GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Gıda Saklama Teknikleri	
Ders Kodu / Course Code	1116B2004	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Öğrencilerin, beslenme değerine göre gıda maddelerinin sınıflandırılması, gıda maddelerinin gruplandırması, yararlı ve zararlı bakteriler, mikroorganizmalar, besin kaynaklı zehirlenmeler, gıda muhafaza yöntemleri, konserve, süt, tahıl, et ve et ürünleri, meyve ve sebze teknolojileri, gıda katkı maddeleri konularını kavramaları uygulamalarını yapmaları amaçlanmaktadır.	-
İçeriği / Content	Gıdaları muhafaza etmenin yöntemleri, gıda zehirlenmeleri ve alınacak önlemler.	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Muhafaza İlkeleri I MEGEP Modülü, Ankara, MEB, 2011, Gıda Muhafaza İlkeleri II MEGEP Modülü, Ankara, MEB, 2011, Gıda Teknolojisi, Prof. Dr. A. Bilişli Uğurer, 2012 , Gıda Teknolojisi Prof. Dr. Sıdıka Bulduk, Detay Yayıncılık 2016.	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Tuba ALDEMİR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıdaların Bileşimleri ve Özelliklerini bilir.	-
2	Gıdanın bozulmasına neden olan temel faktörleri ve raf ömrünü arttıracak yeni teknolojileri bilir.	-
3	Gıda muhafazasında etkili olan teknikleri öğrenir.	-
4	Gıdaların dayanıklılığını arttıracak yeni ambalajlama yöntemlerini bilir. Gıdaların kalitesini koruyacak ve arttıracak yeni kalite uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur	-
5	Gıdalar için yeni muhafaza yöntemleri geliştirmeye çalışır.	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların Bozulma Nedenleri ve Bozulma Çeşitleri				
	-				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaları Muhafazanın Tarihçesi, Sebepleri				
	-				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaları Muhafaza Yöntemleri ve Çeşitleri				
	-				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaları Muhafaza Yöntemlerinin Amaçları				
	-				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaları Muhafaza Yöntemlerinin Temel Prensipleri				
	-				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Muhafaza İlkeleri				
	-				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Muhafaza İlkeleri ve Mikroorganizmaları Gıdalardan Uzaklaştırma Yöntemleri				
	-				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	-				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğutma ve Soğukta Muhafaza				
	-				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurutma				
	-				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Modifiye Atmosfer Paketleme				
	-				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Katkı Maddeleri				
	-				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Isıl İşlem				
	-				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Işınlama (Radyasyon)				
	-				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu genel tekrar				
	.				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	-				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	8	3,00	24,00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	2,00	14,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2,00	28,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	8	3,00	24,00
Toplam / Total:	39	12,00	92,00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 92,00/30,00 = 3,07 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 92,00 / 30,00 = 3,07 ~ 3.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Gıdaların Bileşimleri ve Özelliklerini bilir. / -				2					2	2				2
2.Gıdanın bozulmasına neden olan temel faktörleri ve raf ömrünü arttıracak yeni teknolojileri bilir. / -				4					2	4				2
3.Gıda muhafazasında etkili olan teknikleri öğrenir. / -				4					2	4				2
4.Gıdaların dayanıklılığını arttıracak yeni ambalajlama yöntemlerini bilir. Gıdaların kalitesini koruyacak ve arttıracak yeni kalite uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur / -				4					2	4				2
5.Gıdalar için yeni muhafaza yöntemleri geliştirmeye çalışır. / -				4					2	4				2

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high