

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Meyve Suyu ve Teknolojisi	0508711	VII	2+0	2	3
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin meyve suyu üretimi konusunda bilgilendirilmesi ve yeni üretim teknolojilerinin tanıtılmasıdır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meyvelerin meyve suyuna işlenmesi açısından özelliklerini ve işleme aşamalarını bilir. 2. Farklı meyve suyu ve meyveli içeceklerin özelliklerini ve işleme yöntemlerini bilir. 3. Meyve suyu endüstrisinin 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	Meyvelerin Besin Değerleri, Meyvelerin İşlenmesi, Meyve Suyunun Elde Edilmesi ve Dayanıklı Hale Getirilmesine Yönelik İşlemler.				
Haftalar	Konular				
1	Meyve suyuna işlenmeleri açısından meyvelerin başlıca nitelikleri.				
2	Meyvelerin işlenmeye hazırlanmaları.				
3	Presleme ön işlemleri				
4	Mayşenin pulpa işlenmesi				
5	Mayşenin preslenmesi ve presler.				
6	Durultma ve filtrasyon				
7	Ara sınav				
8	Filtre yardımcı maddeleri ve fitreler				
9	Meyve sularının konsantre edilmeleri				
10	Evaporasyon ve evaporatörler.				
11	Aroma ayırma ve aroma tutucular.				
12	Berrak meyve suyu ve nektarların doluma hazırlanmaları				
13	Meyve suyu ve nektarların ambalajlanması				
14	Bazı meyvelerin meyve suyuna işlenmesi				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Meyve suyu işleme endüstrisinde uygulanan işlemleri bilebilir. 2. Hammadde ve ürün arasında ilişki kurabilir. 3. Hammadde seçimi yapabilir. 4. Meyve suyu muhafaza yöntemlerini bilebilir. 5. Gıda işlemede sebep sonuç ilişkisi kurabilir. 6. Standartlara uygun kaliteli son ürün elde edebilir. 7. Tüketici taleplerine göre yeni ürün üretebilir. 					
Kaynaklar					
<p>Acar, J. (1988). <i>Meyve ve sebze suyu üretim teknolojisi</i>. H.Ü. Ankara</p> <p>Cemeroğlu, B., Karadeniz, F., (2001). <i>Meyve suyu Üretim Teknolojisi</i>. Gıda Tek.Der. Y.No:25, Ankara.</p> <p>Varnam, H.A. and Sutherland, J.P., (1994). <i>Beverages</i>. Chapman & Hall. UK.</p>					
Değerlendirme Sistemi					
<p>Ara sınav: % 40</p> <p>Final: % 60</p> <p>Bütünleme: % 60</p>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERSİN ÖĞRENME 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
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: Program Çıktıları											
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek						

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Meyve Suyu Teknolojisi	2	2	4	4	4	2	3	4	5	4	4

