



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANLİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2025 - 2026) 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 Apanyalı, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 1948. (http://www.bilgi.anadolu.edu.tr/eKitap/GKA104U.pdf) 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 işlemi 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 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)	Sayı
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
Ödev (Sunum)		5	1
Ders İş Yükü:		101	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,96	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Gıda muhafaza yöntemlerinin sınıflandırılmasını açıklar	3	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
Gıdaların çeşitli ısı işlem uygulamalarıyla muhafazasını açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Konserve teknolojisini açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdaların soğutulması ve dondurulması yöntemlerini açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıda ambalajlama yöntemlerini açıklar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	0,6	-	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,6

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/396890>