

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıdalarda Temel İşlemler- II	2304205	II	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	1. Gıdaların korunma ve işlenme gerekliliği 2. Gıda muhafaza teknikleri 3. Fermentasyon teknikleri 4. Dumanlama teknikleri				
Dersin İçeriği	Gıdalara uygulanan temizleme, süzme çöktürme, santrifüj, eleme, damıtma, ekstraksiyon, öğütme, parçalamak, homojenizasyon ve emülsiyon yapmak				
Haftalar	Konular				
1	Gıda Muhafaza İlkeleri				
2	Kurutma işlemi				
3	Evaporasyon işlemi				
4	Dondurma işlemi				
5	Soğutma ve kristalizasyon işlemleri				
6	Ekstrüzyon ve haşlama işlemleri				
7	Ara Sınav				
8	Termizasyon işlemleri				
9	Pastörizasyon işlemi				
10	Sterilizasyon işlemi				
11	Fermantasyon işlemi				
12	Depo koşullarının sağlanması				
13	Soğukta depolama işlemi				
14	Dondurarak depolama işlemi				
Genel Yeterlilikler					
Gıdalara uygulanan temizleme, süzme çöktürme, santrifüj, eleme, damıtma, ekstraksiyon, öğütme, parçalamak, homojenizasyon ve emülsiyon işlemlerini yapabilir. Gıda muhafazası yöntemlerini uygulayabilir.					
Kaynaklar					
Bulduk, S. (2009); Gıda Teknolojisi, Detay Yayıncılık, Ankara Gürses, Ö.L. (1986); Gıda İşleme Mühendisliği I, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara. Gürse, Ö.L. (1986); Gıda İşleme Mühendisliği II, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav	% 40				
Final	% 60				
Bütünleme	% 60				

	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU													
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	4	5	4	5	3	4	3	1	3	5	1	1	1	1
ÖÇ2	4	5	4	3	4	5	4	1	3	4	1	1	1	1
ÖÇ3	5	4	3	5	5	3	4	1	4	4	1	1	1	1
ÖÇ4	4	4	4	5	3	3	4	1	4	3	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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Gıdalarda Temel İşlemler-II	4	5	4	5	4	4	4	1	4	4	1	1	1	1