlarla ilgili bilgi edineceklerdir.
2	Gıdaların kalitesi ve kaliteye etkili parametrelerin önemiyle ilgili bilgi sahibi olacaklardır.
3	Gıda işleme yöntemlerini tanıyacak, sanayide uygulamasını öğreneceklerdir.
4	Gıda muhafaza teknikleriyle ilgili bilgi edineceklerdir.
5	Temel ve yeni işlemlerin uygulamasını öğreneceklerdir.
6	Üretim tekniği ve kalite kontrolü ilişkisini öğreneceklerdir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
2	Gıdalarda Kalite	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
3	Gıda Sanayiinde Ekstraksiyon Yöntemleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
4	İçecek Sanayinde Kullanılan Ambalajlar	Ders Notları / Diğer Kaynaklar

5	İçme Suyu Üretimi	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
6	Gıdalarda Aflatoksin Sorunu	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
7	Soğutma Çevrimi ve Soğutma Kuleleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
9	Filtrasyon ve Santrifüj İşlemleri	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
10	Kurutma İşlemi	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
11	Dondurarak Kurutma	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
12	Konserve Teknolojisi	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
13	Gıdaların Işınlanması	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
14	Mikrodalga ve Kullanım Alanları	Ders Notları / Diğer Kaynaklar
15	Final	Ders Notları / Diğer Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	5
Sunum/Jüri	1	10
Projeler	1	15
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	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	3	39
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	10	10
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			0

Projeler	1	60	60
Sunum / Seminer	1	20	20
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
Toplam İşyükü			218
Toplam İşyükü / 30(s)			7.27
AKTS Kredisi			7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----