

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:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları.
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr.Gör. Erdoğan BOZAN Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63123) 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:	Saklama koşullarını tecrübeli bir şekilde oluşturur ve sürdürür. Saklama koşullarının sağladığı imkanlardan faydalanır.
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
Ara Sınav		40.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		0.00
Yıl Sonu Sınavı		60.00
Toplam		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve değerlendirme, Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

