

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Meyve-Sebze Teknolojisi	0508604	VI	2+2	3	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Lisans eğitimi alan öğrencilere, meyve-sebze değerlendirme yöntemleri konusunda temel bilgileri vererek ileride bu konuda karşılaşılabilecek sorunları çözebilmeleri için gerekli alt yapıyı oluşturmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Meyve ve sebzelerin bileşimlerini ve beslenmedeki önemini bilir. 2. Meyve –sebzelerin dayandırma ve farklı ürünlere işlenme yöntemlerini bilir. 3. Gıda işleme endüstrisinde karşılaşılabilecek sorunlarını anlar ve çözüm üretir. 4. Söz konusu sektörde üretim ve laboratuvar uygulamalarında sebep-sonuç ilişkisi kurar ve yön gösterir. 5. Kalite değerlendirmesi yapar.				
Dersin İçeriği	Meyve Ve Sebzelerin Besin Değerleri, İşlenmesi, Depolanması, Dayanıklı Hale Getirilmesi ve Yeni Ürünler Elde Edilmesine Yönelik İşlemler.				
Haftalar	Konular				
1	Meyve ve Sebzelerin Bileşimi				
2					
3	Meyve-Sebze ve Ürünlerinin Bozulma Nedenleri				
4	Meyve ve Sebzelerin Dayandırılma Yöntemleri				
5	Meyve ve Sebzelerin Soğukta Depolanmaları				
6	Meyve ve Sebzelerin Dondurularak muhafazası				
7	Ara sınav				
8	Konserve Üretim Teknolojisi				
9					
10	Salça üretim teknolojisi				
11	Sterilizasyon				
12	Reçel, Marmelat ve Jele Üretim Teknolojisi				
13	Kurutma Teknolojisi				
14	Meyve suyu üretimi				
Genel Yeterlilikler					
1- Meyve – Sebze işleme endüstrisinde uygulanan işlemleri bilir. 2- Hammadde ve ürün arasında ilişki kurar. 3- Hammadde seçimi yapar. 4- Standartlara uygun kaliteli son ürün elde eder. 5- Meyve-sebzelerin muhafaza yöntemlerini ve farklı ürünlere dönüştürülmesini bilir. 6- Gıda işlemede sebep sonuç ilişkisi kurar. 7- Tüketici taleplerine göre yeni ürün üretir.					
Kaynaklar					
Cemeroğlu, B.(2009). <i>Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi.I- II</i> . Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği Y. Cemeroğlu, B. Karadeniz, F. Özkan, M.(2003). <i>Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi</i> . Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği Y.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40 Final: % 60 Bütünleme: % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	1	1	4	3	3	2	3	4	5	4	4
ÖÇ2	1	1	4	4	4	2	3	4	5	4	4
ÖÇ3	3	3	4	4	5	2	3	4	5	4	4
ÖÇ4	3	3	5	4	5	2	3	4	5	4	4
ÖÇ5	4	4	5	4	5	2	3	4	5	5	4
ÖK: 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
Meyve- Sebze Teknolojisi	2	2	4	4	4	2	3	4	5	4	4