



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANLİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2020 - 2021) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Muhafaza Teknikleri	AŞÇ225	3	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Gıdalarda bozulmaları önlemek ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olan patojen mikroorganizmaları inaktive/inhibe etmek amacıyla uygulanan fiziksel, kimyasal ve biyolojik muhafaza tekniklerini öğretmek				
Ders İçeriği	Gıda muhafaza yöntem ve teknikleri				
Ders Kaynakları	Gıda Muhafaza, editörü: Yrd. Doç. Dr. Filiz Susuz Akyalı, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 1948. (http://www.bilgi.anadolu.edu.tr/eKitap/GKA104U.pdf) Gıda Teknolojisi, Sıdıka Bulduk, Detay Yayıncılık, 2010. Isıl Olmayan Gıda Muhafaza Yöntemleri, Taner Baysal., Ders Notları				

Hafta	Konu
1	Gıda muhafaza yöntemlerinin tanımı ve sınıflandırılması
2	Isı işlemi uygulayarak gıdaların muhafazası
3	Konserve üretim teknolojisi
4	Gıdaların soğutulması ve soğukta muhafazası
5	Gıdaların dondurulması ve donmuş muhafazası
6	Kurutma teknolojisi
7	İşinleme teknolojisi
8	Ara Sınav
9	Kimyasal yöntemlerle gıdaların muhafazası
10	Yüksek basınç uygulamaları
11	Modifiye atmosfer paketlenme (MAP) tekniği
12	Kontrollü atmosfer paketlenme (CAP) tekniği
13	Modern ambalajlama yöntemleri
14	Modern ambalajlama yöntemleri

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	10
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	2	7
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
Ders İş Yükü:		192	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		7,53	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırır.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13
Gıda muhafaza yöntemlerinin sınıflandırılmasını açıklar	3	1	1	3	2	1	1	1	1	1	1	1	3
Gıdaların çeşitli ısı işlem uygulamalarıyla muhafazasını açıklar	3	1	1	3	2	1	1	1	1	1	1	1	3
Konserve teknolojisini açıklar	3	1	1	3	2	1	1	1	1	1	1	1	3
Gıdaların soğutulması ve dondurulması yöntemlerini açıklar	3	1	1	3	2	1	1	1	1	1	1	1	3
Gıda ambalajlama yöntemlerini açıklar	3	1	1	3	2	1	1	1	1	1	1	1	3

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/276025>