



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Meyve Sebze Kimyası ve Muhafaza Yöntemleri							
Ders Kodu		GMP533		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	194 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, meyve ve sebzelerin kimyası, biyokimyası, hücre yapıları hakkında detaylı bilgi vermek ve ayrıca meyve ve sebzelerin genel muhafaza yöntemleri hakkında bilgiler vermektir.							
Özet İçeriğı		Meyve ve sebze kimyası, meyve ve sebzelerin hücre yapıları, meyve ve sebzelerin soğukta muhafazası, dondurulması ve kurutulması.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

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. S. (2011). Meyve ve sebze işleme teknolojisi. Nobel Akademik Yayıncılık.
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Meyve ve sebze kimyası
2	Teorik	Meyve ve sebze kimyası
3	Teorik	Meyve ve sebzelerin hücresel yapıları
4	Teorik	Meyve ve sebzelerde metabolik olaylar
5	Teorik	Meyve ve sebzelerde enzimatik reaksiyonlar
6	Teorik	Meyve ve sebzelerde enzimatik olmayan reaksiyonlar
7	Teorik	Meyve ve sebzelerde bozunma reaksiyonlar
8	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
9	Teorik	Meyve ve sebzelerin soğukta muhafazası
10	Teorik	Meyve ve sebzelerin dondurulması
11	Teorik	Meyve ve sebzelerin kurutulması
12	Teorik	Öğrenci sunumları
13	Teorik	Öğrenci sunumları
14	Teorik	Öğrenci sunumları
15	Teorik	Genel değerlendirme

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	10	3	182
Ara Sınav	1	4	2	6
Dönem Sonu Sınavı	1	4	2	6
Toplam İş Yüğü (Saat)				194
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				8

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	meyve ve sebze kimyası hakkında genel bilgi sahibi olur.
2	Meyve ve sebzelerde gerçekleşen metabolik olaylar hakkında genel bilgi sahibi olur.
3	gıdalarda istenen ve istenmeyen reaksiyonlar hakkında bilgi sahibi olur.
4	Meyve ve sebzelerin muhafazası konusunda bilgi sahibi olur.



5 Meyve ve sebzelerin muhafazası sırasında meydana gelen değişimler hakkında bilgi sahibi olur.

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda endüstrisinin ihtiyaçlarını karşılamak üzere gıda mühendislerine daha ileri seviyede eğitim ve araştırma olanakları sağlanmak
2	Yüksek lisans yeterliklerine dayalı olarak Gıda Mühendisliği alanındaki güncel ve ileri düzeydeki bilgileri özgün düşünce ve/veya araştırma ile uzmanlık düzeyinde geliştirmek, derinleştirmek ve bilime yenilik getirecek özgün tanımlara ulaşmak
3	Gıda mühendisliği ve teknolojisi ile ilgili alanlardaki uygulamalarda problemleri saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme; bu amaçla uygun analitik yöntemler ve modelleme tekniklerini seçme ve uygulama becerisi kazanmak
4	Gıda analizleri sonucu elde edilen verilerin doğruluğunun değerlendirilmesi becerisini kazanmak
5	Araştırmacı, üretici ve girişimci kapasiteye sahip kişiler yetiştirmek

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	1				
PÇ3	1				
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	1				

