



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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	70

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 Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeven durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4

