|  |
| --- |
| 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. |
| DERSİNAMACI | 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 ÖnemleriAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 3 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda İşlemede Kalite ve Etkili FaktörlerAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 4 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Su AktivitesiAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 5 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda İşleme ve Muhafaza YöntemleriAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 6 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Kurutma Kuramı ve EkipmanlarıAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 7 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Konserve TeknolojisiAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 8 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Sanayinde Süperkritik EkstraksiyonAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 9 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Meyve Suyu Üretim TeknolojisiAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 10 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Buharlaştırma Yöntemiyle Konsantre Üretim TekniğiAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 11 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Soğutma Çevrimi ve Soğutma KüleleriAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 12 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıdaların Önsoğutulması / Endüstriyel Gıdaların Soğukta DepolanmasıAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 13 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıda Kontrollü ve Modifiye Atmosferde DepolamaAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 14 | **Konu Başlığı:** Endüstriyel Gıdaların Dondurarak İşlenmesiAlt konu başlıkları: ...... |   |
| 15 | **GENEL SINAV** |   |