



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Depolama ve Koruma							
Ders Kodu		FE434		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	124 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Ders kapsamında gıdaların muhafazasında temel ilkeler, muhafaza yöntemleri ile gıda muhafazasında yeni teknikler ele alınacaktır							
Özet İçeriğı		Ders kapsamında, gıda muhafazasında temel ilkeler, bulaşma kaynakları, ısıt işlemlerle gıda muhafaza, gıdaların koruyucu kimyasallarla muhafazası, gıdaların soğutularak, dondurularak, ısıtılarak muhafazası, gıda muhafazasında yeni teknikler, gıda muhafazasında kullanılan diğer yöntemler temel başlıkları altında hayvansal ve bitkisel ürünlerin muhafazalarına ve depolanmalarına ilişkin temel bilgiler verilecektir							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Didem Peren AYKAS ÇİNKILIÇ						

Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu Var

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	30
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70
Ödev	2	10

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Zeuthen, Peter, and Leif Bøgh-Sørensen, eds. Food preservation techniques. Elsevier, 2003.
2	Karel, Marcus, and Daryl B. Lund. Physical principles of food preservation: revised and expanded. Vol. 129. CRC Press, 2003

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda Muhafazasında Temel İlkeler
2	Teorik	Isıl İşlemlerle Gıda Muhafaza
3	Teorik	Gıdaların Kimyasal Koruyucular ile Muhafazası
4	Teorik	Gıdaların Dondurularak, Soğukta ve Isıtılarak Muhafazası
5	Teorik	Gıda Muhafazasında Yeni Teknikler – Yüksek Basınç Uygulamaları
6	Teorik	Gıda Muhafazasında Yeni Teknikler – Basıncı Karbondioksit, Ultrafiltrasyon, Radyo Frekans, Darbeli Elektrik Alan, Manyetik Alan, Ultrasound
7	Teorik	Gıdaların Muhafazasında Diğer Yöntemler – Tütsüleme
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Gıdaların Muhafazasında Diğer Yöntemler – Kurutma
10	Teorik	Gıdaların Muhafazasında Diğer Yöntemler – Kombine Yöntemler
11	Teorik	Hayvansal Ürünlerde Muhafaza
12	Teorik	Bitkisel Ürünlerde Muhafaza
13	Teorik	Diğer Bazı Ürünlerde Muhafaza – İçecekler, Baharat, Şekerlemeler vb
14	Teorik	Gıda Maddelerinin Depolanması
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	3	70
Ödev	2	15	1	32
Ara Sınav	1	8	2	10



Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
Toplam İş Yüğü (Saat)				124
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıdalarda bulaşma kaynakları hakkında bilgi sahibi olma
2	Gıdaların muhafazasında temel ilkeler ve kullanılan yöntemleri öğrenme
3	Muhafazada yeni teknolojiler konusunda bilgi sahibi olma
4	Hayvansal ve bitkisel ürünlerin depolanmaları hakkında bilgi sahibi olma
5	Depolama esnasında gıda kalitesindeki değişimleri öğrenme

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	5	5	5	5
PÇ2	4	5	3	3	3
PÇ3			4	3	2
PÇ4	2	1	5	4	
PÇ5					3
PÇ6	4	4	5		3
PÇ7			2		1
PÇ8		2	2		
PÇ9			4		
PÇ10	4	4	3	5	3
PÇ11	3		5		
PÇ12	5	5		5	5

