



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Muhafaza Yöntemleri	GDM4162	2	3	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	İngilizce
-------------	-----------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Salih KARASU
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Salih KARASU
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıdalarda bozulmaları önlemek ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olan patojen mikroorganizmaları inaktive/inhibe etmek amacıyla uygulanan fiziksel, kimyasal ve biyolojik muhafaza tekniklerini öğretmek
--------------	---

Dersin İçeriği	Dersin İçeriği - Türkçe Potensiyel biyolojik ve kimyasal toksik maddeler ve onların muhafaza metodları
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci muhafaza yöntemlerini bilir.
2	Öğrenci modern muhafaza metodlarının uygulanması hakkında bilgi sahibi olur.
3	Öğrenci gıda muhafaza metod prensiplerini bilir.
4	Öğrenci gıda endüstrisindeki risk faktörlerini bilir.
5	Öğrenci gıda muhafaza metodları hakkında bilgi sahibi olur.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıda muhafaza yöntemlerinin tanımı ve sınıflandırılması	İlgili Kaynaklar
2	Isı işlemi uygulayarak gıdaların muhafazası - pastörizasyon, UHT sterilizasyon ve mikrodalga	İlgili Kaynaklar
3	Konserve üretim teknolojisi	İlgili Kaynaklar
4	Gıdaların soğutulması ve soğukta muhafazası	İlgili Kaynaklar
5	Gıdaların dondurulması ve donmuş muhafazası	İlgili Kaynaklar
6	Kurutma teknolojisi	İlgili Kaynaklar
7	Işınlama teknolojisi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar

9	Yüksek hidrostatik basınç uygulamaları	İlgili Kaynaklar
10	Kimyasal yöntemlerle gıdaların muhafazası - organik asit ve esterleri	İlgili Kaynaklar
11	Kimyasal yöntemlerle gıdaların muhafazası - nitrat ve nitrit	İlgili Kaynaklar
12	Dumanlama (tütsüleme) teknolojisi	İlgili Kaynaklar
13	Modifiye atmosfer paketlenme (MAP) tekniği	İlgili Kaynaklar
14	Kontrollü atmosfer paketlenme (CAP) tekniği	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	2	32
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	2	28
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15

Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
Toplam İşyükü			95
Toplam İşyükü / 30(s)			3.17
AKTS Kredisi			3

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----