**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **GDM 334 Gıda Mühendisliğinde Temel Kavramlar** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Recai ERCAN |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Teorik |
| Dersin İçeriği | Gıda Mühendisliğinin tanımı ve önemi, gıda mühendisliğinin diğer bilim dalları ile ilişkisi,gıdaların temel özellikleri ve fonksiyonu, gıda işleme yöntemleri, gıda muhafaza teknikleri. |
| Dersin Amacı | Gıda Mühendisliğinin tanımı ve önemi, gıda mühendisliğinin diğer bilim dalları ile ilişkisi,gıdaların temel özellikleri ve fonksiyonu, gıda işleme yöntemleri ve gıda muhafaza teknikleri hakkında bilgiler vermek. |
| Dersin Süresi | 2 +2 |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | YOK |
| Önerilen Kaynaklar | Food Processing Technology Second Technology Fellows, PJ |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 |  |