

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Meyve Sebze Teknolojisi-I	2304308	I	2+1	3	5
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilere, meyve-sebze değerlendirme yöntemleri konusunda temel bilgileri vererek ileride bu konuda karşılaşılabilecekleri sorunları çözebilmeleri için gerekli alt yapıyı oluşturmak.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meyve-sebzelerin yapısı öğrenilir, muhafaza ve işleme endüstrisinin sorunlarını anlaşıp ve çözüm üretmeyi sağlar, 2. Üretim ve laboratuvar uygulamalarında yön gösterir ve kalite değerlendirmesinde deneyim kazanır. 				
Dersin İçeriği	Meyvelerin besin değerleri, işlenmesi, depolanması ve dayanıklı hale getirilmesine yönelik işlemler.				
Haftalar	Konular				
1	Meyve ve Sebzelerin Bileşimi				
2	Meyve-Sebze ve Ürünlerinin Bozulma Nedenleri				
3	Meyve ve Sebzelerin Dayandırılma Yöntemleri				
4	Meyve ve Sebzelerin Dayandırılma Yöntemleri				
5	Meyve ve Sebzelerin Soğukta Depolanmaları				
6	Meyve ve Sebzelerin Soğukta Depolanmaları				
7	Ara Sınav				
8	Meyve ve Sebzelerin Dondurularak muhafazası				
9	Meyve ve Sebzelerin Dondurularak muhafazası				
10	Uygulama				
11	Meyve ve Sebzelerin Isı yolu ile muhafazası				
12	Pastörizasyon-Sterilizasyon Normları				
13	Uygulama				
14	Meyve ve Sebzelerin Kurutularak muhafazası				
Genel Yeterlilikler					
1. Meyve – Sebze işleme endüstrisine ve uygulanan işlemlere karşı ilgi duyar ve söz konusu sektörde çalışmak ister ve kendisini yeterli görmeye başlar.					
Kaynaklar					
Cemeroğlu, B., Acar, J., (1986). <i>Meyve Ve Sebze İşleme Teknolojisi</i> . Gıda Teknolojisi Derneği Y.No:6. Ankara Cemeroğlu, B., Karadeniz, F., Özkan, M., (2003). <i>Meyve Ve Sebze İşleme Teknolojisi</i> . Gıda Teknolojisi Derneği Y.No:28. Ankara. Cemeroğlu, B., (2009). <i>Meyve Ve Sebze İşleme Teknolojisi</i> (3. Baskı). Cilt I-II. Gıda Teknolojisi Derneği Y.No:39. Ankara.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav	% 40				
Final	% 60				
Bütünleme	% 60				

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 0	PÇ1 1	PÇ1 2	PÇ1 3	PÇ1 4
ÖÇ1	5	5	4	3	4	5	4	1	4	5	4	1	1	1
ÖÇ2	4	4	5	4	5	5	5	1	4	5	5	1	1	1

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları					
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ1 0	PÇ1 1	PÇ1 2	PÇ1 3	PÇ1 4
Meyve Sebze Teknolojisi-I	5	5	5	4	5	5	5	1	4	5	5	1	1	1