

Dersin Adı:	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Mühendisliğine Giriş	0508101	I	3 + 0	3	6
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; lisans eğitimi alan öğrencilere, gıda mühendisliğini sevdirmek ve gıda mühendisliği kapsamında yer alan konulara yüzeysel bir giriş yapmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda Mühendisliğinin kapsamını oluşturan konuları sınıflandırılmasını ve bu konulara ilişkin temel ilkeleri öğrenir. 2. Gıda Mühendisliğinin tanımı ve önemi, gıda mühendisliğinin diğer bilim dalları ile ilişkisi hakkında bilgi sahibi olur. 3. Gıdaların temel özellikleri ve fonksiyonu, gıda işleme yöntemleri, gıda muhafaza teknikleri hakkında bilgi sahibi olur. 				
Dersin İçeriği	Beslenme, süt ve süt ürünleri teknolojisi, tahıl bilimi ve teknolojisi, meyve ve sebze işleme teknolojisi, yağ teknolojisi, et bilimi ve teknolojisi, fermantasyon teknolojisi.				
Haftalar	Konular				
1	Gıda Mühendisliği eğitiminin dünü ve bugünü, gıda mühendislerinin çalışma konuları ve ilgili kurumlar				
2	Meslek Etiği, etik prensipleri, bireysel etik, gıda mühendisliği etiği				
3	Tahıl danesinin yapısı, öğütmenin tarihçesi, öğütme düzeneklerinin tanıtılması, taşlı ve valsli değirmenlerde öğütme				
4	Başlıca tahıl ürünleri işleme teknolojilerine genel bir bakış (Ekmek, bulgur, makarna ve bisküvi sanayii)				
5	Süt Endüstrisine genel bir bakış, içme sütü, pastörize süt ve koyulaştırılmış süt endüstrisi				
6	Tereyağı, peynir, yoğurt, krema ve diğer bazı süt ürünleri teknolojisi				
7	Ara Sınav				
8	Meyve ve sebze işleme teknolojisinin temel ilkeleri ve meyve suyu üretim teknolojisi				
9	Konservecilik, kurutma teknolojisi, soğukta ve dondurarak muhafaza yöntemleri				
10	Bitkisel yağ teknolojisine giriş ve yağ asitlerinin temel özelliklerinin belirlenmesi				
11	Et teknolojisi kapsamında etlerin özellikleri ve sınıflandırılmaları, karkasın bölümleri, hayvan kesimi ve et mikrobiyolojisi				
12	Gıda Biyoteknolojisi				
13	Fermantasyon teknolojisinin tanımı, genel hatlarıyla içerdiği konular				
14	Beslenmenin tanımı, amacı ve beslenmeyle ilgili terminoloji				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda İşleme Mühendisliğinde yer alan konuları ana hatlarıyla tanıma yetisi kazanır. 2. Kaynak araştırması yapabilme becerisini geliştirir. 3. Sözlü sunum tecrübesini geliştirir. 					
Kaynaklar					
<p>Baysal, A. (1983). <i>Beslenme</i>. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Yayınevi.</p> <p>Elgün, A. & Ertugay, Z. (1992). <i>Tahıl İşleme Teknolojisi</i>, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınevi.</p> <p>Keskin, H. (1987). <i>Besin Kimyası</i>. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınevi.</p> <p>Konar, A. (1998). <i>Süt Teknolojisi</i>. Adana: Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Kitabı.</p> <p>Özçelik, A. (2006). <i>Tarım Tarihi ve Deontoloji</i>. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.</p>					
Değerlendirme Sistemi					
<p>Ara sınav: %40</p> <p>Final: %60</p> <p>Bütünleme:</p>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	3	2	3	3	4	4	5	5	5	4	5
ÖÇ2	3	2	4	4	4	4	5	5	5	4	5
ÖÇ3	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5
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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Gıda Mühendisliğine Giriş	3	3	4	4	4	4	5	5	5	4	5