



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		