



## 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     | Midterm 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 |
|--------------|-----|