Bologna Süreci Ders Bilgileri

Bilgi Paketi Süreci Ders Bilgileri:GMZ4108 Gıda Mühendisliğinde Tasarım I Kayıt değiştiriliyor...

Dersin Amacı	ıda işletmelerinin optimum tasarımında dikkat edilecek hususlar (kapasite, yer seçimi, kurumsal yapı, satış, çevre, güvenlik vb.	Dersin Amacı (İngilizce)	Matters to be considered in the optimum design of food businesses (examination of capacity, location selection,
Dersin İçeriği	haftalık dersler ve öğrenci sunumları, öğrenci projeleri	Dersin İçeriği (İngilizce)	lectures, student presentations and student projects
Ders Notları	Toledo, R.T. 1991. Fundamentals of Food Process Engineering. Avi Pub. Co., NY. Rahman, S. 1995. Food Properties Handbook. CRC	Ders Notları (İngilizce)	Toledo, R.T. 1991. Fundamentals of Food Process Engineering. Avi Pub. Co., NY. Rahman, S. 1995. Food Properties Handbook.
Yöntem ve Teknikleri	anlatım, soru & cevap, tartışma, proje	Yöntem ve Teknikleri (İngilizce)	Lecture, question & answer, discussion, project

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı%
Ara Sınav	1	% 25
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	1	% 15
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	3	100

AKTS/İş Yükü Tablosu

İş Yükü	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü(Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	5	2	10
Sunum/Seminer Hazırlama	1	6	6
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	8	8
Toplam İş Yükü(Saat)	138 / 30	=	4,6
Hesaplanan AKTS Kredisi	5 (Dersin AKTS Kredisi : 5)		

Ders Kategorisi (Yapısı)

Matematik ve Temel Bilimler	%	Mühendislik Bilimleri	% 30	Mühendislik Tasarımı	% 30	Sosyal Bilimler	%
Eğitim Bilimleri	%	Fen Bilimleri	%	Sağlık Bilimleri	%	Alan Bilgisi	% 40

Dersin Kaynakları URL (Materyal Paylaşımı)

Dokümanlar: Toledo, R.T. 1991. Fundamentals of Food Pr | Ödevler: Yazılı | Sınavlar: Yazılı | ☐ Dersin Stajı Var

Kaydet | Yazdır | Yazdır(İngilizce) | Önizleme | Ek İşlemler

(E-Devlet ile giriş yapıldı)

(v26.0401)