



Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yerel Kredi | AKTS | Ders (saat/hafta) | Uygulama (saat/hafta) | Laboratuvar (saat/hafta) |
|---------------------------|---------|-------------|------|-------------------|-----------------------|--------------------------|
| Gıda Mühendisliğine Giriş | GDM1011 | 2 | 3 | 2 | 0 | 0 |

| | |
|------------|-----|
| Önkoşullar | Yok |
|------------|-----|

| | |
|---------|-----|
| Yarıyıl | Güz |
|---------|-----|

| | |
|-------------|--------|
| Dersin Dili | Türkçe |
|-------------|--------|

| | |
|-----------------|-----------------|
| Dersin Seviyesi | Lisans Seviyesi |
|-----------------|-----------------|

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Ders Kategorisi | Temel Meslek Dersleri |
|-----------------|-----------------------|

| | |
|----------------------|----------|
| Dersin Veriliş Şekli | Yüz yüze |
|----------------------|----------|

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Dersi Sunan Akademik Birim | Gıda Mühendisliği Bölümü |
|----------------------------|--------------------------|

| | |
|---------------------|----------------------|
| Dersin Koordinatörü | Ruşen METİN YILDIRIM |
|---------------------|----------------------|

| | |
|------------------|----------------------|
| Dersi Veren(ler) | Ruşen METİN YILDIRIM |
|------------------|----------------------|

| | |
|---------------|--|
| Asistan(lar)ı | |
|---------------|--|

| | |
|--------------|---|
| Dersin Amacı | Öğrencileri genel anlamıyla Gıda Mühendisliği mesleği, eğitimi ve çalışma olanakları hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak. Temel gıda mühendisliği teknikleri hakkında genel bilgi vermek. |
|--------------|---|

| | |
|----------------|---|
| Dersin İçeriği | gıda mühendisinin görev ve sorumlulukları, mühendislik etiği, gıda maddelerinin yapısı ve özellikleri, gıda maddelerinin mühendislik özellikleri, gıda işleme ve saklama yöntemleri, temel gıda teknolojileri |
|----------------|---|

| | |
|-------------------------------|-----|
| Opsiyonel Program Bileşenleri | Yok |
|-------------------------------|-----|

Ders Öğrenim Çıktıları

| | |
|---|---|
| 1 | Mühendislik kavramını bilir |
| 2 | Gıda mühendisliği kavramlarını bilir |
| 3 | Temel gıda mühendisliği konularını bilir |
| 4 | Gıda endüstrisi hakkında genel bilgilere sahip olur. |
| 5 | Gıda üretim prosesleri hakkında genel bilgiler bilir. |

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

| Hafta | Konular | Ön Hazırlık |
|-------|---|------------------|
| 1 | Bilim ve mühendislik tarihi | İlgili Kaynaklar |
| 2 | Mühendislik etiği | İlgili Kaynaklar |
| 3 | Gıda Mühendisliğinin tarihçesi, Gıda Mühendisliği eğitimi, Gıda Mühendisinin sektördeki görev ve sorumlulukları | İlgili Kaynaklar |
| 4 | Gıda sanayi, Türkiye’de gıda sanayii, gıda maddelerinin bileşimi ve özellikleri | İlgili Kaynaklar |
| 5 | Gıda maddelerinin bileşimi (proteinler ve lipitler) | İlgili Kaynaklar |
| 6 | Gıda maddelerinin bileşimi (vitaminler ve mineraller) | İlgili Kaynaklar |

| | | |
|----|--|------------------|
| 7 | Gıda maddelerinin bileşimi (enzimler, renk maddeleri, tat ve koku maddeleri, gıda katkı maddeleri) | İlgili Kaynaklar |
| 8 | Ara Sınav 1 | İlgili Kaynaklar |
| 9 | Gıdaların mühendislik özellikleri | İlgili Kaynaklar |
| 10 | Gıdaların mühendislik özellikleri | İlgili Kaynaklar |
| 11 | Gıdaların bozulması (fiziksel ve kimyasal bozulmalar) | İlgili Kaynaklar |
| 12 | Gıdaların bozulması (mikrobiyal bozulmalar) | İlgili Kaynaklar |
| 13 | Gıda muhafaza ve işleme yöntemleri | İlgili Kaynaklar |
| 14 | Gıda teknolojileri | İlgili Kaynaklar |
| 15 | Final | İlgili Kaynaklar |

Değerlendirme Sistemi

| Etkinlikler | Sayı | Katkı Payı |
|---|------|------------|
| Devam/Katılım | | |
| Laboratuvar | | |
| Uygulama | | |
| Arazi Çalışması | | |
| Derse Özgü Staj | | |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği | | |
| Ödev | 1 | 30 |
| Sunum/Jüri | | |
| Projeler | | |
| Seminer/Workshop | | |
| Ara Sınavlar | 1 | 30 |
| Final | 1 | 40 |
| Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı | | 60 |
| Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı | | 40 |
| TOPLAM | | 100 |

AKTS İşyükü Tablosu

| Etkinlikler | Sayı | Süresi (Saat) | Toplam İşyükü |
|-------------------------------|------|---------------|---------------|
| Ders Saati | 13 | 2 | 26 |
| Laboratuvar | | | |
| Uygulama | | | |
| Arazi Çalışması | | | |
| Sınıf Dışı Ders Çalışması | 5 | 2 | 10 |
| Derse Özgü Staj | | | |
| Ödev | 3 | 3 | 9 |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği | | | |
| Projeler | | | |

| | | | |
|---|-----|------------------------------|------|
| Sunum / Seminer | | | |
| Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 8 | 8 |
| Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 15 | 15 |
| | | Toplam İşyükü | 68 |
| | | Toplam İşyükü / 30(s) | 2.27 |
| | | AKTS Kredisi | 2 |
| Diğer Notlar | Yok | | |