



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: Gıda Mühendisliği

Ders Dili:	Türkçe	Ders Kodu:	GDM411
DersTürkçe İsmi:	GIDA TEKNOLOJİSİ		
Ders İngilizce İsmi:			
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
Dersin İçeriği:	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		
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 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 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):	-
Ön Koşul Ders Kodları:	-
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Meyve ve sebzelerin kimyasal yapıları
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Meyve ve sebzelerde bozulmalar; enzimatik bozulma
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	Gıda Muhafaza Teknikleri; hammaddeye uygulanan ön işlemler
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	kurutma; dondurma
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	konserveye işleme
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	meyve suyu üretimi
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Ara Sınav
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	hububat tanelerinin yapısı, bileşimi ve özellikleri, ekmeklik buğdayın temel öğütme prensipleri
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Ekmek üretim teknolojisinin temel prensipleri; Bisküvi ve makarna üretim teknolojisinin temelleri
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Yağlı hammaddeler; Bitkisel Yağ Eldesi; Rafinasyon
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	Zeytinyağ eldesi
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Gıda Kalite Kontrolü
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Sunumlar
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Sunumlar
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	FİNAL SINAVLARI HAFTASI
16. Hafta	Final Değerlendirme
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	
