

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Meyve ve Sebze Teknolojisi-I	1701323	III	2 + 1	2,50	4
Ön Koşul Dersler					
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	<p>Bu dersin sonunda öğrenci:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meyve ve sebzelerin kimyasal bileşimi hakkında bilgi sahibi olur. 2. Meyve ve sebzelere uygulanan ön işlemleri kavrar. 3. Konserve ve salça üretimini öğrenir. 4. Reçel, marmelat ve jöle 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.				
Haftalar	Konular				
1	Meyve ve sebzelerin kimyasal bileşimi				
2	Meyve ve sebzelerin kimyasal bileşimi				
3	Meyve ve sebzelerin kimyasal bileşimi				
4	Meyve ve sebzelerde görülen bozulma türleri ve nedenleri				
5	Meyve ve sebzelerde görülen bozulma türleri ve nedenleri				
6	Meyve ve sebzelere uygulanan ön işlemler				
7	Ara sınav				
8	Meyve ve sebzelere uygulanan ön işlemler				
9	Konserve üretim teknolojisi				
10	Salça üretim teknolojisi				
11	Reçel, marmelat ve jöle üretim teknolojisi				
12	Meyve ve sebzelerin soğutulması ve dondurulması				
13	Kurutma teknolojisi				
14	Tekrar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Meyve ve sebzelere uygulanan ön işlemleri kavrayabilir. 2. Konserve üretim aşamalarını açıklayabilir. 3. Salça üretim aşamalarını sıralayabilir. 4. Reçel, marmelat ve jöle üretim aşamalarını açıklayabilir. 					
Kaynaklar					
Semeroğlu, B. C. (2016). <i>Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1-2</i> . Ankara: AC Yayınevi.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	2	2	4	4	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	3	4	3	2	3	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
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

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Meyve ve Sebze Teknolojisi I	4	4	3	4	4	5	3	3	4	4	4	4	4	4	4