|  |
| --- |
| I- DERSİ ÖNEREN |
| ANABİLİM DALI | BİYOTEKNOLOJİ |
| Anabilim Dalı Kurul Kararı |  |
| Formu Hazırlayan | **Doç.Dr. Semra TÜRKOĞLU****Kurumu:** ...... | İmza |
| Öneri Tarihi | \_\_\_/\_\_\_/20\_\_\_ |
| II- DERS ÖNERİSİ |
|  | **DERS KODU** | **DERSİN ADI** | **KREDİSİ** | **AKTS** |
| T | U | K |
| TR | **BTE511** | **GIDA TEKNOLOJİSİNDE ÖZEL KONULAR** | **3** | **0** | **3** | **6** |
| EN | **BTE511** | **SPECIAL TOPICS IN FOOD TECHNOLOGY** |
| 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 Muhafaza Yöntemleri / Gıdaların Fiziksel Özellikleri / Gıda İşlemede Reolojik Özellikler ve Önemleri / Pastörizasyon ve Sterilizasyon / Konserve Teknolojisi / Meyve Suyu Üretim Teknolojisi / Konsantre Üretim Teknikleri / Gıdaların Ambalajlanması |
| DERSİNAMACI | 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. **C.J. Geankoplis, “Transport Processes and Unit Operations”, Allyn and Bacon, Inc., Massachusetts,1983.**
2. **B. Cemeroğlu, “Meyve ve Sebze Teknolojisi I-II”, Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Ankara, 2004.**
3. **Ders Notlarım**
4. ......
5. ......
 |
| DERS ÇIKTILARI | 1. **Gıda kalite kontrol uygulamalarıteknolojisinde kullanılan kavramların öğretilmesi**
2. **Gıda kalitesi ve kaliteyi etkileyen parametrelin bilinmesi**
3. **Gıda işleme yöntemleri ve sanayide değerlendirilmesinin öğrenilmesi**
4. **Gıda muhafaza tekniklerini değerlendirme becerisi**
5. ......
 |
| 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: ...... |   |
| 3 | **Konu Başlığı: Gıda Bileşenleri**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 4 | **Konu Başlığı: Su aktivitesi**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 5 | **Konu Başlığı: Gıda muhafaza yöntemleri**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 6 | **Konu Başlığı: Besinlerin fiziksel özellikleri**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 7 | **Konu Başlığı: Şeker teknolojisi**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 8 | **Konu Başlığı: Ara sınav**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 9 | **Konu Başlığı: Çay technology**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 10 | **Konu Başlığı: Kahve teknolojisi**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 11 | **Konu Başlığı: Kakao üretimi**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 12 | **Konu Başlığı: Çikolata teknolojisi**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 13 | **Konu Başlığı: Şekerleme Teknolojisi**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 14 | **Konu Başlığı: Fonksiyonel Gıdalar**Alt konu başlıkları: ...... |   |
| 15 | **GENEL SINAV** |   |