

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Muhafaza Yöntemleri		VIII	1+0	1	2
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Geleneksel ve modern gıda muhafaza yöntemleri hakkında bilgilendirme.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Geleneksel gıda muhafazası yöntemlerini öğrenir. 2.Yüksek basınç uygulamaları ile gıda muhafazası yöntemlerini öğrenir. 3.Vurgulu elektrik alan uygulamaları ile gıda muhafazası yöntemlerini öğrenir. 4. Vurgulu ışık uygulamaları ile gıda muhafazası yöntemlerini öğrenir 5,Ters ozmoz ve ultrafiltrasyon uygulamaları ile gıda muhafazası yöntemlerini öğrenir. 6.UV ve diğer ışın uygulamaları, Kızılötesi ışın uygulamaları ile gıda muhafazası yöntemlerini öğrenir.				
Dersin İçeriği	Gıdaların muhafazasında kullanılan geleneksel ve modern yöntemlerin temel ilkeleri Gıdaların dondurularak, soğukta ve ışınlama ile muhafazası. Yüksek basınç uygulamaları, ters ozmoz ve ultrafiltrasyon uygulamaları. Vurgulu elektrik alan, vurgulu ışık ve diğer modern gıda muhafaza yöntemleri.				
Haftalar	Konular				
1	Gıda muhafaza yöntemlerinin temel prensipleri				
2	Geleneksel gıda muhafaza yöntemlerine giriş				
3	Isıl İşlemler, dondurarak ve soğukta muhafaza				
4	Ohmic ısıtma				
5	Minimum işlenmiş gıdalar ve yenilebilir ambalajlar				
6	Yüksek hidrostatik basınç uygulamaları				
7	Ara sınav				
8	Gıda işleme muhafazasında karbondioksit uygulamaları				
9	Vurgulu elektrik alan uygulamaları				
10	Vurgulu ışık uygulamaları				
11	Membran prosesleri				
12	Enzim ve mikroorganizmaların gıda muhafazasında kullanılması				
13	Ultrason uygulamaları				
14	UV ve diğer ışın uygulamaları, Kızılötesi ışın uygulamaları				
Genel Yeterlilikler					
1. Gıda muhafaza yöntemlerini açıklar.					
Kaynaklar					
Bilişli, A. (2013). <i>Gıdaların soğutulularak ve dondurularak muhafazası</i> , İzmir: Sidas yayıncılık.					
Bulduk, S. (2016). <i>Gıda Teknolojisi</i> , Ankara: Detay yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	1	3	3	4	5	3	3	3	5	2	5	4
ÖÇ2	1	3	3	4	5	3	3	3	5	2	5	4
ÖÇ3	1	3	3	4	5	3	3	3	5	2	5	4
ÖÇ4	1	3	3	4	5	3	3	3	5	2	5	4
ÖÇ5	1	3	3	4	5	3	3	3	5	2	5	4
ÖÇ6	1	3	3	4	5	3	3	3	5	2	5	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları												
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Gıda Muhafaza Yöntemleri	1	3	3	4	5	3	3	3	5	2	5	4