



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: Food Engineering

Ders Dili:	English	Ders Kodu:	FDE411
DersTürkçe İsmi:	FOOD TECHNOLOGY		
Ders İngilizce İsmi:	FOOD TECHNOLOGY		
Dersi Verecek:	Dr. Perihan ADUN		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	4	Semester	7
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	4
Teori(saat/hafta):	3,00	Uygulama(saat/hafta):	0,00
		Laboratuvar(saat/hafta):	0,00
Dersin İçeriği:	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		
Öğrenme Kazanımları:	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		
Dersin Amaçları:	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		
Öğrenci İş Yüğü:	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		
AKTS Formülü:	123/30		
Kaynaklar:			

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

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