

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıdalarda Temel İşlemler- I	2304106	I	2+1	3	4
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Tekniğine uygun olarak gıdalarda temel işlemleri yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıda işlemede uygulanan işlemleri kavrar. 2. Temel işlemlerin ilkelerini, uygulanmasını ve kontrolünü yapar. 3. Temel işlemlerde gıda güvenliğini sağlar.				
Dersin İçeriği	Gıdalara uygulanan temizleme, süzme çöktürme, santrifüj, eleme, damıtma, ekstraksiyon, öğütme, parçalamak, homojenizasyon ve emülsiyon işlemlerini yapmak.				
Haftalar	Konular				
1	Kuru temizleme				
2	Kuru temizleme, Yaş temizleme				
3	Süzme işlemi				
4	Çöktürme işlemi				
5	Santrifüj işlem				
6	Eleme işlemi, Damıtma işlemi				
7	Ara Sınav				
8	Damıtma işlemi, Ekstraksiyon işlem				
9	Ekstraksiyon işlemi				
10	Öğütme				
11	Parçalamak				
12	Homojenizasyon				
13	Katı ve sıvıların karıştırılması				
14	Emülsiyon				
Genel Yeterlilikler					
1. Gıda işlemede uygulanan temizleme, süzme çöktürme, santrifüj, eleme, damıtma, ekstraksiyon, öğütme işlemlerini uygulayabilir 2. Parçalama, homojenizasyon ve emülsiyon işlemlerini uygulayabilir ve takibini sağlayabilir.					
Kaynaklar					
Cemeroğlu, B. S. (2005), <i>Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler</i> , AC Yayınevi. Ertugay, Z. Certel, M. (1995), <i>Biyoteknoloji I</i> , Atatürk üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ders Notu Yayın No: 135. Gürses, Ö. L. (1986), <i>Gıda İşleme Mühendisliği II</i> , Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, 963.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav	% 40				
Final	% 60				
Bütünleme	% 60				

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ1 0	PÇ1 1	PÇ1 2	PÇ1 3	PÇ1 4
ÖÇ1	4	3	5	5	5	3	3	1	3	4	2	1	1	1
ÖÇ2	3	3	4	3	3	3	4	1	2	5	1	1	1	1
ÖÇ3	5	4	4	5	5	3	4	1	4	4	1	1	1	1
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta		4 Yüksek				5 Çok Yüksek	

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ1 0	PÇ1 1	PÇ1 2	PÇ1 3	PÇ1 4
Gıdalarda Temel İşlemler-I	4	3	4	4	4	3	4	1	3	4	1	1	1	1