YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
Veteriner Hekimliği Fakültesi Ders Öğretim Planı

1.	**Dersin Adı**	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ
2.	**Dersin Kodu**	VTT344
3.	**Dersin Türü**	Seçmeli
4.	**Dersin Seviyesi**	Lisans
5.	**Verildiği Yıl**	3
6.	**Verildiği Yarıyıl**	Güz, 6 VETT
7.	**AKTS Kredisi**	2
8.	**Ulusal kredisi**	1
9.	**Teorik Ders Saati (saat/hafta)**	1
10.	**Uygulama Ders Saati (saat/hafta)**	-
11.	**Dersin Önkoşulu**	Yok
12.	**Ders için Önerilen Diğer Hususlar**	Yok
13.	**Dersin Dili**	Türkçe
14.	**Dersin Veriliş Şekli**	Yüz yüze
15.	**Dersin Koordinatörü**	Doç. Dr. Beyza Hatice ULUSOY
16.	**Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları**	-
17.	**Koordinatörün İletişim Bilgileri**	Yakın Doğu Üniversitesi, Veteriner Hekimliği Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Lefkoşa/ KKTC E-posta: beyza.ulusoy@neu.edu.tr
18.	**Dersin Web Adresi**	-

19.	**Dersin Amacı**	Öğrenciye, gıdalarda görülen muhtemel bozunmalar, sebepleri ve gıda maddelerinin bozunmadan tüketilebilmesi için öngörülen muhafaza yöntemleri ve esaslarının kavranması amaçlanmaktadır.
20.	**Dersin Mesleki Gelişime Katkısı**	1. Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak 2. Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek 3. Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek

21.	**Ders Öğrenme Kazanımları**	**ÖK1**	İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek
		ÖK2	İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek
		ÖK3	Sunum(lara)a hazırlık
		ÖK4	Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek
		ÖK5	Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek
		ÖK6	Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek

		HAFTA	**TEORİK DERS İÇERİĞİ**	**UYGULAMA İÇERİĞİ**
22.	**Dersin İçeriği**	**1.**	Gıda muhafazasının önemi, gerekliliği ve tarihsel gelişimi	
		2.	Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri ilkeleri	
		3.	Konserve teknolojisi	
		4.	Soğukta ve dondurarak muhafaza	
		5.	Kontrollü ve modifiye atmosferde muhafaza	
		6.	Ozon uygulamaları	
		7.	Yüksek basınç uygulamaları	
		8.	Ohmik ısıtma, vurgulu elektriksel alan ve ultrason uygulamaları	
		9.	Mikrodalga uygulamaları	
		10.	Minimal işleme teknolojisi	
		11.	Yenilebilir film kaplamaları	
		12.	Engeller teknolojisi	
		13.	Ödev sunumları	
		14.	Modern ambalajlama yöntemleri	

23.	**Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar**	Gıda Muhafaza, Susuz Alanyalı, F.(Editör)., Anadolu Üniversitesi Yayını No:1948, Açıköğretim Fakültesi Yayını No:1028, Eskişehir, (2009).

24.	**Değerlendirme**	**YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI**	**SAYISI**	**KATKI YÜZDESİ**
		Ara Sınav	1	40
		Yılsonu Sınavı	1	50
		Ödev sunumları	1	10
		Toplam	3	100
		Değerlendirme Yaklaşımları	Çoktan seçmeli ve klasik yazılı sınav	

25.	**AKTS / İş Yükü Tablosu**	**Etkinlik**	**SAYISI**	**Süresi [Saat]**	**Toplam İş Yükü [Saat]**
		Teorik Dersler	14	1	14
		Uygulamalı Dersler			
		Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
		Ödevler, Performanslar	1	10	10
		Projeler			
		Arazi Çalışmaları (Saha ziyareti)			
		Ara sınavlar	1	8	8
		Diğer			
		Yarıyıl Sonu Sınavları	1	14	14
		Toplam İş Yükü			60
		Toplam İş Yükü / 30 saat			60/30
		Dersin AKTS Kredisi			2