

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Gıdalarda Temel İşlemler-II	1701212	II	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	<p><b>Bu dersin sonunda öğrenci:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pastörizasyon ve sterilizasyon işlemlerini bilir.</li> <li>2. Dondurma, soğutma, evaporasyon, kristalizasyon işlemlerini kavrar.</li> <li>3. Kristalizasyon, haşlama, pişirme işlemlerini öğrenir.</li> <li>4. Gıda muhafaza sistemlerini tanımlar.</li> <li>5. Isıl olmayan uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur.</li> </ol>				
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), ışılama.				
Haftalar	Konular				
1	Pastörizasyon ve sterilizasyon				
2	Soğutma teknolojisi				
3	Dondurma teknolojisi				
4	Kurutma teknolojisi				
5	Evaporasyon				
6	Ekstrüzyon				
7	Ara sınav				
8	Kristalizasyon				
9	Haşlama, pişirme				
10	Gıda depolama sistemleri, kontrollü ve modifiye atmosferde depolama				
11	Fermantasyon				
12	Yüksek hidrostatik basınç, vurgulu elektrik alan (PEF)				
13	Işılama				
14	Genel tekrar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pastörizasyon ve sterilizasyon işlemlerini tanımlayabilir.</li> <li>2. Dondurma, soğutma, evaporasyon, kristalizasyon işlemlerini açıklayabilir.</li> <li>3. Gıda muhafaza sistemlerini sıralayabilir.</li> <li>4. Isıl olmayan uygulamaları tanımlayabilir ve sıralayabilir.</li> </ol>					
Kaynaklar					
<p>Baysal, T., İçier, F. (2015). <i>Gıda Mühendisliğine Giriş, 5. Basımdan Çeviri</i>. Ankara: Nobel Akademik, Yayıncılık.</p> <p>Baysal, T., İçier, F. (2012). <i>Gıda Mühendisliğinde Isıl Olmayan Teknolojiler</i>. Ankara: Nobel Akademik, Yayıncılık.</p> <p>Cemeroğlu, B. (2017). <i>Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, 2. Cilt</i>. Ankara: Bizim Grup Basımevi.</p>					
Değerlendirme Sistemi					

