

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Meyve ve Sebze Teknolojisi-II	1701411	IV	2 + 1	2,50	4
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak meyve suyu, meyve nektarı, turşu ve sirke üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Meyve suyu tiplerini, özelliklerini ve üretimlerinde kullanılan üretim hatlarını öğrenir.</li> <li>Meyve suyu üretimini kavrar.</li> <li>Meyve nektarı üretimini kavrar.</li> <li>Turşu üretimini kavrar ve uygular.</li> <li>Sirke üretimini öğrenir.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Meyve suyu tipleri ve özellikleri, meyve suyu üretimindeki hatlar, berrak meyve suyu üretimi, meyve nektarı üretimi, turunçgil suyu üretimi, sebze suyu üretimi, turşu üretimi, sirke üretimi.				
Haftalar	Konular				
1	Meyve suyu tipleri ve özellikleri, meyve suyu üretimindeki hatlar				
2	Berrak meyve suyu üretimi				
3	Berrak meyve suyu üretimi				
4	Berrak meyve suyu üretimi				
5	Meyve nektarı üretimi				
6	Meyve nektarı üretimi				
7	Ara sınav				
8	Turunçgil suyu üretimi				
9	Sebze suyu üretimi				
10	Turşu üretimi				
11	Turşu üretimi				
12	Sirke üretimi				
13	Sirke üretimi				
14	Tekrar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Meyve suyu tiplerini, özelliklerini ve üretimlerinde kullanılan üretim hatlarını sıralayabilir.</li> <li>Meyve suyu üretim sürecini açıklayabilir.</li> <li>Meyve nektarı üretimini açıklayabilir.</li> <li>Turşu ve sirke üretimini kavrayabilir ve uygulayabilir.</li> </ol>					
Kaynaklar					
Semeroğlu, B. C. (2016). <i>Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1-2</i> . Ankara: AC Yayınevi.					
Değerlendirme Sistemi					
<b>Ara Sınav: %40</b> <b>Final: %60</b> <b>Bütünleme:</b>					

**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	2	5	2	4	2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	2	5	2	4	2	5	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	2	5	2	4	2	5	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	2	4	2	4	2	5	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	2	5	2	4	2	5	2	2	4	4	4	4	4	4	4
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları      PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

**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 II	2	5	2	4	2	5	2	2	4	4	4	4	4	4	4