

Dersin Adı	Meyve ve Sebze Teknolojisi-1		
Dönemi	Dersin Kodu	Teorik Saat / Uygulama Saati	AKTS
1	5041302	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	Meyve ve sebzelerin bileşimleri, bozulma sebepleri, işleme gerekçeleri, soğukta muhafazası konularında bilgi ve beceriler kazandırmak

Temel Meslek Dersi	Aktarılabılır Beceri Dersi
80	20

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

Hafta	Ders İçerik	Kaynak
1	Karbohidratlar, azotlu maddeler	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
2	Lipidler, vitaminler, mineral maddeler	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi,

		Kızılay/Ankara.
3	Asitler, enzimler, fenolik maddeler	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
4	Fitokimyasallar, renk maddeleri	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
5	Bitkisel kökenli toksinler, katkı maddeleri	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
6	Enzimatik bozulmalar, enzimatik olmayan bozulmalar	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
7	Taze meyve ve sebzelerin mikrobiyolojisi	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
8	Minimal işlenmiş meyve ve sebzelere giriş, hammadde seçimi, soyma, kesme ve dilimleme	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
9	VİZE	
10	Temizleme, yıkama (dezenfektan kullanımı), kurutma ve ambalajlama	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
11	Meyve ve sebzelerin ışınlanmasında kullanılan ışın kaynakları, radyasyon dozları	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
12	Soğukta depolama ilkeleri	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
13	Soğukta depolanan meyve ve sebzenin mikrobiyolojisi	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
14	Modifiye atmosferde depolama	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.
15	Meyve ve sebzelerdeki bozulmanın insan sağlığına etkisi	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. (2009). Bekir Cemeroğlu. 3. Baskı, Bizim Grup Basımevi, Kızılay/Ankara.

Sıra	Ders Öğrenim Çıktıları	Değer
------	------------------------	-------

1	Meyve ve sebzelerin kimyasının ve mikrobiyolojisinin ne kadar önemli olduğunu kavrayabilme	20
2	Meyve ve sebzelerin işlenmesi ile ilgili teknolojiler hakkında anlatabilme	20
3	Meyve ve sebzelerin soğukta muhafazasının fizyolojik temellerini bilme	20
4	Meyve ve sebzelerin sağlıkla olan ilişkisinin bilincine vararak, yeni teknolojilerin önemini kavrayabilme	20
5	Meyve ve sebze işleme teknolojisi kapsamında, sorun çözme becerisi kazanabilme	20

	DÖÇ 1	DÖÇ 2	DÖÇ 3	DÖÇ 4	DÖÇ 5
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	20	0	10	0
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	20	0	10	0	10
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	10
PÇ	0	0	0	10	0
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	10	0
PÇ	0	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	900	900

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

