|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I- DERSİ ÖNEREN | | | | | | | | | |
| ANABİLİM DALI | | | BİYOTEKNOLOJİ | | | | | | |
| Anabilim Dalı  Kurul Kararı | | |  | | | | | | |
| Formu  Hazırlayan | | | **Doç.Dr.Sevcan AYTAÇ KORKMAZ**  **Kurumu: Fırat Üniversitesi** | İmza | | | | | |
| Öneri Tarihi | | | 10/03/2021 |
| II- DERS ÖNERİSİ | | | | | | | | | |
|  | **DERS KODU** | | **DERSİN ADI** | | **KREDİSİ** | | | | **AKTS** |
| T | | U | K |
| TR | **BTE 512** | | **ENDÜSTRİYEL GIDA TEKNOLOJİSİ** | | **3** | | **0** | **3** | **6** |
| EN | **BTE 512** | | **INDUSTRIAL 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)*  Öğrencilerin Endüstriyel Gıda alanında eğitilebilmesi için üç saat teori yeterlidir. | | | | | | |
| DERS  GEREKÇESİ | | | Biyoteknoloji alanında çalışmalar yapabilmek için öğrencilerin Endüstriyel Gıda Teknolojisi alanında da eğitilmesi gerekir. | | | | | | |
| DERSİN  İÇERİĞİ | | | EndüstriyelGıdaların Bileşimleri ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Önemleri / Endüstriyel Gıda İşlemede Kalite ve Etkili Faktörler / Endüstriyel Gıda Su Aktivitesi / Endüstriyel Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri / Endüstriyel Gıda Kurutma Kuramı ve Ekipmanları / Endüstriyel Gıda Konserve Teknolojisi / Endüstriyel Gıda Sanayinde Süperkritik Ekstraksiyon / Endüstriyel Gıda Meyve Suyu Üretim Teknolojisi / Endüstriyel Gıda Buharlaştırma Yöntemiyle Konsantre Üretim Tekniği / Endüstriyel Gıda Soğutma Çevrimi ve Soğutma Küleleri / Endüstriyel Gıdaların Önsoğutulması / Endüstriyel Gıdaların Soğukta Depolanması / Endüstriyel Gıda Kontrollü ve Modifiye Atmosferde Depolama / Endüstriyel Gıdaların Dondurarak İşlenmesi. | | | | | | |
| DERSİN  AMACI | | | Endüstriyel Gıda teknolojisinde uygulanan yöntemleri analiz etme, bilgi ve becerisini kazandırmak | | | | | | |
| ÖN ŞARTLAR | | | ...... | | | | | | |
| EMSALLERİ | | | 1. ...... 2. ...... 3. ...... 4. ...... | | | | | | |
| KAYNAKLAR | | | 1. ...... 2. ...... 3. ...... 4. ...... 5. ...... | | | | | | |
| DERS  ÇIKTILARI | | | 1. **Endüstriyel** Gıda teknolojisinde kullanılan kavramların öğrenilmesi. 2. **Endüstriyel Gıdaların kalitesini ve kaliteye etkili parametreleri değerlendirme becerisi.** 3. **Endüstriyel Gıda işleme yöntemlerinin ve sanayide uygulamasının öğrenilmesi.** 4. **Endüstriyel Gıda muhafaza tekniklerini değerlendirme becerisi.** 5. **Endüstriyel GıdalardaTemel ve yeni işlemlerin öğrenilmesi.** | | | | | | |
| PROGRAM ÇIKTILARI İLE EŞLEŞTİRME | | | 1. **5** 2. **5** 3. **5** 4. **5** 5. **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:** EndüstriyelGıdaların Bileşimleri ve Beslenme Fizyolojisi Açısından Önemleri  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 3 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda İşlemede Kalite ve Etkili Faktörler  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 4 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Su Aktivitesi  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 5 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 6 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Kurutma Kuramı ve Ekipmanları  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 7 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Konserve Teknolojisi  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 8 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Sanayinde Süperkritik Ekstraksiyon  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 9 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Meyve Suyu Üretim Teknolojisi  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 10 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Buharlaştırma Yöntemiyle Konsantre Üretim Tekniği  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 11 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Soğutma Çevrimi ve Soğutma Küleleri  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 12 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıdaların Önsoğutulması / Endüstriyel Gıdaların Soğukta Depolanması  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 13 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Kontrollü ve Modifiye Atmosferde Depolama  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 14 | | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıdaların Dondurarak İşlenmesi  Alt konu başlıkları: ...... | | | |  | | | |
| 15 | | **GENEL SINAV** | | | |  | | | |