



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Modern Gıda Muhafaza Yöntemleri	GDM5119	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans Seviyesi
-----------------	------------------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Salih KARASU
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Salih KARASU
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıdaların muhafaza metotlarında ilerleyen teknolojik gelişmelerden yararlanarak işlerin daha hızlı ve kontrollü yürütülmesi hakkında bilgilendirmektir.
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dersin İçeriği	Gıdaların muhafazasında modern yöntemlerin incelenmesi
----------------	--------------------------------------------------------

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler gıda ürünlerinde kullanılan modern muhafaza metotlarını bilir.
2	Öğrenciler modern muhafaza metotlarındaki mikrobiyal güvenliği bilir.
3	Öğrenciler modern muhafaza metotlarındaki ambalajlamayı bilir.
4	Öğrenciler ısı olmayan modern muhafaza metotlarını bilir.
5	Öğrenciler ısı modern muhafaza metotlarını bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıda muhafazasının temel prensipleri	İlgili Kaynaklar
2	Ultrases	İlgili Kaynaklar
3	Vurgulu elektriksel alan (PEF)	İlgili Kaynaklar
4	Yüksek Basınç	İlgili Kaynaklar
5	Ultraviyole ve Işık Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
6	Işınlama	İlgili Kaynaklar
7	Ozon teknolojisi ve sterilant gazlar	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Vurgulu basınçla kurutma	İlgili Kaynaklar
10	Elektrolize su	İlgili Kaynaklar
11	Isı transferleri ve ısı uygulamalar	İlgili Kaynaklar

12	Mikrodalga ve radyo frekansı	İlgili Kaynaklar
13	Kızılötesi	İlgili Kaynaklar
14	Ohmik ısıtma	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi		
Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	15
Sunum/Jüri	1	15
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu			
Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	4	56
Derse Özgü Staj			
Ödev	2	25	50
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	25	25
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Toplam İşyükü			220
Toplam İşyükü / 30(s)			7.33
AKTS Kredisi			7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----