

ET ve ÜRÜNLERİ MUHAFAZA YÖNTEMLERİ

1	Ders Adı:	ET ve ÜRÜNLERİ MUHAFAZA YÖNTEMLERİ
2	Ders Kodu:	ETPS111
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)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç. Dr. AYTEKİN GÜNAY
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları.
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Çetin Özuğur cozugur@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Gıdalarda bozulmaları önlemek ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olan patojen mikroorganizmaları inaktive/inhibe etmek amacıyla uygulanan fiziksel, kimyasal ve biyolojik muhafaza tekniklerini öğretmek
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Dayanıksız olan et ve ürünlerinin, soğutma teknolojileri ve muhafaza yöntemleri prensipleri ile, daha uzun süre korunması bilincini kavramaktadırlar.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Öğrenci gıda muhafazasında uygulana fiziksel, kimyasal ve diğer yöntemler hakkında bilgi sahibi olur.
	2	Öğrenci muhafaza metodlarının uygulanması hakkında bilgi sahibi olur.
	3	Öğrenci gıda endüstrisindeki risk faktörlerini bilir.
	4	Gıdaların muhafaza yöntemlerinden kontaminasyonun önlenmesi mikroorganizmaların uzaklaştırılması ilkelerini kavrar.
	5	Öğrenci gıda muhafaza metodları hakkında bilgi sahibi olur.
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Gıda Muhafazasında Temel İlkeler	

2	Gıda Muhafazasında Temel İlkeler	
3	Gıda Muhafazasında Temel İlkeler	
4	Isıl İşlemlerle Gıda Muhafazası	
5	Isıl İşlemlerle Gıda Muhafazası	
6	Isıl İşlemlerle Gıda Muhafazası	
7	Gıdaların Kimyasal Koruyucularla Muhafazası	
8	ARA SINAV	
9	Gıdaların Kimyasal Koruyucularla Muhafazası	
10	Gıdaların Dondurarak, Soğutarak Ve Işınlarla Muhafazası	
11	Gıdaların Dondurarak, Soğutarak ve Işınlarla Muhafazası	
12	Gıdaların Dondurarak, Soğutarak ve Işınlarla Muhafazası	
13	Gıdaların Muhafazasında Kullanılan Yeni Yöntemler	
14	Gıdaların Muhafazasında Kullanılan Diğer Yöntemler	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Et ve Ürünleri Muhafaza Yöntemleri Ders notu- Öğr.Gör.Çetin Özüğür Et Endüstrisi- Prof. Dr. Yalçın Yıldırım Gıda Muhafaza,Susuz Alanyalı, F.(Editör)., Anadolu Üniversitesi Yayını No:1948, Açıköğretim Fakültesi Yayını No:1028,Eskişehir, (2009).
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		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	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	2	8.00	16.00
Ödevler	1	8.00	8.00
Projeler	2	8.00	16.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	8.00	8.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			86.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			2.87
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	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK3	3	3	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK4	2	4	1	1	4	2	1	1	1	1	3	1	0	0	0	0
ÖK5	4	5	1	1	4	2	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							