

Dersin Adı	Meyve ve Sebze Teknolojisi-2		
Dönemi	Dersin Kodu	Teorik Saat / Uygulama Saati	AKTS
0	5041414	2 / 1	3

Dersin Düzeyi	Önlisans
Dersin Veriliş Biçimi	Yüzyüze
Dersin Koordinatörü	Dr. Öğr. Üyesi Rabia Serpil Günhan
Koordinatör E-Mail	rsgunhan@ktun.edu.tr
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Rabia Serpil Günhan
Yardımcı Öğretim Elemanları	
Dersin Amacı	Öğrencilerin meyve ve sebzelerin çeşitli yöntemlerle muhafazası, konserve üretim teknolojisi, salça üretim teknolojisi, reçel-marmelat üretim teknolojisi, kurutma teknolojileri konularında etkin ve yeterli bilgiye sahip olmaları amaçlanmaktadır.

Temel Meslek Dersi	Aktarılabılır Beceri Dersi
80	20

Ders Öğretim Yöntem ve Teknikleri
Anlatım, Gösterim, Tartışma, Soru-Cevap

Hafta	Ders İçerik	Kaynak
1	Meyve suyu üretimi	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.

2	Meyve suyu üretimi	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
3	Meyve ve sebzelerin dondurularak muhafaza edilmeleri	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
4	Dondurulmuş ürünlerin ambalajlanması, depolanması,çözülmesi	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
5	Meyve ve sebze kurutma	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
6	Meyve ve sebze kurutma	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
7	Konserve	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
8	Konserve	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
9	VİZE	
10	Salça üretimi	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
11	Salça üretimi	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
12	Turşu Üretim	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
13	Turşu üretim	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
14	Sirke	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
15	Reçel-marmelat üretimi	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık, Yenimahalle/Ankara.
16	Tekrar	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. (2011). Bekir Sıtkı Cemeroğlu. 1.Basım, Nobel Akademik Yayıncılık,

		Yenimahalle/Ankara.
--	--	---------------------

Sıra	Ders Öğrenim Çıktıları	Değer
1	Meyve ve sebzelerin muhafaza yöntemlerinde uygulanan temel işlem tür ve basamaklarını anlatabilme	25
2	Meyve ve sebzelere uygulanan kurutma, dondurma teknolojisi hakkında bilgi anlatabilme	25
3	Konserve, salça, meyve-sebze kurutma, meyve suyu, turşu gibi meyve-sebze ürünlerinin bireysel ve endüstriyel üretim farklılıklarını yorumlayabilme	25
4	Meyve ve sebzelere uygulanan teknolojik bilgileri anlatabilme	25

	DÖÇ 1	DÖÇ 2	DÖÇ 3	DÖÇ 4
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	20	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	20	10	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	10	0	20
PÇ	0	0	20	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0

--	--	--	--

AKTS İş Yüğü	Sayı	Süre,Dakika	Toplam İş Yüğü
Haftalık ders saati (Teorik)	14	180	2520
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0	0
Ödev	0	0	0
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0	0
Rapor hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Proje hazırlama	0	0	0
Diğer çalışmalar	3	360	1080
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	600	600
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	1	600	600

AKTS İş Yüğü	Ara Sınava Katkı Yüzdesi	Finale Katkı Yüzdesi
Haftalık ders saati (Teorik)	0	0
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0
Ödev	0	0
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0

Arazi Çalışmaları	0	0
Rapor hazırlama	0	0
Sunum	0	0
Proje hazırlama	0	0
Diğer çalışmalar	10	10
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	30	0
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	0	40

