

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ - CERRAHPAŞA
VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU



MÜFREDAT FORMU
Ders İzlenesi

Sayı : Tarih : 9.9.2019

Diploma Program Adı : GIDA TEKNOLOJİSİ, ÖNLİSANS PROGRAMI, (ÖRGÜN ÖĞRETİM)

Akademik Yıl : 2017 - 2018

Ders Adı		GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER II				Ders Kodu	GITE1037
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Laboratuvar Saati	Kredisi	AKTS	Dersin Dili	Dersin Türü
2	1	1	0	1,5	4	Türkçe	Zor.
Derse Kabul Koşulları		Koşul Mevcut Değil					
Devam Zorunluluğu		Teorik		Uygulama		Laboratuvar	
		%70		%80			
Dersi Veren(ler)		Öğr. Gör. Dr. CANSU ÇELİK, Öğr. Gör. Dr. DENİZ AKTARAN BALA, Doç. Dr. FİLİZ AKSU, Doç. Dr. SEMA SANDIKÇI ALTUNATMAZ,					
Dersin Amacı		Gıda üretiminde temel işlemlerin aktarımı					
Dersin İçeriği (Kısa Tanım)		Bu ders ile öğrencilere; tekniğine uygun olarak gıdalarda temel işlemleri yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır					
Dersin Öğrenme Çıktıları		Gıda üretim proseslerinin teorik ve pratik alt yapısının anlaşılması					
Öğretim Yöntemleri		Bilgisayar power point sunum, uygulama ve görsel materyal					
Dersin Öğrenme Çıktılarının Program Yeterliliklerine Katkısı		Üretim proseslerinin bilinmesi gıda teknolojisnin daha iyi anlaşılması ve uygulanmasını sağlayacaktır					
Kaynaklar		Gıda bilimi ve teknoloji, Prof Dr. Necati Akbulut - Doç Dr. Cem Karagözü, Sidas Medya limited., 2011 Yasal mevzuat.					

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Ödevler	0	0
Sunum	0	0
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	50

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Proje	0	0
Klinik Uygulama	0	0
Laboratuvar	1	20
Arazi Çalışması	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0
Kısa Sınavlar	1	30
Dönem Ödevi / Projesi	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0
Raporlar	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0
Seminer	0	0
Diğer	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	60
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARIN BAŞARI NOTUNA KATKISI		100
YARIYIL SONU SINAVININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		60
TOPLAM		160

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yükü
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Çalışma Süresi	5	5	25
Ödevler	2	6	12
Sunum	2	6	12
Arasınavlar (Hazırlık Süresi Dahil)	1	8	8
Proje	0	0	0
Klinik Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	14	1	14
Arazi Çalışması	0	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0	0

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yüğü
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	6	6
Kısa Sınavlar	1	6	6
Dönem Ödevi / Projesi	0	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0	0
Raporlar	0	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0	0
Seminer	0	0	0
Diğer	0	0	0
Kredi İş Yüğü			97
Kredi İş Yüğü / 25			3.88
AKTS			4

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI

Hafta	Teori Konu Başlıkları
1	Kurutma işlemi yapmak
2	Evaporasyon işlemi yapmak
3	Dondurma işlemi yapmak
4	Soğutma işlemi yapmak Kristalizasyon işlemi yapmak
5	Ekstrüzyon işlemi yapmak Haşlama işlemi yapmak
6	Pişirme işlemi yapmak Termizasyon işlemi yapmak
7	Pastörizasyon yapmak
8	Sterilizasyon yapmak
9	Asit fermantasyonu yapmak
10	Alkol fermantasyonu yapmak
11	Depo koşullarını sağlamak
12	Soğukta Depolamak
13	Dondurarak Depolamak
14	Fumigasyon yapmak

Hafta	Uygulama Konu Başlıkları
1	Kurutma işlemi yapmak
2	Evaporasyon işlemi yapmak
3	Dondurma işlemi yapmak
4	Soğutma işlemi yapmak Kristalizasyon işlemi yapmak
5	Ekstrüzyon işlemi yapmak Haşlama işlemi yapmak
6	Piştirme işlemi yapmak Termizasyon işlemi yapmak
7	Pastörizasyon yapmak
8	Sterilizasyon yapmak
9	Asit fermantasyonu yapmak
10	Alkol fermantasyonu yapmak
11	Depo koşullarını sağlamak
12	Soğukta Depolamak
13	Dondurarak Depolamak
14	Fumigasyon yapmak

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
1	Gıda maddelerini ve bileşenlerini tanımak ve sağlık açısından önemini bilmek	0
2	Gıda ile ilgili her türlü zincirde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeleri ve korunma tedbirlerini bilmek ve uygulamak	0
3	Gıda üretim aşamalarını bilmek ve çıkabilecek sorunlarla başedebilmek	0
4	Laboratuvarda temel hazırlık işlemlerini, müfredat kapsamında gösterilen analizleri yapmak ve yorumlamak	0
5	Katkı maddelerini tanımak, etkileri ve kullanımlarını bilmek	0
6	Yönetmelik ve mevzuatlara ulaşma, okuma ve yorumlama yeteneğinde olma	0
7	Hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi sahibi olmak ve uygulayabilmek	0
8	Gıda işletmelerinde kullanılan makinelerin genel özelliklerini bilmek	0
9	Gıda Teknolojisi alanında edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarabilmek	0
10	Gıda Teknolojisi alanında sorunları algılayarak yorumlar yapabilmek ve çözüm önerileri getirmek	0
11	Kalite, gıda güvenliği, çevre bilinci, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olmak	0
12	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilmek	0
13	Gıda Teknolojisi alanında kendi öğrenme gereksinimini belirleyebilmek, değişime ve yeniliğe karşı açık olmak, araştırma yapabilmek ve edindiği bilgileri uygulayabilmek	0
14	Mesleği ile ilgili alanlarda kuramsal ve uygulamalı bilgileri bilmek ve kullanabilmek	0

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
15	Bireysel ve örgütsel iletişim kurmak	0
16	Gıdalara uygulanan temel işlemleri bilmek	0

Katkı Derecesi : 1 düşük, 5 yüksek

İMZA