



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
İleri Meyve Ve Sebze İşleme Teknolojisi	GDM5114	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans Seviyesi
-----------------	------------------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Atanmamış
---------------------	-----------

Dersi Veren(ler)	
------------------	--

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Meyve sebzelerin bileşimleri, işleme teknolojileri, muhafaza metotları ve bozulmalarına ait temel bilgilerin verilmesi
--------------	--

Dersin İçeriği	Meyve sebzelerin bileşimleri, muhafazası, konserve, salça, reçel, jöle ve marmelat ve kurutulmuş olarak işlenmesi, farklı işleme metotları, kalite kriterleri, işleme ve depolama süresince oluşabilecek bozulmalar ve bunlardan korunma yöntemlerini ve meyve suyu proseslerini içerir.
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler reçel, marmelat ve jöle üretimi için gerekli hammaddeler, teknolojik özellikleri, reçete hazırlama ve üretim hatalarını bilir.
2	Öğrenciler meyve sebzelerin ısı ile işleme konserveye işleme metodunun prensipleri, işleme sırasında ve sonrasında meydana gelebilecek bozulmalarını bilir.
3	Öğrenciler meyve/sebze mikrobiyolojisi bilir.
4	Öğrenciler meyve sebzelerin muhafaza yöntemlerini bilir.
5	Öğrenciler meyve sebzelerin genel bileşimleri, bileşimdeki değişkenliklerin nedenleri bilir.
6	Öğrenciler meyve suyu üretimi ile ilgili temel prensipleri bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Dersin genel tanıtımı, meyve sebzelerin bileşimi ve bileşimdeki değişkenliklerin nedenleri, karbonhidrat ve azotlu maddeler içeriği	İlgili Kaynaklar
2	Lipidler, vitaminler, mineral maddeler, asitler, enzimler, fenolik maddeler, renk maddeleri.	İlgili Kaynaklar
3	Lezzet ve bunu sağlayan unsurlar. Meyve sebzelerin yapılarında bulunan bitkisel kökenli doğal toksinler, işlemede kullanılan başlıca katkı maddeleri	İlgili Kaynaklar

4	Meyve ve sebzelerin bozulma nedenleri.	İlgili Kaynaklar
5	Konserve üretiminde uygulanan ön işlemler, dolum, hava alma yöntemleri, konserve kaplarının doldurulmaları, ısıtma işlem yönteminin belirlenmesi.	İlgili Kaynaklar
6	Konserveye ısıtma işlem uygulanması, Aseptik konservecilik.	İlgili Kaynaklar
7	Meyve ve sebze konservelelerinde bozulmalar.	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Vize	İlgili Kaynaklar
10	Salça üretim teknolojisi	İlgili Kaynaklar
11	Reçel, marmelat ve jele üretim teknolojisi	İlgili Kaynaklar
12	Kurutma Teknolojisi	İlgili Kaynaklar
13	Meyve ve sebze suyu üretimi hakkında tanımlar ve genel bilgi	İlgili Kaynaklar
14	Meyve ve sebze suyu üretim tekniği	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		
Ödev	1	15
Sunum/Jüri	1	15
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
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	16	3	48
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	4	56

Derse Özgü Staj			
Ödev	2	20	40
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	20	20
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
Toplam İşyükü			219
Toplam İşyükü / 30(s)			7.30
AKTS Kredisi			7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----