AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	İleri Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri								
Ders Kodu	GMP534		Ders Düzeyi	Yüksek Lisans					
AKTS Kredi	8	İş Yükü	196 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, meyve ve sebze ürünleri hakkında teknolojik üretim yöntemleriyle birlikte bilgi vermektir.								
Özet İçeriği	Salça üretimi, reçel-marmelat üretimi, meyve suyu üretimi, konserve teknolojisi								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
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	Domates salçası, ketçap ve sos üretimi
2	Teorik	Pulpun konsantre edilmesi, evaporatörler ve sıcak dolum
3	Teorik	Reçel hammaddeleri ve pektin yapısı
4	Teorik	Reçete düzenleme
5	Teorik	Açık kazanda ve vakum altında pişirme
6	Teorik	Meyve suyu çeşitleri
7	Teorik	Meyve suyu tebliğleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Meyve suyu üretiminde enzimler ve durultma
10	Teorik	Meyve sularının konsantre edilmesi ve ambalajlama
11	Teorik	Konservelere dolum, hava çıkarma ve kapatma
12	Teorik	Otoklav çeşitleri ve pastörizatörler
13	Teorik	F değeri, z değeri, 12 D kavramı
14	Teorik	Konservelerde bozulmalar ve tehditler
15	Teorik	Genel değerlendirme

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	10	3	182
Ara Sınav	1	5	2	7
Dönem Sonu Sınavı	1	5	2	7
			Toplam İş Yükü (Saat)	196
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	8
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Domatesten üretilen ürünler hakkında fikir sahibi olur.
2	Reçel ve marmelat çeşitleri ile reçeteleri hakkında fikir sahibi olur.
3	Meyve suyu çeşitleri ve üretim yöntemleri hakkında fikir sahibi olur.
4	Konserve üretimi ve matematiksel hesaplamalarıyla ilgili bilgi sahibi olur.

5	Meyve ve sebzelerin kurutulması, kurutulmuş meyveler 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	Araştırıcı, 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				