

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Storage Techniques / Food Storage Techniques	
Ders Kodu / Course Code	AŞ207B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Besinleri işleyerek saklamanın önemi, besinlerin bozulmasına neden olan faktörleri ve özellikleri, besin işleme ve saklama yöntemlerini tekniğe uygun uygulama becerisi kazandırmak amaçlanır.	The importance of storing food by processing, factors and properties of food spoilage, nutritional processing and storage methods are aimed to gain the ability to apply the technique.
İçeriği / Content	Besinleri işleyerek saklama, Besinlerin bozulmasına neden olan faktörler ve Besin işleme ve saklama yöntemleri	Food processing and storage, Factors causing food degradation and food processing and storage methods
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Bulduk, Sıdika. (2016), Gıda Teknolojisi. Detay Yayıncılık. Ankara Bilişli, Arslan. (2015), Gıda Teknolojisi. Sidas Yayıncılık. İzmir.	Bulduk, Sıdika. (2016), Gıda Teknolojisi. Detay Publishing. Ankara Bilişli, Arslan. (2015), Gıda Teknolojisi. Sidas Publishing. İzmir.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Halil İbrahim KAYA	Asst. Prof. Halil İbrahim KAYA

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Besinleri işleyerek saklama yöntemlerini öğrenir	Learns the processing methods of food storage
2	Besin işleme ve saklama yöntemlerini tekniğine uygun olarak uygulama becerisi kazanır	Gains the ability to apply food processing and storage methods in accordance with the technique
3	Besinlerin bozulmasına neden olan faktörleri öğrenir	Learn the factors that cause food spoilage

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinleri saklamanın önemi				
	Importance of food storage				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin işleme ve saklamanın besinlerin besin değerine etkisi				
	The effect of food processing and storage on nutritional value of nutrients				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinleri Saklama Yöntemleri				
	Food Storage Methods				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermantasyon tekniği ile saklama yöntemleri				
	Storage methods with fermentation technique				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kimyasal Maddelerle Saklama (Besinleri tuz ve sirke ile saklama)				
	Chemical Storage (Storage of foods with salt and vinegar)				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinleri Şekerle Saklama (Reçel ve marmelat)				
	Storing Foods with Sugar (Jam and Marmalade)				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinleri Şekerle Saklama Yöntemleri (Reçel, marmelat ve jöle)				
	Methods of Storing Foods with Sugar (Jam, Marmalade and Jelly)				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinleri Isıtma Yöntemi ile Saklama (Meyve Konservesi)				
	Storing Foods by Heating Method (Canned Fruit)				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinleri Isıtma Yöntemi ile Saklama (Sebze Konservesi)				
	Storing foods with heating method (Canned Vegetables)				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğutma ve Dondurma Yöntemi ile Saklama				
	Cooling and Freezing Storage				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Soğutma ve Dondurma Yöntemi ile Saklama				
	Cooling and Freezing Storage				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinleri Kurutma Yöntemi ile Saklama				
	Storing Foods by Drying Method				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Işınlama (Radyasyon) ve Antibiyotiklerle Saklama				
	Radiation and Antibiotic Storage				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinleri Alkolle Saklama				
	Storing Foods with Alcohol				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	10	1.00	10.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	10	1.00	10.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	10	1.00	10.00
Toplam / Total:	60	12.00	117.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Besinleri işleyerek saklama yöntemlerini öğrenir / Learns the processing methods of food storage	1	1	3	3	1	1	1	2	2	1
2.Besin işleme ve saklama yöntemlerini tekniğine uygun olarak uygulama becerisi kazanır / Gains the ability to apply food processing and storage methods in accordance with the technique	1	1	3	3	1	1	1	2	2	1
3.Besinlerin bozulmasına neden olan faktörleri öğrenir / Learn the factors that cause food spoilage	1	1	3	3	1	1	1	2	3	1

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high