

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Gıdalarda Temel İşlemler-II		II	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 kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Pastörizasyon ve sterilizasyon işlemlerini bilir. 2. Dondurma, soğutma, evaporasyon, kristalizasyon işlemlerini kavrar. 3. Kristalizasyon, haşlama, pişirme işlemlerini öğrenir. 4. Gıda muhafaza sistemlerini tanımlar. 5. Isıl olmayan uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur.				
Dersin İçeriği	Pastörizasyon ve sterilizasyon, soğutma teknolojisi, dondurma teknolojisi, kurutma teknolojisi, evaporasyon, ekstrüzyon, kristalizasyon, haşlama, pişirme, gıda depolama sistemleri, kontrollü ve modifiye atmosferde depolama, fermantasyon, yüksek hidrostatik basınç, vurgulu elektrik alan (PEF), ışınlama.				
Haftalar	Konular				
1	Isıl işlemler				
2	Pastörizasyon				
3	Sterilizasyon				
4	Soğutma teknolojisi				
5	Dondurma teknolojisi				
6	Kurutma teknolojisi				
7	Evaporasyon				
8	Ekstrüzyon				
9	Kristalizasyon				
10	Haşlama, pişirme				
11	Gıda depolama sistemleri, kontrollü ve modifiye atmosferde depolama				
12	Fermantasyon				
13	Yüksek hidrostatik basınç, vurgulu elektrik alan (PEF)				
14	Işınlama				
Genel Yeterlilik					
1. Pastörizasyon ve sterilizasyon işlemlerini tanımlayabilir. 2. Dondurma, soğutma, evaporasyon, kristalizasyon işlemlerini açıklayabilir. 3. Gıda muhafaza sistemlerini sıralayabilir. 4. Isıl olmayan uygulamaları tanımlayabilir ve sıralayabilir.					
Kaynaklar					
Cemeroğlu, B. (2017). <i>Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 2. Cilt</i> . Ankara: Bizim Grup Basımevi. Baysal, T., İçier, F. (2015). <i>Gıda Mühendisliğine Giriş, 5. Basımdan Çeviri</i> . Ankara: Nobel Akademik, Yayıncılık. Baysal, T., İçier, F. (2012). <i>Gıda Mühendisliğinde Isıl Olmayan Teknolojiler</i> . Ankara: Nobel Akademik, Yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönemde 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	4	-	5	-	5	-	-
ÖÇ2	5	-	4	4	-	5	-	5	-	-
ÖÇ3	5	-	4	4	-	5	-	5	-	-
ÖÇ4	5	-	4	4	-	5	-	5	-	-
ÖÇ5	5	-	4	4	-	5	-	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-II	5	-	4	4	-	5	-	5	-	-