



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	GDM4151	3	4	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Dersin Koordinatörü	Ayşe KARADAĞ
Dersi Veren(ler)	Ayşe KARADAĞ
Asistan(lar)ı	

Dersin Amacı	Meyve ve sebzelerin bileşimleri, bozulma sebepleri, işleme gerekçeleri, soğukta, dondurarak, kurutarak, konserve ederek muhafazası ve salça üretimi konularında bilgi ve becerilerin kazandırılması
Dersin İçeriği	Meyve ve sebzelerin muhafaza edilmelerine ilişkin teknolojik bilginin sağlanması, teknolojik becerinin kazandırılması
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler meyve ve sebzelerin işleme gerekçelerini bilir.
2	Öğrenciler meyve ve sebzelerin soğukta muhafazasının fizyolojik temellerini bilir.
3	Öğrenciler soğuk depo şartlarının nasıl kontrol edilebildiğini bilir.
4	Öğrenciler meyve ve sebzelerin dondurarak muhafazasının bilimsel ilkelerini bilir.
5	Öğrenciler meyve ve sebzelerin hızlı dondurmanın faktörlerini ve başlıca dondurma yöntemlerini bilir.
6	Öğrenciler konservecilik ve konservecilikte ısı işlemin bilimsel temellerini bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Meyve ve Sebzelerin Kompozisyonu-1	İlgili Kaynaklar
2	Meyve ve Sebzelerin Kompozisyonu-2	İlgili Kaynaklar
3	Minör bileşenler (Vitamin, Mineral, Pigment)	İlgili Kaynaklar
4	Meyve-Sebzelerde enzimler ve enzimatik reaksiyonlar	İlgili Kaynaklar
5	Ön İşlemler - Minimal İşlemler	İlgili Kaynaklar
6	Kurutulmuş Meyve-Sebze Ürünlerinde Ön İşlemler	İlgili Kaynaklar
7	Kurutulmuş Meyve-Sebze Ürünleri- Kurutucu tipleri	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1	İlgili Kaynaklar

9	Reçel ve marmelat üretimi	İlgili Kaynaklar
10	Meyve Suyu ve Konsantre Ürünler Teknolojisi-1	İlgili Kaynaklar
11	Meyve Suyu ve Konsantre Ürünler Teknolojisi-2	İlgili Kaynaklar
12	Konserve Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
13	Salça ve diğer domates ürünleri teknolojisi	İlgili Kaynaklar
14	Aynı hammaddeden farklı ticari ürün elde edilmesi, örnekler, uygulamalar	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	4	20
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	40
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	1	13
Derse Özgü Staj			
Ödev	0	0	0
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	4	1	4
Projeler			
Sunum / Seminer	0	0	0
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20

Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40
Toplam İşyükü			116
Toplam İşyükü / 30(s)			3.87
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----