

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Meyve ve Sebze Teknolojisi		III	3+ 1	3,5	5
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Meyve ve sebze ürünlerinin üretimi için yapılan ön işlemler, kullanılan alet ve ekipmanlar hakkında bilgi verme ve meyve-sebze ürünlerinin üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Meyve ve sebzelerin kimyasal bileşimi hakkında bilgi sahibi olur. 2. Meyve ve sebzelere uygulanan ön işlemleri kavrar. 3. Konserve, salça, reçel, marmelat, jöle, turşu, sirke üretimini öğrenir. 4. Berrak meyve suyu, meyve nektarı, turunçgil suyu üretimini öğrenir. 5. Meyve ve sebzelerin soğutulması, dondurulması ve kurutulması işlemlerini kavrar.				
Dersin İçeriği	Meyve ve sebzelerin kimyasal bileşimi, bozulma nedenleri, ön işlemler, konserve üretim teknolojisi, salça üretim teknolojisi, reçel, marmelat ve jöle üretim teknolojisi, meyve ve sebzelerin soğutulması ve dondurulması, kurutma teknolojisi, berrak meyve suyu, meyve nektarı, turunçgil suyu üretimi.				
Haftalar	Konular				
1	Meyve ve sebzelerin kimyasal bileşimi				
2	Meyve ve sebzelerin kimyasal bileşimi				
3	Meyve ve sebzelerde görülen bozulma türleri ve nedenleri				
4	Meyve ve sebzelerde görülen bozulma türleri ve nedenleri				
5	Meyve ve sebzelere uygulanan ön işlemler				
6	Meyve ve sebzelere uygulanan ön işlemler				
7	Konserve, salça üretim teknolojisi				
8	Reçel, marmelat ve jöle üretim teknolojisi				
9	Berrak meyve suyu, meyve nektarı, turunçgil suyu üretimi				
10	Turşu üretimi				
11	Sirke üretimi				
12	Sebze suyu üretimi				
13	Meyve ve sebzelerin soğutulması ve dondurulması				
14	Kurutma teknolojisi				
Genel Yeterlilik					
1. Meyve ve sebzelere uygulanan ön işlemleri kavrayabilir. 2. Konserve, salça, reçel, marmelat, jöle, turşu, sirke üretim aşamalarını açıklayabilir. 3. Berrak meyve suyu, meyve nektarı, turunçgil suyu üretim sürecini açıklayabilir. 4. Meyve nektarı üretimini açıklayabilir. 5. Meyve ve sebzelerin soğutulması, dondurulması ve kurutulması işlemlerini kavrayabilir.					
Kaynaklar					
Semeroğlu, B. C. (2016). <i>Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1-2</i> . Ankara: AC Yayınevi.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-
ÖÇ2	5	-	4	-	-	-	-	4	-	-
ÖÇ3	5	4	4	5	-	5	4	4	-	-
ÖÇ4	5	4	4	5	-	5	4	4	-	-
ÖÇ5	5	-	4	5	-	5	4	4	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Meyve ve Sebze Teknolojisi	5	4	4	5	-	5	4	4	-	-