

**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Gıdalarda Temel İşlemler-I		I	2+ 1	2,50	4
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, gıdalara uygulanan temel işlemleri ve ilkelerini öğretmek ve gıdalarda temel işlemleri yapma yeterliklerinin kazandırılmasıdır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Yaş ve kuru temizleme hakkında bilgi sahibi olur. 2. Çöktürme, sedimentasyon, santrifüjleme işlemlerini kavrar. 3. Filtrasyon ve membran filtrasyon işlemlerini kavrar. 4. Eleme ve öğütme işlemlerini öğrenir. 5. Damıtma, ekstraksiyon, emülsiyon, homojenizasyon işlemlerini tanımlar.				
Dersin İçeriği	Yaş temizleme, kuru temizleme, çöktürme, sedimentasyon, santrifüjleme, filtrasyon, eleme, öğütme, damıtma, ekstraksiyon, karıştırma işlemleri, emülsiyon, homojenizasyon.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Gıda güvenliği				
2	Gıda güvenliği				
3	Yaş ve kuru temizleme				
4	Çöktürme, sedimentasyon				
5	Santrifüjleme				
6	Filtrasyon				
7	Filtrasyon				
8	Eleme ve öğütme işlemleri				
9	Homojenizasyon				
10	Damıtma				
11	Ekstraksiyon				
12	Karıştırma işlemleri				
13	Katı ve sıvıları karıştırmak				
14	Emülsiyon hazırlama				
<b>Genel Yeterlilik</b>					
1. Yaş ve kuru temizleme kavramlarını açıklayabilir. 2. Sedimentasyon, santrifüjleme ve filtrasyon kavramlarını açıklayabilir ve uygulayabilir. 3. Damıtma ve ekstraksiyon işlemlerini uygulayabilir. 4. Emülsiyon ve homojenizasyon kavramlarını açıklayabilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Cemeroğlu, B. (2017). <i>Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler</i> , 2. Cilt. Ankara: Bizim Grup Basımevi. Saldamlı, İ., Saldamlı, E. (2004). <i>Gıda Endüstrisi Makineleri</i> . Ankara: Savaş Yayınevi.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	5	-	-	4	-	-	-	5	-	-
ÖÇ2	5	-	-	4	-	-	-	5	-	-
ÖÇ3	5	-	-	4	-	-	-	5	-	-
ÖÇ4	5	-	-	4	-	-	-	5	-	-
ÖÇ5	5	-	-	4	-	-	-	5	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Gıdalarda Temel İşlemler-I	5	-	-	4	-	-	-	5	-	-