



## YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: GIDA MÜHENDİSLİĞİ - İNGİLİZCE

<b>Ders Dili:</b>	English	<b>Ders Kodu:</b>	FDE411
<b>Ders Türkçe İsmi:</b>	FOOD TECHNOLOGY		
<b>Ders İngilizce İsmi:</b>	FOOD TECHNOLOGY		
<b>Dersi Verecek:</b>	Dr. Perihan ADUN		
<b>Dersin Türü:</b>	ZORUNLU	<b>Dersin Seviyesi:</b>	LİSANS
<b>Yıl</b>	4	<b>Semester</b>	7
<b>Ders Kredisi:</b>	3	<b>AKTS Kredisi:</b>	4
<b>Teori(saat/hafta):</b>	3,00	<b>Uygulama(saat/hafta):</b>	0,00
		<b>Laboratuvar(saat/hafta):</b>	0,00
<b>Dersin İçeriği:</b>	Chemical composition of fruit and vegetables; spoilage of fruits and vegetables -chemical and enzymatic degradation; food preservation techniques; structure of cereals, chemical composition; principles of grinding; bread, biscuit and pasta production; quality of cereal products; oil seeds, chemical composition, oil production		
<b>Öğrenme Kazanımları:</b>	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek Sunum(lara)a hazırlık Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek		
<b>Dersin Amaçları:</b>	Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek		
<b>Öğrenci İş Yüğü:</b>	Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Sınıf içi tartışma(lar) Ödev(ler) Kısa ders anlatımları		
<b>AKTS Formülü:</b>	123/30		
<b>Kaynaklar:</b>			

Cemerođlu, B. Meyve Sebze Deđerlendirme  
Artık, N. ve ark. 2011. Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Anadolu Üniversitesi  
Yayınları  
Göğüş, F. ve ark., 2009. Zeytinyağı  
Kayahan M. Yağlı Tohumlardan Hamyađ Üretim Teknolojisi. TMMOB Gıda  
Mühendisleri Odası Yayınları, Ankara, 2004.  
Seçkin, R. Hububat Teknolojisi, A.Ü.Z.F. Ders Notları

<b>Deđerlendirme:</b>	
<b>İşe Yerleřtirme(Staj):</b>	
<b>Ön Koşul Ders Kodları:</b>	
<b>1. Hafta (19 – 23 Eylül)</b>	Chemical composition of fruit and vegetables
<b>2. Hafta (26 – 30 Eylül)</b>	Food spoilage; enzymatic degradation of food constituents
<b>3. Hafta (3 – 7 Ekim)</b>	Food preservation techniques and preparation of fruits and vegetables (preprocessing)
<b>4. Hafta (10 – 14 Ekim)</b>	drying and freezing of food commodities
<b>5. Hafta (17 – 21 Ekim)</b>	canning
<b>6. Hafta (24 – 28 Ekim)</b>	fruit juice production
<b>7. Hafta (31 - 4 Kasım)</b>	midterm exam
<b>8. Hafta (7 - 11 Kasım)</b>	structure and composition of cereal grains; milling
<b>9. Hafta (14 – 18 Kasım)</b>	bread, biscuit and pasta production
<b>10. Hafta (21 – 25 Kasım)</b>	oil seeds; oil production and rafination
<b>11. Hafta (28 - 2 Aralık)</b>	olive oil production
<b>12. Hafta (5 – 9 Aralık)</b>	principles of quality control in food
<b>13. Hafta (12 -16 Aralık)</b>	presentations
<b>14. Hafta (19 - 23 Aralık)</b>	presentations
<b>15. Hafta (24 – 30 Aralık)</b>	FINAL SINAVLARI HAFTASI
<b>16. Hafta</b>	evaluation of results
<b>17. Hafta</b>	
<b>18. Hafta</b>	
<b>19. Hafta</b>	
<b>20. Hafta</b>	
<b>21. Hafta</b>	
<b>22. Hafta</b>	
<b>23. Hafta</b>	
<b>24. Hafta</b>	
<b>25. Hafta</b>	
<b>26. Hafta</b>	
<b>27. Hafta</b>	
<b>28. Hafta</b>	

---