

# TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu  
Gıda Teknolojisi

## Ders Bilgileri

| MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ |        |              |          |                |              |
|----------------------------|--------|--------------|----------|----------------|--------------|
| Kodu                       | Dönemi | Teori        | Uygulama | Ulusal Kredisi | AKTS Kredisi |
|                            |        | Saat / Hafta |          |                |              |
| GTE205                     | Güz    | 2            | 2        | 3              | 4            |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ön Koşulu Olan Ders( ler ) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Dili                       | Türkçe                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Türü                       | Zorunlu                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Seviyesi                   | Ön Lisans                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Öğretim Elemanı( ları )    | Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Öğretim Sistemi            | Yüz Yüze                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Önerilen Hususlar          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Staj Durumu                | Yok                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Amacı                      | Öğrencilerin meyve ve sebze ve ürünleri konusunda bilgi sahibi olmasını sağlamaktır.                                                                                                                                                                                                            |
| İçeriği                    | Meyve ve sebzelerin bileşimi, meyve ve sebzelerle bunlardan elde edilen ürünlerin başlıca dayandırılma yöntemleri, meyve ve sebzelerin soğukta depolanmaları, Meyve ve sebzelerin dondurularak muhafaza edilmeleri, konserve üretim teknolojisi, salça üretim teknolojisi, kurutma teknolojisi. |

## Dersin Öğrenim Çıktıları

| # | Öğrenim Çıktıları                                                               |
|---|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Meyve ve sebzelerin bileşimini bilir                                            |
| 2 | Meyve ve sebzelerin soğukta depolanmaları hakkında bilgi sahibi olur            |
| 3 | Meyve ve sebzelerin dondurularak muhafaza edilmeleri hakkında bilgi sahibi olur |
| 4 | Konserve üretim teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur                          |
| 5 | Kurutma teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur                                  |

## Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

| #  | Konular                                                                     | Öğretim Yöntem ve Teknikleri |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1  | Meyve ve Sebzelerin Bileşimi                                                | Anlatım, tartışma, sunum     |
| 2  | Meyve ve Sebzelerin Bileşimi                                                | Anlatım, tartışma, sunum     |
| 3  | Meyve ve Sebzelerden Elde Edilen Ürünlerin Başlıca Korunma Yöntemleri       | Anlatım, tartışma, sunum     |
| 4  | Meyve ve Sebzelerden Elde Edilen Ürünlerin Başlıca Korunma Yöntemleri       | Anlatım, tartışma, sunum     |
| 5  | Meyve ve Sebzelerin Soğukta Depolanmaları                                   | Anlatım, tartışma, sunum     |
| 6  | Meyve ve Sebzelerin Soğukta Depolanmaları                                   | Anlatım, tartışma, sunum     |
| 7  | Meyve ve Sebzelerin Çeşitli Yöntemlerle Muhafazasında Uygulanan Ön İşlemler | Anlatım, tartışma, sunum     |
| 8  | Ara sınav                                                                   | Yazılı                       |
| 9  | Meyve ve Sebzelerin Dondurularak Muhafaza Edilmeleri                        | Anlatım, tartışma, sunum     |
| 10 | Konserve Üretim Teknolojisi                                                 | Anlatım, tartışma, sunum     |
| 11 | Konserve Üretim Teknolojisi                                                 | Anlatım, tartışma, sunum     |
| 12 | Salça Üretim Teknolojisi                                                    | Anlatım, tartışma, sunum     |
| 13 | Salça Üretim Teknolojisi                                                    | Anlatım, tartışma, sunum     |

|    |                     |                          |
|----|---------------------|--------------------------|
| 14 | Kurutma Teknolojisi | Anlatım, tartışma, sunum |
| 15 | Kurutma Teknolojisi | Anlatım, tartışma, sunum |
| 16 | Son Sınav           | Yazılı                   |

## Resources

| # | Malzeme / Kaynak Adı                                                                                                            | Kaynak Hakkında Bilgi | Referans / Önerilen Kaynak |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 1 | Cemeroğlu B. 2004; Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1, Ankara. Cemeroğlu B. 2004; Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2, Ankara. |                       |                            |

## Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

| # | Ağırlık | Çalışma Türü | Çalışma Adı |
|---|---------|--------------|-------------|
| 1 | %40     | Ara Sınav    | Ara Sınav   |
| 2 | %60     | Son Sınav    | Son Sınav   |

## Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

| # | Öğrenim Çıktıları                                                               | Program Çıktıları | Ölçme ve Değerlendirme |
|---|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|
| 1 | Meyve ve sebzelerin bileşimini bilir                                            | 2,3,11,12,13,15   | 1,2                    |
| 2 | Meyve ve sebzelerin soğukta depolanmaları hakkında bilgi sahibi olur            | 2,3,11,12,13,15   | 1,2                    |
| 3 | Meyve ve sebzelerin dondurularak muhafaza edilmeleri hakkında bilgi sahibi olur | 2,3,11,12,13,15   | 1,2                    |
| 4 | Konserve üretim teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur                          | 2,3,11,12,13,15   | 1,2                    |
| 5 | Kurutma teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur                                  | 2,3,11,12,13,15   | 1,2                    |

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

## İş Yükü Detayları

| #  | Etkinlik                                        | Adet | Süre (Saat) | İş Yükü    |
|----|-------------------------------------------------|------|-------------|------------|
| 1  | Ders Süresi                                     | 14   | 4           | 56         |
| 2  | Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme) | 14   | 3           | 42         |
| 3  | Sunum ve Seminer Hazırlama                      | 0    | 0           | 0          |
| 4  | İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması | 0    | 0           | 0          |
| 5  | Belge/Bilgi listeleri oluşturma                 | 0    | 0           | 0          |
| 6  | Atölye                                          | 0    | 0           | 0          |
| 7  | Ara Sınav için Hazırlık                         | 1    | 5           | 5          |
| 8  | Ara Sınav                                       | 1    | 1           | 1          |
| 9  | Kısa Sınav                                      | 0    | 0           | 0          |
| 10 | Ödev                                            | 0    | 0           | 0          |
| 11 | Ara Proje                                       | 0    | 0           | 0          |
| 12 | Ara Uygulama                                    | 0    | 0           | 0          |
| 13 | Son Proje                                       | 0    | 0           | 0          |
| 14 | Son Uygulama                                    | 0    | 0           | 0          |
| 15 | Son Sınav için Hazırlık                         | 1    | 5           | 5          |
| 16 | Son Sınav                                       | 1    | 1           | 1          |
|    |                                                 |      |             | <b>110</b> |

