



## YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: GIDA MÜHENDİSLİĞİ - TÜRKÇE

<b>Ders Dili:</b>	Türkçe	<b>Ders Kodu:</b>	GDM411
<b>Ders Türkçe İsmi:</b>	GIDA TEKNOLOJİSİ		
<b>Ders İngilizce İsmi:</b>			
<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>	Meyve ve sebzelerin kimyasal yapısı, meyve ve sebzelerde görülen kimyasal ve enzimatik bozulmalar ile bunların engellenmesi; hububat tanelerinin yapısı, bileşimi ve özellikleri, ekmeklik buğdayın temel öğütme prensipleri, hububat nişastaları, gluten proteinleri, ekmek, bisküvi ve makarna üretim teknolojisinin temelleri, hububat ürünlerinin kalite karakteristikleri; yağlı hammaddeler, bileşimleri, özellikleri, yağlı hammaddelerden yağ eldesi		
<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 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 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>	Meyve ve sebzelerin kimyasal yapıları
<b>2. Hafta (26 – 30 Eylül)</b>	Meyve ve sebzelerde bozulmalar; enzimatik bozulma
<b>3. Hafta (3 – 7 Ekim)</b>	Gıda Muhafaza Teknikleri; hammaddeye uygulanan ön işlemler
<b>4. Hafta (10 – 14 Ekim)</b>	kurutma; dondurma
<b>5. Hafta (17 – 21 Ekim)</b>	konserveye işleme
<b>6. Hafta (24 – 28 Ekim)</b>	meyve suyu üretimi
<b>7. Hafta (31 - 4 Kasım)</b>	Ara Sınav
<b>8. Hafta (7 - 11 Kasım)</b>	hububat tanelerinin yapısı, bileşimi ve özellikleri, ekmeklik buğdayın temel öğütme prensipleri
<b>9. Hafta (14 – 18 Kasım)</b>	Ekmek üretim teknolojisinin temel prensipleri; Bisküvi ve makarna üretim teknolojisinin temelleri
<b>10. Hafta (21 – 25 Kasım)</b>	Yağlı hammaddeler; Bitkisel Yağ Eldesi; Rafinasyon
<b>11. Hafta (28 - 2 Aralık)</b>	Zeytinyađ eldesi
<b>12. Hafta (5 – 9 Aralık)</b>	Gıda Kalite Kontrolü
<b>13. Hafta (12 -16 Aralık)</b>	Sunumlar
<b>14. Hafta (19 - 23 Aralık)</b>	Sunumlar
<b>15. Hafta (24 – 30 Aralık)</b>	FİNAL SINAVLARI HAFTASI
<b>16. Hafta</b>	Final Deđerlendirme
<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>	

---