Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**BDY425 - Besinlerin İşlenmesi ve Saklanması**
Ders Türü	VIII.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+0
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DR. ÖĞR. ÜYESİ ŞULE BAŞAR

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Önerilen Kaynaklar	Baysal,T.,İçier,F. Gıda Mühendisliğinde Isıl Olmayan Teknolojiler, Nobel Akademik Yayıncılık, 2012.Barbosa-Canovas,G.V.,Tapia,M.S.,Cano,M.P. Novel Food Processing Technologies, CRC Press,2005.Food Procesing Technology. P.J.Fellows, CRC Press, 2010., 2nd Edition
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Gıda İşlemenin Temelleri ve Prosesleri	
2. hafta		Gıda İşlemenin Temelleri ve Prosesleri	
3. hafta		Gıda İşleme Yöntemleri	
4. hafta		Gıda İşleme Yöntemleri	
5. hafta		Gıda Muhafazasının Temelleri, Proses ve Raf ömrü süresince Biyokimyasal, Reolojik ve Mikrobiyal değişimler	
6. hafta		Gıda Muhafazasının Temelleri, Proses ve Raf ömrü süresince Biyokimyasal, Reolojik ve Mikrobiyal değişimler	
7. hafta		Geleneksel Muhafaza Teknikleri	
8. hafta		Isıl İşleme Dayalı muhafaza yöntemleri (Evaporasyon, kurutma, pastörizasyon, Sterilizasyon, Sprey-Dried vb.)	
9. hafta		Isıl İşleme Dayalı muhafaza yöntemleri (Evaporasyon, kurutma, pastörizasyon, Sterilizasyon, Sprey-Dried vb.)	
10. hafta		Soğuk İşlem Muhafaza Yöntemleri (Dondurma, Liyofilizasyon vb)	
11. hafta		Paketleme Yöntemlerine Dayanan Muhafaza Teknikleri (Aktif Paketleme, Akıllı Paketler vb)	
12. hafta		Modern Muhafaza Teknikleri	
13. hafta		Modern Muhafaza Teknikleri	
14. hafta		Modern Muhafaza Teknikleri	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gıdaların bileşimleri ve özelliklerini bilir.
2	Gıdaların işlenme yöntemlerini bilir.
3	Gıda muhafazasında etkili olan teknikleri öğrenir.
4	Gıda çeşitleri için en uygun muhafaza yöntemini seçmeyi bilir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.