



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

Dersin Adı	Meyve ve Sebze Teknolojisi II								
Ders Kodu	KGT204			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 yıkanması -ayıklama ve sınıflandırılması, ayıkama ve sınıflandırma- sap ve baş/ uç alma işlemi -çekirdek çıkarma. Kabuk soyma-doğrama. Konserve üretimi için ön işlemler-dolgu sıvısı hazırlama. Konserve dolumu ve kapatma-pastörizasyon. Salça üretimi için ön işlemler-pulpdesi. Salçanın dolumu ve kapatma-ısıtma işlemi. Reçel pişirme işlemi-soğutma ve dolum. Reçel üretimi için ön işlemler-pişirme işlemi. Reçel pişirme işlemi-soğutma ve dolum. Dondurulmuş meyve-sebze üretimi için ön işlemler. Meyve ve sebzelerin dondurulması. Kurutulmuş meyve-sebze üretimi için hammadde hazırlık işlemleri.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
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 suyu üretimi için mayşenin hazırlanması
2	Teorik	Presleme,durultma ve berraklaştırma
3	Teorik	filtrasyon-konsantrasyon
4	Teorik	Geri sulandırma/ dolum ve pastörizasyon
5	Uygulama	Meyve nektarı üretimi için mayşenin hazırlanması
6	Uygulama	Meyve nektarı üretimi için mayşenin hazırlanması
7	Teorik	Pulp elde etmek-Pulpukonsantre etmek
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Turşu üretimi için ön işlemler
10	Uygulama	Salamura hazırlama ve dolum/kapatma
11	Uygulama	Turşu fermantasyonu
12	Uygulama	Sirke üretimi için ön işlemler
13	Uygulama	Sirke fermantasyonu
14	Uygulama	Sirke fermantasyonu
15	Teorik	Dinlendirme/durultma ve pastörizasyon
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	1	28
Ödev	10	1	1	20
Ara Sınav	1	4	1	5



Dönem Sonu Sınavı	1	4	1	5
	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 suyu üretimi hakkında bilgi sahibi olur.
2	Turşu üretimi hakkında bilgi sahibi olur.
3	Sirke üretimi hakkında bilgi sahibi olur.
4	Meyve kurutma hakkında bilgi sahibi olur.
5	Reçel üretimi hakkında bilgi sahibi olur. T

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

