

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	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıdaların korunma ve işleme gerekliliği kavrar. 2. Gıda muhafaza ilkelerini kavrar. 3. Fermentasyon tekniklerini kavrar. 4. Dumanlama tekniklerini kavrar.				
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					
1. Gıda muhafaza ilkelerini uygulayabilir 2. Gıdalarda termizasyon işlemlerini uygulayabilir. 3. Gıdaların depolanmasını uygulayabilir ve kontrolleri sağlayabilir.					
Kaynaklar					
Bulduk S., (2009), <i>Gıda Teknolojisi</i> , Detay Yayıncılık, Ankara. Gürses Ö. L. (1986), <i>Gıda İşleme Mühendisliği II</i> , Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara. Gürses Ö. L., (1986), <i>Gıda İşleme Mühendisliği I</i> , 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

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
Gıdala rda Temel İşleme r-II	4	5	4	5	4	4	4	1	4	4	1	1	1	1