



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Sert Kabuklu Meyveler Teknolojisi								
Ders Kodu	KGT253			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Sert kabuklu meyvelerin kalite kriterleri, muhafazası, işlenmesi ve gıda kodeksi ve standartlarının verilmesi.								
Özet İçeriği	Sert kabuklu meyvelerin tanım, fizyolojik ve kimyasal yapısı. Badem, fındık, ceviz, kestane ve antep fıstığı meyvelerinin işleme teknolojileri ve işlem akış şemaları. Bu ürünlerdeki bozulmalar, belirlenmesi ve nedenleri. Bu meyvelerden elde edilen ürün teknolojileri. badem, fındık, ceviz, kestane ve antep fıstığı meyveleri işletmelerinde hijyen ve sanitasyon, kalite kontrol yöntemlerinin gösterilmesi. Yapılan analizler ve sonuçlarının değerlendirilmesi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin Nail AKGÜL								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Meyve ve Sebze Teknolojisi, Cemeroğlu, B., Yeşil Altın: Antep Fıstığı, Tokuşoğlu, Ö., Ders slaytları
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kabuklu Meyveler ve Ürünlerine Genel Bakış
2	Teorik	Badem meyvesi ve standartları, Türkiye 'de ve Dünyada Badem Üretimi
3	Teorik	Bademin Kimyasal Bileşimi ve Kalite Analizleri, Bademin Muhafazası ve İşlenmesi
4	Teorik	Kestane Meyvesi ve standartları, Türkiye 'de ve Dünyada Kestane Üretimi
5	Teorik	Kestanenin Kimyasal Bileşimi ve Kalite Analizleri
6	Teorik	Kestanenin Muhafazası İşlenmesi
7	Uygulama	Kestane Şekeri Üretimi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Ceviz meyvesi ve standartları, Türkiye 'de ve Dünyada Ceviz Üretimi
10	Teorik	Cevizin Kimyasal Bileşimi ve Kalite Analizleri, Kestanenin Muhafazası ve İşlenmesi
11	Teorik	Fındık meyvesi ve standartları, Türkiye 'de ve Dünyada Fındık Üretimi
12	Teorik	Fındığın Kimyasal Bileşimi ve Kalite Analizleri
13	Teorik	Fındığın Muhafazası ve İşlenmesi
14	Teorik	Antep fıstığı meyvesi ve standartları, Türkiye 'de ve Dünyada Antep fıstığı Üretimi
15	Teorik	Antep Fıstığının Kimyasal Bileşimi ve Kalite Analizleri, muhafazası ve İşlenmesi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

#### Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Okuma	1	0	3	3
Bireysel Çalışma	14	0	2	28
Ara Sınav	1	4	4	8



Dönem Sonu Sınavı	1	4	4	8
	Toplam İş Yüğü (Saat)			75
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Sert kabuklu meyvelerinön işlemlerini uygulayabilme
2	Sert kabuklu meyveleri depolayabilme ve taşıyabilme
3	Sert kabuklu meyveleri işleme teknolojilerini ayırt edebilme
4	Sert kabuklu meyveleri depolayabilme
5	Sert kabuklu meyveleri işleme teknolojilerini öğrenme

**Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)**

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

**Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek**

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	5	5	5
PÇ2	5	5	5
PÇ3	5	5	5
PÇ4	5	4	5
PÇ5	4	4	4
PÇ6	4	4	4
PÇ7	4	4	4
PÇ8	4	4	4
PÇ9	4	5	4
PÇ10	4	5	5
PÇ11	5	5	5
PÇ12	5	5	5

