

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Gıdalarda Temel İşlemler-I	1701114	I	2 + 1	2,50	4
Ön Koşul Dersler					
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: <ol style="list-style-type: none"> Yaş ve kuru temizleme hakkında bilgi sahibi olur. Çöktürme, sedimentasyon, santrifüjleme işlemlerini kavrar. Filtrasyon ve membran filtrasyon işlemlerini kavrar. Eleme ve öğütme işlemlerini öğrenir. Damıtma, ekstraksiyon, emülsiyon, homojenizasyon işlemlerini tanımlar. 				
Dersin İçeriği	Yaş temizleme, kuru temizleme, çöktürme, sedimentasyon, santrifüjleme, filtrasyon, eleme, öğütme, damıtma, ekstraksiyon, karıştırma işlemleri, emülsiyon, homojenizasyon.				
Haftalar	Konular				
1	Yaş ve kuru temizleme				
2	Çöktürme, sedimentasyon				
3	Santrifüjleme				
4	Filtrasyon				
5	Filtrasyon				
6	Eleme ve öğütme işlemleri				
7	Ara sınav				
8	Damıtma				
9	Ekstraksiyon				
10	Karıştırma işlemleri				
11	Sıvıları karıştırmak				
12	Emülsiyon hazırlama				
13	Homojenizasyon				
14	Genel tekrar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> Yaş ve kuru temizleme kavramlarını açıklayabilir. Sedimentasyon, santrifüjleme ve filtrasyon kavramlarını açıklayabilir ve uygulayabilir. Damıtma ve ekstraksiyon işlemlerini uygulayabilir. Emülsiyon ve homojenizasyon kavramlarını açıklayabilir. 					
Kaynaklar					
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.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	2	5	2	2	2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	2	5	2	2	2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	2	5	2	2	2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	2	5	2	2	2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	2	5	2	2	2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Gıdalarda Temel İşlemler-I	2	5	2	2	2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4