



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Meyve ve Sebze Teknolojisi							
Ders Kodu		FE302		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Meyve ve sebze işleme teknolojisi dersinin amacı meyve ve sebze bilgisini; bileşenleriyle, özellikleriyle ve değerlendirme şekilleriyle birlikte verebilmektir.							
Özet İçeriği		Meyve ve sebzelerin besin değerleri, işlenmesi, depolanması ve koruma metotları.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Doç. Dr. Fatih Mehmet YILMAZ						

Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var
-----------------------------	-----

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Salunkhe, D.K., 1991. Storage, processing and nutritional quality of fruits and vegetables. CRC press, 2 volume, Boston.
2	Cemeroğlu, B., 2011. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi – 1. Nobel Press, Ankara, 707 pg.
3	Cemeroğlu, B., 2011. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi – 2. Nobel Press, 650 pg, Ankara.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Meyve ve sebzelerin bileşenleri ve besin değerleri
2	Teorik	Meyve ve sebzelerin bozulması
3	Teorik	Meyve ve sebzelerin hasadı, depolanması ve ön işlemler
4	Teorik	Meyve ve sebzelerin soğukta muhafazası
5	Teorik	Meyve ve sebzelerin dondurulması
6	Teorik	Meyve ve sebzelerin kurutulması ve dehidrasyonu işlemleri
7	Teorik	Pastorizasyon & Sterilizasyon
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Isıl işlem hesaplamaları
10	Teorik	Domates salçası üretim akışı
11	Teorik	Konserve teknolojisi
12	Teorik	Konserve teknolojisi
13	Teorik	Reçel, Marmelat ve Jöle
14	Teorik	Meyve suyu üretim akışı
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	4	2	84
Ara Sınav	1	6	1	7
Dönem Sonu Sınavı	1	8	1	9
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 sebzelerin besin değerleriyle ilgili bilgi ve ayırt edebilme yetenekleri kazanabilmek
2	Meyve ve sebzelerin depolama şartları ve bozulma faktörleriyle ilgili bilgi sahibi olmak
3	Öğrencilerin meyve ve sebzelerin işlenmesinde temel işlemleri anlamasını sağlamak
4	Endüstrideki problemleri ve olası çözüm yollarını anlayabilmek
5	Laboratuvar ve kalite değerlendirme yeteneklerinin gelişmesi.

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilmek
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	4	4	5	1
PÇ2	3	4	4	5	4
PÇ3	1	3	5	3	
PÇ4		3	4	3	3
PÇ5					4
PÇ6		3	4	3	4
PÇ7		3	4	4	3
PÇ8	3			4	3
PÇ9		1	4		3
PÇ11		4		3	2
PÇ12	3	3	2		3

