

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Gıda Maddelerinin Soğukta Muhafaza Tekniği	5110153	Güz	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Gıdaların soğukta muhafazası, kullanılan sistem ve makineler ile soğukta depolanan gıdalardaki kalite değişikliklerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıdaların soğukta muhafaza nedenlerini ve uygulanan işlemleri bilir. 2.Kullanılan sistem, makine ve ekipmanları tanır. 3.Soğukta depolanan gıdalardaki kalite değişikliklerini belirler 4. Farklı gıdalar için soğuk depo kriterlerini belirler.				
Dersin İçeriği					
Haftalar	Konular				
1.	Soğuk depolamanın önemi, özellikleri,				
2.	Soğuk depolama özellikleri				
3.	Soğutma makineleri ve çalışma prensipleri, depolama sistemleri				
4.	Soğutma makineleri ve çalışma prensipleri, depolama sistemleri				
5.	Soğutma makineleri ve çalışma prensipleri, depolama sistemleri				
6.	Soğukta depolanan gıda maddelerinde bozulmaya neden olan faktörler				
7.	Ara Sınav				
8.	Soğukta depolanan gıda maddelerinde enzimler, solunum, çimlenme,				
9.	Soğukta depolanan gıda maddelerinde koruyucu maddeler				
10.	Soğukta depolanan gıda maddelerinde dış faktörler				
11.	Soğukta depolanan gıda maddelerinde kimyasal ve biyolojik faktörler, sıcaklık değişimi				
12.	Soğukta depolanan gıda maddelerinde kimyasal ve biyolojik faktörler, sıcaklık değişimi,				
13.	Gıdada renk, duyuşal değişiklikler ve diğler belirtiler				
14.	Gıdada renk, duyuşal değişiklikler ve diğler belirtiler				
Genel Yeterlilikler					
1. Soğukta muhafazanın nedenleri, uygulanan işlemleri bilir. 2. Kullanılan makine ve ekipmanların amaçlarını bilir. 3. Farklı gıdalar için soğuk depo kriterlerini belirleyebilir.					
Kaynaklar					
Cemerođlu, B. Ve Acar, J.(1986). <i>Meyve Sebze İşleme Teknolojisi</i> . Gıda Tekn.Derneđi. Desrosier, N.W.(1977). <i>Food Freezing</i> . Avi.Pub.Inc. Gould, W.(1977). <i>Food Quality Assurance</i> .Avi.Pub.Inc.Avi.Pub.Inc Karaçalı, İ. (1996). <i>Meyve ve Sebze Deđerlendirme</i> . E.Ü.Ziraat Fak.Basımevi. Mallett,C.P.(1993). <i>Frozen Food Technology</i> . Blackie Academic &Prof.Inc.Glasgow. Mitra,S.K.(1997). <i>Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits</i> .Cab Int. Woodroof, J.G. ve Luh,B.S. (1975). <i>Commercial Fruit/Vegetable Processing</i> . Avi.Pub. Inc.					
Deđerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	3	4	5	5	4	5	4	3	3	4	4	4	4	3	
ÖÇ2	4	3	4	5	4	3	5	5	2	4	4	5	3	4	
ÖÇ3	4	5	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	5	4	
ÖÇ4	4	4	4	4	3	5	5	5	5	5	4	5	4	5	
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek			5 Çok Yüksek				

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Gıda Maddelerinin Soğukta Muhafaza Tekniği	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	4	4