

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Meyve Sebze Teknolojisi-I	2304308	III	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 Çıktıları	1. Meyve-sebzelerin temel yapısı öğrenilir, muhafaza yöntemleri öğrenilir. 2. Üretim ve laboratuvar uygulamalarında yön gösterir ve kalite değerlendirmesinde deneyim kazandırır.				
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					
Öğrenci dersin sonunda meyve – sebzelerin temel yapılarını öğrenerek başlıca muhafaza yöntemleri konusunda geniş bilgi sahibi olur. Meyve sebze işleme endüstrisinin en önemli alanlarından biri olan soğukta muhafaza konusunda bilgi sahibi olup kontrollerini yapabilir.					
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				

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
-------------------------	--------------------	----------------	---------------	-----------------	---------------------