

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
Gıdalarda Temel İşlemler- I	2313106	I	2+1	3	4
<b>Ön Koşul Dersler</b>	-				
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Veren</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Tekniğine uygun olarak gıdalarda temel işlemleri yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıda işlemede uygulanan işlemleri kavrar. 2. Temel işlemlerin ilkelerini, uygulanmasını ve kontrolünü yapar. 3. Temel işlemlerde gıda güvenliğini sağlar.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Gıdalara uygulanan temizleme, süzme çöktürme, santrifüj, eleme, damıtma, ekstraksiyon, öğütme, parçalamak, homojenizasyon ve emülsiyon işlemlerini yapmak.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Kuru temizleme				
2	Kuru temizleme, Yaş temizleme				
3	Süzme işlemi				
4	Çöktürme işlemi				
5	Santrifüj işlem				
6	Eleme işlemi, Damıtma işlemi				
7	<b>Ara Sınav</b>				
8	Damıtma işlemi, Ekstraksiyon işlem				
9	Ekstraksiyon işlemi				
10	Öğütme				
11	Parçalamak				
12	Homojenizasyon				
13	Katı ve sıvıların karıştırılması				
14	Emülsiyon				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Gıda işlemede uygulanan temizleme, süzme çöktürme, santrifüj, eleme, damıtma, ekstraksiyon, öğütme işlemlerini uygulayabilir 2. Parçalama, homojenizasyon ve emülsiyon işlemlerini uygulayabilir ve takibini sağlayabilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
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.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara Sınav</b>	<b>% 40</b>				
<b>Final</b>	<b>% 60</b>				
<b>Bütünleme</b>	<b>% 60</b>				

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
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>														
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>				<b>5 Çok Yüksek</b>	

### 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
<b>Gıdalarda Temel İşlemler-I</b>	4	3	4	4	4	3	4	1	3	4	1	1	1	1