



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

Dersin Adı	Meyve ve Sebze Teknolojisi I								
Ders Kodu	KGT203			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS Standartlarına uygun olarak meyve ve sebzelerin üretim için hazırlık aşamaları, konserve, salça, reçel, dondurulmuş ve kurutulmuş meyve-sebze ürünlerinin üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Meyve ve sebzelerin işlenmesinde genel prensipler ve uygulanan ön işlemler. Meyve ve sebzelerin konserveye işlenmesi, meyve ve sebzelerin kurutulması domates salçası üretimi, meyve ve sebze suları üretimi, reçel marmelat, jöle üretimi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Yeliz TEKGÜL								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Cemeroğlu, B., 2004. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi I-II. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No:28 Ankara
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Meyve ve sebzelerin bileşimi ve yapısını meyve sebze proseslerindeki öneminin kavranması
2	Teorik	Kurutma Teknolojisi
3	Uygulama	Kurutma Teknolojisi
4	Teorik	Meyve ve Sebzelerin Soğukta Muhafaza Teknolojisi
5	Teorik	Meyve ve Sebzelerin Dondurarak Muhafaza Teknolojisi
6	Teorik	Canning Technology
7	Teorik	Isıl İşlemlerde Pastörizasyon ve Sterilizasyon önemi ve uygulamada kullanılan yöntem ve ekipmanlar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Uygulama	Reçel ve Marmelat Üretim Teknolojisi
10	Uygulama	Reçel Formülasyonu Düzenleme ve üretimle ilgili hesaplamalar
11	Teorik	Domates Ürünlerinin İşlenmesi ve Salça Üretim Teknolojisi
12	Teorik	Salça üretiminde konsantasyon ve uygulama ekipmanları
13	Teorik	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi (Berrak Meyve Suyu üretimi)
14	Teorik	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi (Pulplu meyve suları üretimi)
15	Teorik	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi (Turunçgil suları üretimi)
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	1	2	42
Uygulamalı Ders	14	1	2	42
Ödev	4	1	0	4
Ara Sınav	1	4	1	5



Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
	Toplam İş Yüğü (Saat)			100
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Meyve ve Sebze teknolojisinde güncel ve gelecek teknolojiler hakkında bilgi sahibi olur.
2	Bireysel ve ekip çalışması için tecrübe kazanır
3	Meyve ve sebzelerin bileşimi, yapısı ve teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.
4	Meyve ve sebzelerin bileşimihakkında bilgi sahibi olur.
5	Meyve ve sebzelerin teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.

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	5	4
PÇ5	4	4	4
PÇ6	4	4	4
PÇ7	4	4	4
PÇ8	4	4	5
PÇ9	5	4	5
PÇ10	5	4	5
PÇ11	5	5	5
PÇ12	5	5	5

