**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **KGP 132 GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER** |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Gör. Nilgün Başak TECER |
| Dersin Düzeyi | Ön Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Gıda prosesleri (temizleme, sınıflandırma, mekanik ayırma, santrifüjleme, filtrasyon, presleme vb.) ile muhafaza yöntemleri (ısıl işlemler, pastörizasyon, sterilizasyon,soğutma, dondurma) hakkında detaylı bilgi ve temel hesaplamalar |
| Dersin Amacı | Gıda işlemede ve muhafazasında kullanılan temel proseslerin prensip ve özelliklerini öğretmek, ilgili temel hesaplamaları (kütle denklikleri, konsantrasyon hesaplamaları) yapabilecek yetkinlikte öğrenci yetiştirme |
| Dersin Süresi | 2+2/Hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Cemeroğlu, B. 2005. Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Ankara, 505 s.  Gürses, Ö. 1986. Gıda İşleme Mühendisliği I, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 103 s.  Gürses, Ö. 1986. Gıda İşleme Mühendisliği II, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 132 s.  Saldamlı, İ., Saldamlı, E. 2004. Gıda Endüstrisi Makineleri, Savaş Kitapevi, 543 s.  Ünlütürk, A. ve Turantaş, F. 1998. Gıda Mikrobiyolojisi. Mengi Tan Basımevi, 1. Baskı, İzmir. |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 4 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |