



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Sert Kabuklu Meyveler Teknolojisi							
Ders Kodu		KGT253		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yükü	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	70

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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
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 Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeven durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ6	3	3	3	3	3
PÇ10	4	4	4	4	4

