

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
				110

