



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. (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	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

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

- 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