

DERS TANITIM FORMU

Dersin Kodu ve Adı:				Anabilim Dalı			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/Seçmeli
GÜZ/BAHAR	3	0	3	3	5	Türkçe	Zorunlu
Ön Koşullar		Yok					
Öğretim Elemanı		Dr. Öğr. Üyesi Çağlar Mert AYDIN				Mail :cmaydin@munzur.edu.tr Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Gıda maddelerinde bulunan biyokaktif maddelerin kazanımları ve kazanımlarının optimizasyonu bu dersin kapsamındadır. Bu amaçla gıda sanayisinde kullanılan ekstraksiyon yöntemleri ve nasıl optimize edilebileceklerine yer verilmektedir.					
Dersin Hedefleri		Dersi alan öğrencilerin gıda sanayisinde kullanılmakta olan ekstraksiyon yöntemlerini ve bu yöntemlerin optimizasyonunu öğrenmeleri hedeflenmektedir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		Ekstraksiyon yöntemlerini ve koşulların optimizasyonunun öğrenilmesi ve gıda sanayinde bunların kullanılabilmesi					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		Derste verilecek notlar					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz yüze sınıfta işlenecektir					

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	50	50
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	50	50
Yarıyıl Ders Planı			
Hafta	Konuları		
1	Gıda sanayinde uygulanan ekstraksiyon yöntemlerinin tanıtımı		
2	Soxhlet yöntemi		
3	Soğuk pres yöntemi		
4	Maserasyon yöntemi		
5	Mekanik ekstraksiyon yöntemi		
6	Distilasyon yöntemi		
7	Katı-sıvı ekstraksiyon		
8	Katı-sıvı ekstraksiyon		
9	Katı-sıvı ekstraksiyon		
10	Katı-sıvı ekstraksiyon		
11	Sıvı-sıvı ekstraksiyon		
12	Sıvı-sıvı ekstraksiyon		
13	Sıvı-sıvı ekstraksiyon		
14	Sıvı-sıvı ekstraksiyon		