

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	PRODUCTION IN FOOD INDUSTRY / PRODUCTION IN FOOD INDUSTRY	
Ders Kodu / Course Code	2802002182020	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	First Cycle / First Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	2.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	No
Amacı / Purpose	<p>Bu dersin amacı; 1.Yüksek su içeriğine sahip besinlerin bozulma nedenleri ve bozulmaya etki eden etmenlerin irdelenmesi, besinlerin dayandırma yöntemlerinin temel prensiplerinin anlatılması amaçlanmıştır..</p> <p>2. Ders kapsamında ülkemiz açısından üretimi ve tüketimi yaygın olan besinlerin dayandırma yöntemleri arasında bulunan soğukta saklama, dondurarak muhafaza, kutu konserveçiliği, salça üretimi, turşu üretimi, zeytin üretimi, süt ve mamulleri, et ve mamulleri, hububat ürünleri, bitkisel yağ teknolojisi v.s temel prensipleri anlatılarak örneklerin verilmesi amaçlanmaktadır.</p>	<p>It is aimed to examine the causes of deterioration of foods with high water content and the factors affecting spoilage, and to explain the basic principles of food attribution methods.</p> <p>2. Within the scope of the course, cold storage, freezing preservation, canned food, tomato paste production, pickle production, olive production, milk and products, meat and products, cereal products, vegetable oil technology, etc. It is aimed to give examples by explaining the principles.</p>
İçeriği / Content	<p>Bu ders kapsamında yüksek su içeriğine sahip besinlerin bozulma nedenleri ve bozulmaya etki eden etmenlerin irdelenmesi, besinlerin dayandırma yöntemlerinin temel prensipleri anlatılacaktır.</p> <p>Ders kapsamında ülkemiz açısından üretimi ve tüketimi yaygın olan besinlerin dayandırma yöntemleri arasında bulunan soğukta saklama, dondurarak muhafaza, kutu konserveçiliği, salça üretimi, turşu üretimi, zeytin üretimi, süt ve mamulleri, et ve mamulleri, hububat ürünleri, bitkisel yağ teknolojisi v.s temel prensipleri anlatılarak örnekler verilecektir.</p>	<p>Within the scope of this course, the reasons for the deterioration of foods with high water content and the factors affecting the deterioration will be examined, and the basic principles of food attribution methods will be explained.</p> <p>Within the scope of the course, the basic principles of cold storage, freezing preservation, canned food, tomato paste production, pickle production, olive production, milk and products, cereal products, vegetable oil technology, etc. examples will be given.</p>
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Derse devam edilmesi	Continuation of the course
Staj Durumu / Internship Status	yok	No

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Cemeroğlu, B.2010 Meyve Sebze Teknolojisi Üçüncü M. 2008 Süt ve Mamulleri Teknolojisi Serdaroğlu M. 2018 Et teknolojisi ders notları Gümüşkesen Saygın A. 2010 Yağ teknolojisi ders notları Altınel B. 2019 Hububat Teknolojisi ders notları	Cemeroğlu, B.2010 Meyve Sebze Teknolojisi Üçüncü M. 2008 Süt ve Mamulleri Teknolojisi Serdaroğlu M. 2018 Et teknolojisi ders notları Gümüşkesen Saygın A. 2010 Yağ teknolojisi ders notları Altınel B. 2019 Hububat Teknolojisi ders notları
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Prof. Dr. Fikret PAZIR	

### ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenciler yüksek su içeriğine sahip besinlerin bozulma nedenleri sayabilir, besinlerin bozulmasına etki eden etmenleri ve besinlerin dayandırma yöntemlerinin temel prensipleri belirtebilir	Students can list the causes of deterioration of foods with high water content, state the factors affecting the deterioration of foods and the basic principles of attribution methods of foods.
2	Öğrencilerin sanayideki çeşitli süreçleri (dondurulmuş ürünler, konserve, fermente ürünler, süt ve mamülleri, et ve ürünleri, bitkisel yağlar, hububat ve ürünleri) tanımlayabilmesi	Students will be able to describe various processes in the industry (frozen products, canned products, fermented products, milk and products, meat and products, vegetable oils, cereals and products).

### HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Besinlerin bileşimi ve bozulma nedenleri				
	Composition of nutrients and causes of spoilage				
2	Besinlerin dayandırma yöntemlerine giriş				
	Introduction to the basing methods of nutrients				
3	Besinlerin Soğukta Saklanması temel ilkeleri ve örnekler				
	Basic Principles and Examples of Cold Storage of Foods				
4	Besinlerin dondurarak muhafazası ve örnekler				
	Preservation of food by freezing and samples				
5	Besinlerin ısısal işleme ( K conserve ) Dayandırma Tekniği				
	The technique of keeping foods with heat treatment (canned)				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Besinlerin kurutarak dayandırma yöntemleri ve örnekler				
	Drying methods and examples of foods				
7	Ara sınav				
	Midterm				
8	Salça Üretimi				
	Tomato Paste Production				
9	Reçel Üretim Teknolojisi				
	Jam Production Technology				
10	Turşu Teknolojisi				
	Pickle Technology				
11	Meyve suyu üretim Teknoloji				
	Juice production Technology				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Çay Üretim teknolojisi				
	Tea Production technology				
13	Süt ve Süt ürünleri Teknoloji				
	Milk and Dairy Products Technology				
14	Et ve et ürünleri teknolojisi				
	Meat and meat products technology				
15	Final examination				
	Final examination				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

  

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

  

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10.00	10.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	15.00	15.00
Toplam / Total:	18	29.00	55.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 55.00/30.00 = 1.83 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 55.00 / 30.00 = 1.83 ~

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes										
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1
1.Öğrenciler yüksek su içeriğine sahip besinlerin bozulma nedenleri sayabilir, besinlerin bozulmasına etki eden etmenleri ve besinlerin dayandırma yöntemlerinin temel prensipleri belirtebilir / Students can list the causes of deterioration of foods with high water content, state the factors affecting the deterioration of foods and the basic principles of attribution methods of foods.	1	4	1	5	1	1	1	3	1	1	1
2.Öğrencilerin sanayideki çeşitli süreçleri (dondurulmuş ürünler, konserve, fermente ürünler, süt ve mamülleri, et ve ürünleri, bitkisel yağlar, hububat ve ürünleri) tanımlayabilmesi / Students will be able to describe various processes in the industry (frozen products, canned products, fermented products, milk and products, meat and products, vegetable oils, cereals and products).	1	3	1	5	1	1	1	3	1	1	1

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high