

GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ

1	Ders Adı:	GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ
2	Ders Kodu:	ASLS213
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. ERDOĞAN BOZAN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63103) Fax: 0 224 881 32 18 e-mail: ebozan@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu derste hijyenik ve teknik kontrol ile besin maddelerinin, üretiminden tüketimine kadar en iyi koşullarda işlenmesi, taşınması ve korunmasını sağlamaya yönelik bilgi ve uygulamaların kazandırılması amaçlanmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolünü yapabilir.
	2	Depo kontrolleri yapabilir.
	3	Yiyecekleri depolayabilir.
	4	Besinleri işleyerek saklayabilir.
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü, Besin hazırlama ve pişirmede hijyen.	Mutfakta yemeklerin kalite kontrolü, Besin hazırlama ve pişirmede hijyen.
2	Yemeklerden numune alma, Mutfakta Hizmetlerin kalitesini değerlendirme.	Yemeklerden numune alma, Mutfakta Hizmetlerin kalitesini değerlendirme.

3	Gıda maddelerinin depo giriş –çıkış kontrolleri.	Gıda maddelerinin depo giriş –çıkış kontrolleri.
4	Depoların fiziki özelliklerini planlaması, Depoların ısı kontrolleri.	Depoların fiziki özelliklerini planlaması, Depoların ısı kontrolleri.
5	İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması	İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması
6	İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması	İşlenmemiş yiyeceklerin depolanması
7	Hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, Donmuş gıdaların depolanması.	Hazırlanmış yiyeceklerin depolanması, Donmuş gıdaların depolanması.
8	Besinlerin Soğutma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Dondurma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Tuzlanarak Saklanması.	Besinlerin Soğutma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Dondurma Yöntemiyle Saklanması, Besinlerin Tuzlanarak Saklanması.
9	Besinlerin Baharatla Saklanması.	Besinlerin Baharatla Saklanması.
10	Besinlerin Şekerle Saklanması.	Besinlerin Şekerle Saklanması.
11	Besinlerin Kurutularak Saklanması.	Besinlerin Kurutularak Saklanması.
12	Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması.	Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması.
13	Besinlerin Fermente Edilerek Saklanması.	Besinlerin Fermente Edilerek Saklanması.
14	Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması	Besinlerin Konserve Yapılarak Saklanması

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Bulduk, S. (2010). Gıda Teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara.
23	Değerlendirme	

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	40.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU
----	-------------------------------

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	11	3.00	33.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlara	1	6.00	6.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			91.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.03
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	2	2	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			