|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I- DERSİ ÖNEREN | | | | | | | | | |
| ANABİLİM DALI | | | BİYOTEKNOLOJİ | | | | | | |
| Anabilim Dalı  Kurul Kararı | | |  | | | | | | |
| Formu  Hazırlayan | | | **Prof. Dr. İsmail TÜRKOĞLU**  **Kurumu:** ...... | İmza | | | | | |
| Öneri Tarihi | | | \_\_\_/\_\_\_/20\_\_\_ |
| II- DERS ÖNERİSİ | | | | | | | | | |
|  | **DERS KODU** | | **DERSİN ADI** | | **KREDİSİ** | | | | **AKTS** |
| T | | U | K |
| TR | **BTE 510** | | **GIDA TEKNOLOJİSİ** | | **3** | | **0** | **3** | **6** |
| EN | ...... | | ...... | |
| AÇIKLAMA:  Ders içeriği ile ilgili çalışmaları bulunan ve Anabilim Dalı Kurulunun uygun göreceği tüm doktoralı akademisyenler bu dersi vermek üzere Enstitü tarafından görevlendirilebilir. | | | | | | | | | |
| KREDİ  GEREKÇESİ | | | *Teorik ve uygulama saat yüklerinin gerekçesi verilir. (1 AKTS = 20 saat öğrenci çalışma yükü kabul edilir)*  ...... | | | | | | |
| DERS  GEREKÇESİ | | | ...... | | | | | | |
| DERSİN  İÇERİĞİ | | | **Gıdaların Bileşimleri ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Önemleri / Gıda İşlemede Kalite ve Etkili Faktörler / Su Aktivitesi / Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri / Kurutma Kuramı ve Ekipmanları / Konserve Teknolojisi / Gıda Sanayiinde Süperkritik Ekstraksiyon / Meyve Suyu Üretim Teknolojisi / Buharlaştırma Yöntemiyle Konsantre Üretim Tekniği / Soğutma Çevrimi ve Soğutma Küleleri / Gıdaların Önsoğutulması / Gıdaların Soğukta Depolanması / Kontrollü ve Modifiye Atmosferde Depolama / Gıdaların Dondurarak İşlenmesi.** | | | | | | |
| DERSİN  AMACI | | | **1. Öğrencilere gıda teknolojisini anlamalarını sağlamak 2. Gıda teknolojisinde uygulanan yöntemleri analiz etme, bilgi ve becerisini kazandırmak 3. Gıdalarda kalite ve kaliteye etki eden faktörlerini analiz etme, bilgi ve becerisini kazandırmak 4. Gıda teknolojisinde uygulanan yeni teknikler hakkında bilgi ve deneyim kazandırmak 5. Uygulanan işlemleri sentezleme becerisini kazandırmak** | | | | | | |
| ÖN ŞARTLAR | | | ...... | | | | | | |
| EMSALLERİ | | | 1. ...... 2. ...... 3. ...... 4. ...... | | | | | | |
| KAYNAKLAR | | | 1. **M. Pala, B. Saygı, “Türkiye’de Soğuk Zincir Uygulamaları ve Geliştirilmesi”, İstanbul Ticaret Odası, Yayın No: 6, 1993.** 2. **B. Cemeroğlu, “Meyve ve Sebze Teknolojisi I-II”, Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Ankara, 2004.** 3. **M. Pala, B. Saygı, “Türkiye’de Soğuk Zincir Uygulamaları ve Geliştirilmesi”, İstanbul Ticaret Odası, Yayın No: 6, 1993.** 4. **Ders Notları** 5. ...... | | | | | | |
| DERS  ÇIKTILARI | | | 1. **Gıda Teknolojisinde kullanılan kavramların öğrenilmesi** 2. **Gıda kalitesini ve kaliteye etkili parametreleri değerlendirme becerisi** 3. **Gıda işleme yöntemlerinin ve sanayide uygulamasının öğrenilmesi** 4. **Gıda muhafaza tekniklerini sıralama becerisi** 5. **Temel ve yeni işlemlerin öğrenilmesi** | | | | | | |
| PROGRAM ÇIKTILARI İLE EŞLEŞTİRME | | | 1. ...... 2. ...... 3. ...... 4. ...... 5. ...... | | | | | | |
| III- HAFTALIK KONU PROGRAMI | | | | | | | | | |
| Hafta | | **Konu** | | | | **Açıklama** | | | |
| 1 | | **Dersin Amacı ve Planlama:**  Ders gerekçesi, içeriği, planı ve işleniş biçiminin tanıtılması, Ders kaynaklarının tanıtılması, Ders çıktılarının önemi, Ders konularıyla ilgili güncel konular. | | | |  | | | |
| 2 | | **Konu Başlığı: Gıda Bileşenleri**  Alt konu başlıkları:  **Gıdaların Bileşimleri ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Önemleri** | | | |  | | | |
| 3 | | **Konu Başlığı: Gıda İşleme**  Alt konu başlıkları: **Gıda İşlemede Kalite ve Etkili Faktörler** | | | |  | | | |
| 4 | | **Konu Başlığı: Gıda İşleme**  Alt konu başlıkları: **Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri** | | | |  | | | |
| 5 | | **Konu Başlığı: Gıda İşleme**  Alt konu başlıkları: **Kurutma Kuramı ve Ekipmanları** | | | |  | | | |
| 6 | | **Konu Başlığı: Gıda Teknolojisi**  Alt konu başlıkları: **Konserve Teknolojisi** | | | |  | | | |
| 7 | | **Konu Başlığı: Gıda Teknolojisi**  Alt konu başlıkları: **Gıda Sanayiinde Süperkritik Ekstraksiyon** | | | |  | | | |
| 8 | | **Konu Başlığı:** ......  Alt konu başlıkları: **Ara Sınav** | | | |  | | | |
| 9 | | **Konu Başlığı: Gıda Teknolojisi**  Alt konu başlıkları: **Meyve Suyu Üretim Teknolojisi** | | | |  | | | |
| 10 | | **Konu Başlığı: Gıda Teknolojisi**  Alt konu başlıkları: **Buharlaştırma Yöntemiyle Konsantre Üretim Tekniği** | | | |  | | | |
| 11 | | **Konu Başlığı: Muhafaza Yöntemleri**  Alt konu başlıkları: **Soğutma Çevrimi ve Soğutma Kuleleri** | | | |  | | | |
| 12 | | **Konu Başlığı: Muhafaza Yöntemleri**  Alt konu başlıkları: **Gıdaların Önsoğutulması** | | | |  | | | |
| 13 | | **Konu Başlığı: Muhafaza Yöntemleri**  Alt konu başlıkları: **Gıdaların Soğukta Depolanması** | | | |  | | | |
| 14 | | **Konu Başlığı: Muhafaza Yöntemleri**  Alt konu başlıkları: **Kontrollü ve Modifiye Atmosferde Depolama** | | | |  | | | |
| 15 | | **GENEL SINAV** | | | |  | | | |