



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Muhafazası								
Ders Kodu	KGK112			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Gıdalarda görülen muhtemel bozunmalar, sebepleri ve gıda maddelerinin bozunmadan tüketilebilmesi için öngörülen muhafaza yöntemleri ve esaslarının kavranması.								
Özet İçeriği	Gıdalarda görülen bozunma şekillerinin nedenlerini belirleyebilme ve bu bozunma şekillerine uygun muhafaza tekniklerini uygulayabilme yeteneğini kazandırabilme.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Nurhan GÜNAY								

Ders Koşulları

Denk Ders	VET156
-----------	--------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. TC. ANADOLU ÜNİVERSİTESİ YAYINI NO: 1948, Gıda Muhafaza
2	2. Bulduk, S. 2005. Gıda Teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara.
3	3. Http://www.gidabilimi.com/

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıdaların bileşimi ve genel özellikleri
2	Teorik	Gıda bozulmaları
3	Teorik	Muhafaza yöntemlerinin belirlenmesi
4	Teorik	Düşük sıcaklık uygulamaları ile muhafaza
5	Teorik	Yüksek sıcaklık uygulamaları ile muhafaza
6	Teorik	Fermantasyon uygulamaları ile muhafaza
7	Teorik	Koruyucu madde uygulamaları ile muhafaza Tütsü uygulamaları ile muhafaza
8	Teorik	Işın uygulamaları ile muhafaza
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Kurutma uygulamaları ile muhafaza
11	Teorik	Ambalajlama uygulamaları ile muhafaza
12	Teorik	Tuz ilave uygulamaları ile muhafaza
13	Teorik	Kombine yöntemler ile muhafaza
14	Teorik	Muhafaza yöntemleri ve raf ömrü ilişkisi
15	Teorik	Genel tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
	Toplam İş Yüğü (Saat)			78
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıdalarda görülen bozunma şekilleri tanımlama yeteneğini kazanma
2	2 Gıdalarda görülen bozunmaları önlemek amacıyla uygulanması gereken muhafaza tekniklerini tanımlayabilme
3	3 En uygun muhafaza yöntem ya da yöntemlerinin uygulamalarını oluşturabilme
4	4 Muhafaza yöntemlerinin esaslarını kavrama ve bunların kombine kullanımı hakkında tanımlama yeteneğini kazanma.
5	Gıdalarda görülen bozunma nedenlerini tanımlama yeteneğini kazanma

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	4	5	5	4	5
PÇ3	4	5	4	4	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	4	4	5	5
PÇ6	5	4	5	4	5
PÇ7	5	5	5	4	5
PÇ8	5	5	5	4	4
PÇ9	5	5	4	5	4
PÇ10	5	5	4	5	5
PÇ11	5	4	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5

