

Yıl

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / AŞÇILIK						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
AS130	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Önlisans					
Dersin Tipi	: Zorunlu					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Gıdaların bozulmasını kontrol altına almayı amaçlayan muhafaza metotlarının öğrenciye tanıtılması.					
Dersin İçeriği	: Ders, gıdalarda görülen bozulmalar ve bu bozulmalara sebep olan etmenleri, besin hijyeni ve gıda güvenlik sistemlerini, gıda muhafazasında uygulanan kabul görmüş klasik yöntemler ve modern yöntemlerle ve bu yöntemlerin temel ilkelerini içermektedir.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Ders Notu ve Kitap: MEB, Gıda Teknolojisi Gıda Muhafaza İlkeleri II: Ankara, 2011.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Ders Anlatımı					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: Eğitim Gezisi ve Seminer					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Öğr. Gör. Dr. Özlem Başar					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ					
Dersin Verilişi	: Yüz Yüze Eğitim					
En Son Güncelleme Tarihi	: 16.01.2026 13:09:51					
Dosya İndirilme Tarihi	: 20.01.2026					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Gıdaların bozulma mekanizmalarını anlar ve bunu engellemenin yada yavaşlatmanın yolları konusunda bilgi sahibi olurlar.
2 Kullanılan gıda muhafaza yöntemlerinin gıda güveniği ve kalitesini nasıl etkilediği yönünde bilgi sahibi olurlar.
3 Klasik ve modern gıda muhafaza yöntemleri hakkında bilgi sahibi olurlar.
4 Öğrenciler, gıda muhafazasının temel amaçlarını ve önemini yorumlayabilirler.
5 Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri hakkında bilgi sahibi olurlar.

Ön / Yan Koşullar						
Ders Kodu	Ders Adı	Koşul	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Gıda Muhafaza Tekniklerinin Tanımı ve Önemi			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 1. Bölüm (Sayfalar 1-4)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.4 Ö.Ç.4
2.Hafta	*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 2. Bölüm (Sayfalar 4-11)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.4 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.4
3.Hafta	*Mikroorganizmaları Gıdalardan Uzaklaştırma Yöntemleri			*Derse Gelmeden Okunacaklar: MEB, Gıda Teknolojisi Gıda Muhafaza İlkeleri II: Ankara, 2011, 1. Bölüm (Sayfalar 3-8)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3
4.Hafta	*Mikrobiyal Aktiviteyi Yavaşlatma Yöntemleri: Gıdaları Soğukta Muhafaza Tekniği			*Derse Gelmeden Okunacaklar: MEB, Gıda Teknolojisi Gıda Muhafaza İlkeleri II: Ankara, 2011, 2. Bölüm (Sayfalar 14-17)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3
5.Hafta	*Gıdaları Dondurarak Muhafaza Tekniği			*Derse Gelmeden Okunacaklar: MEB, Gıda Teknolojisi Gıda Muhafaza İlkeleri II: Ankara, 2011, 2. Bölüm (Sayfalar 18-21)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3
6.Hafta	*Gıdaları Kurutarak Muhafaza Tekniği			*Derse Gelmeden Okunacaklar: MEB, Gıda Teknolojisi Gıda Muhafaza İlkeleri II: Ankara, 2011, 2. Bölüm (Sayfalar 22-24)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3
7.Hafta	*Etlerde Tütsüleme Yöntemi			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 4. Bölüm (Sayfalar 23-24)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3
8.Hafta	*VİZE					
9.Hafta	*Gıdaları Modifiye Atmosferde Muhafaza Tekniği			*Derse Gelmeden Okunacaklar: MEB, Gıda Teknolojisi Gıda Muhafaza İlkeleri II: Ankara, 2011, 2. Bölüm (Sayfalar 25-27)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3
10.Hafta	*Gıda Katkı Maddeleri ile Muhafaza			*Derse Gelmeden Okunacaklar: MEB, Gıda Teknolojisi Gıda Muhafaza İlkeleri II: Ankara, 2011, 2. Bölüm (Sayfalar 28-39)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3
11.Hafta	*Mikroorganizmaların Öldürülmesi Yöntemleri: Isıl İşlemler			*Derse Gelmeden Okunacaklar: MEB, Gıda Teknolojisi Gıda Muhafaza İlkeleri II: Ankara, 2011, 3. Bölüm (Sayfalar 46-53)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3
12.Hafta	*İşinlama Yöntemleri: X, UV, Mikrodalga			*Derse Gelmeden Okunacaklar: MEB, Gıda Teknolojisi Gıda Muhafaza İlkeleri II: Ankara, 2011, 3. Bölüm (Sayfalar 54-62)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3
13.Hafta	*Geleneksel Gıda Muhafaza Teknikleri			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 6. Bölüm (Sayfalar 37-41)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.5 Ö.Ç.1 Ö.Ç.5
14.Hafta	*Yeni Yöntemlerle Gıdaların Muhafazası			*Derse Gelmeden Okunacaklar: Ders Notu, 7. Bölüm (Sayfalar 41-44)	*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.3 Ö.Ç.1 Ö.Ç.3
15.Hafta	*Genel Tekrar				*Anlatma Yöntemi	Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5 Ö.Ç.1 Ö.Ç.2 Ö.Ç.3 Ö.Ç.4 Ö.Ç.5

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000
3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü

Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Vize	1	1,00	1,00
Final	1	1,00	1,00
Derse Katılım	14	3,00	42,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	4	2,00	8,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	4	2,00	8,00
Ara Sınav Hazırlık	7	2,00	14,00
Final Sınavı Hazırlık	10	2,00	20,00
Ödev	6	2,00	12,00
Seminer	1	1,00	1,00
Toplam : 107,00			
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) : 4			
AKTS : 4,00			

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																						
	P.Ç.1	P.Ç.2	P.Ç.3	P.Ç.4	P.Ç.5	P.Ç.6	P.Ç.7	P.Ç.8	P.Ç.9	P.Ç.10	P.Ç.11	P.Ç.12	P.Ç.13	P.Ç.14	P.Ç.15	P.Ç.16	P.Ç.17	P.Ç.18	P.Ç.19	P.Ç.20	P.Ç.21	P.Ç.22
	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
Ö.Ç. 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ortalama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Aşırmacığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırmaacığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırmaacılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödev/çalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz

Engel Durumu/Uyarlama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarlama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.