|  |
| --- |
| **DERS TANITIM FORMU** |
| **Dersin Kodu ve Adı:****Su ürünleri Endüstrisinde Isıl Olmayan İşlem Teknolojileri** | **Anabilim Dalı****Su Ürünleri Tezli Yüksek Lisans** |
| **Yarıyıl** | **Teorik Saati** | **Uygulama Saati** | **Toplam Saati** | **Kredisi** | **ECTS** | **Öğretim Dili** | **Türü: Zorunlu/ Seçmeli** |
| **GÜZ/BAHAR** | 3 | 0 | 3 | 3 | 5 | Türkçe | Seçmeli  |
| **Ön Koşullar** |  |
| **Öğretim Elemanı** | Dr. Öğr. Üyesi Nermin KARATON KUZGUN | **Mail :nerminkaraton@hotmail.com****Web :** |
| **Ders Yardımcısı** |  | **Mail :****Web :** |
| **Gruplar Sınıflar** | Yüksek lisans dersi |  |
| **Dersin Amacı** | Bu ders ile su ürünlerinin korunmasında son zamanlarda kullanılmaya başlayan yeni teknolojilerin genel hatlarıyla öğrencilere anlatılması ve su ürünlerine uygulanabilirliği hakkı da detaylı bilgiler vererek bu konudaki bilgi açığının kapatılması amaçlanmaktadır. |
| **Dersin Hedefleri** | Yeni oluşturulması düşünülen bu dersin bölümümüzün lisansüstü ders kataloğunun zenginleştirilmesine olan katkısının yanı sıra, bu ders; öğrencilerin tez çalışmaları sırasında, su ürünlerinin farklı teknolojilerle işlenebilmesi konusunda teorik bilgilerin öğrenilmesi bakımından faydalı olacaktır. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri** | * Dersin sonunda öğrencinin;
* 1- Günümüzde hangi işleme sistemlerinin kullanıldığı
* 2- Uzaktan algılama yöntemleri
* 3- Alternatif işleme tekniklerinin geliştirilmesi gibi kazanımları olacaktır.
 |
| **Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları** | * Ward, R.C., Loftis, J.C., McBride, G.B:, 1990. Design of Water Quality Monitoring Systems. ISBN: 978-0-471-28388-1 Anonnymous
* Baysal, T., ve İçer, F., Gıda mühendisliğinde ısıl olmayan işlemler, Nobel yayıncılık
 |
| **Dersin İşleniş Yöntemi** | Aktif öğrenme yöntemleri, Powerpoint sunum, ödev |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Değerlendirme Ölçütleri** |  | **Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz** | **Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı** |
| 1. **Ara Sınavı**
 | X | **40** |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| **Sözlü Sınavı** |  |  |
| **Uygulama Sınavı (Laboratuar, Proje vb.)** |  |  |
| **Yarıyıl Sonu Sınavı** | X | **60** |
| **Yarıyıl Ders Planı** |
| **Hafta** | **Konuları** |
| **1** | * Gıdalarda ısıl olmayan işlemlerin ilkeleri
 |
| **2** | * Gıda teknolojisinde minimal işleme
 |
| **3** | * Yeni ambalaj teknolojiler
 |
| **4** | * Yenilebilir film ve kaplamalar
 |
| **5** | * Yenilebilir film ve kaplamalar
 |
| **6** | * Yüksek hidrostatik basınç,
 |
| **7** | * Yüksek hidrostatik basınç
 |
| **8** | * Işınlama
 |
| **9** | * Ultraviyole (mor ötesi) Işınlama
 |
| **10** | * Vurgulu Elektrik Alan (PEF) uygulamaları
 |
| **11** | * Vurgulu Elektrik Alan (PEF) uygulamaları
 |
| **12** | * Vurgulu Işık
 |
| **13** | * Mikroorganizma, sporlar ve enzimlerin ultrosonik inaktivasyonu
 |
| **14** | * Ultrases uygulamaları
 |