|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | |