

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

| | | |
|--|--|--|
| Ders Adı / Course Name | Biochemical and Physiological Analyses in Fruits and Vegetables / Biochemical and Physiological Analyses in Fruits and Vegetables | |
| Ders Kodu / Course Code | 9102015762018 | |
| Ders Türü / Course Type | | |
| Ders Seviyesi / Course Level | Second Cycle / Second Cycle | |
| Ders Akts Kredi / ECTS | 5.00 | |
| Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical) | 2.00 | |
| Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected) | 2.00 | |
| Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory) | 0.00 | |
| Dersin Verildiği Yıl / Year | 1 | |
| Öğretim Sistemi / Teaching System | Face to Face / Face to Face | |
| Eğitim Dili / Education Language | Turkish / Turkish | |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses | Yok | None |
| Amacı / Purpose | Öğrencilere; meyve ve sebzelerin yapıları, bileşimleri, meyve ve sebzelerde bulunan temel besin öğeleri, gıda işlemenin temel ilkeleri, gıdaların muhafazasında temel prensipler ile fiziksel ve kimyasal özelliklerin verilmesidir. | When the subject is completed, students will recognize fruit and vegetables and learn basic principles of food processing and food conservation. They will also learn physical and chemical characteristics of foods. |
| İçeriği / Content | Gıdaların işlenmelerinin tarihçesi; Gıda hammaddelerine uygulanan ön işlemler; Gıdalarda ayırma, soyma, sınıflandırma, yöntemleri; Gıdaların bileşiminde bulunan maddeleri; Suyun yapısı ve gıdalardaki önemi, su aktivitesi; Gıdaların bozulmalarındaki etmenler; Gıdaların muhafaza edilmelerinde kullanılan yöntemlerin prensipleri | This subject consists of the following topics; The history of food processing, pretreatments applied to food raw material, separation peeling and categorization methods for food, elements in food combination, water physique and its importance in food, water activity, factors in food spoilage and principles of methods that are used in food conservation. |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations | Yok | None |
| Staj Durumu / Internship Status | Yok | None |
| Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading | 1. YAMAN Ünal Rıza, 2008, "Gıda İşleme İlkeleri", Ders Notları, Ege Üniversitesi Tire Kutsan Meslek Yüksekokulu, İzmir. 2. PROUDLOVE R.K., 1989, "The Science and Technology of Foods", Forbes Publications Ltd., ISBN 0-901762-62-8, London Ders notları, Bilgisayar, Projeksiyon cihazı | 1. YAMAN Ünal Rıza, 2008, "Gıda İşleme İlkeleri", Ders Notları, Ege Üniversitesi Tire Kutsan Meslek Yüksekokulu, İzmir. 2. PROUDLOVE R.K., 1989, "The Science and Technology of Foods", Forbes Publications Ltd., ISBN 0-901762-62-8, London Ders notları, Bilgisayar, Projeksiyon cihazı |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members) | Assoc. Prof. Dr. Ünal Rıza Yaman | |

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| |
|--------------|
| Hafta / Week |
|--------------|

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) |
|--|---------------|----------------------------------|--|
| Toplam / Total: | 0 | 0 | 0 |
| Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 0.00/30.00 = 0.00 ~ 0.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 0.00 / 30.00 = 0.00 ~ 0.00 | | | |

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

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