



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 Alanyalı, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 1948. ( <a href="http://www.bilgi.anadolu.edu.tr/eKitap/GKA104U.pdf">http://www.bilgi.anadolu.edu.tr/eKitap/GKA104U.pdf</a> ) Gıda Teknolojisi, Sıdka Bulduk, Detay Yayıncılık, 2010. Isıl Olmayan Gıda Muhafaza Yöntemleri, Taner Baysal., Ders Notları				

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

#### Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

#### 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
Gıda muhafaza yöntemlerinin sınıflandırılmasını açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdaların çeşitli ısı işlem uygulamalarıyla muhafazasını açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Konserve teknolojisini açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdaların soğutulması ve dondurulması yöntemlerini açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıda ambalajlama yöntemlerini açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-