



| 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   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |