

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ - CERRAHPAŞA
VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU



MÜFREDAT FORMU
Ders İzlenesi

Sayı : Tarih : 9.9.2019

Diploma Program Adı : GIDA TEKNOLOJİSİ, ÖNLİSANS PROGRAMI, (ÖRGÜN ÖĞRETİM)

Akademik Yıl : 2017 - 2018

Ders Adı		MEYVE SEBZE TEKNOLOJİSİ II				Ders Kodu	GITE2052
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Laboratuvar Saati	Kredisi	AKTS	Dersin Dili	Dersin Türü
4	2	0	0	2	4	Türkçe	Zor.
Derse Kabul Koşulları		Koşul Mevcut Değil					
Devam Zorunluluğu		Teorik		Uygulama		Laboratuvar	
		%70					
Dersi Veren(ler)		Öğr. Gör. Dr. DENİZ AKTARAN BALA, Öğr. Gör. Dr. CANSU ÇELİK,					
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS Standartlarına Uygun Olarak Meyve Suyu, Meyve Nektarı, Turşu ve Sirke Üretimini Yapma Yeterliliklerinin Kazandırılması Amaçlanmaktadır					
Dersin İçeriği (Kısa Tanım)		Bu derste; 1 Meyve Suyu Çeşitleri ve Üretimi 2 Meyve suyu ve nektarı üretim teknolojisi 3 Sebze suyu teknolojisi 4 Meyve ve sebze suyunda kalite kontrol ve ambalajlama 5 Turşu çeşitleri ve teknolojisi 6 Turşularda ambalajlama ve kalite kontrol 7 Sirke fermentasyonu ve üretimi 8 Sirke ambalajlama ve kalite kontrol 9 Zeytin çeşitleri ve üretimi 10 Zeytin çeşitleri ve üretimi 11 Zeytin ambalajlama ve kalite kontrol 12 Pekmez ve çeşitleri 13 Pekmez Teknolojisi 14 Baharat teknolojisi Anlatılmaktadır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları		1. Meyve Suyu Üretimi 2. Meyve Nektarı 3. Turşu Üretimi 4. Sirke Üretimi"					
Öğretim Yöntemleri		Bilgisayar power point sunum,görseller					
Dersin Öğrenme Çıktılarının Program Yeterliliklerine Katkısı		Bu ders; ürünün bileşimini, insan sağlığına faydaları, üretim akışları, yönetmeliklerin okunması ve uygun üretimin sağlanması ile program çıktılarına destekler.					
Kaynaklar		Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1-2. Cilt (Prof. Dr. Bekir Cemeroğlu, Prof. Dr. Feryal Karadeniz, Doç. Dr. Ahmet Yemenicioğlu, Doç. Dr. Mehmet Özkan)					

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Ödevler	1	8
Sunum	0	0

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	20
Proje	0	0
Klinik Uygulama	0	0
Laboratuvar	0	0
Arazi Çalışması	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0
Kısa Sınavlar	1	12
Dönem Ödevi / Projesi	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0
Raporlar	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0
Seminer	0	0
Diğer	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	60
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARIN BAŞARI NOTUNA KATKISI		40
YARIYIL SONU SINAVININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		60
TOPLAM		100

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Çalışma Süresi	14	2	28
Ödevler	1	12	12
Sunum	0	0	0
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	12	12
Proje	0	0	0
Klinik Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Arazi Çalışması	0	0	0

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yüğü
Diğer Uygulamalar	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	16	16
Kısa Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Projesi	0	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0	0
Raporlar	0	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0	0
Seminer	0	0	0
Diğer	0	0	0
Kredi İş Yüğü			97
Kredi İş Yüğü / 25			3.88
AKTS			4

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI

Hafta	Teori Konu Başlıkları
1	Meyve Suyu Çeşitleri ve Üretimi
2	Meyve suyu ve nektarı üretim teknolojisi
3	Sebze suyu teknolojisi
4	Meyve ve sebze suyunda kalite kontrol ve ambalajlama
5	Turşu çeşitleri ve teknolojisi
6	Turşularda ambalajlama ve kalite kontrol
7	Sirke fermentasyonu ve üretimi
8	Sirke ambalajlama ve kalite kontrol
9	Zeytin çeşitleri ve üretimi
10	Zeytin çeşitleri ve üretimi
11	Zeytin ambalajlama ve kalite kontrol
12	Pekmez ve çeşitleri
13	Pekmez Teknolojisi
14	Baharat teknolojisi

Hafta	Uygulama Konu Başlıkları
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
1	Gıda maddelerini ve bileşenlerini tanımak ve sağlık açısından önemini bilmek	0
2	Gıda ile ilgili her türlü zincirde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeleri ve korunma tedbirlerini bilmek ve uygulamak	0
3	Gıda üretim aşamalarını bilmek ve çıkabilecek sorunlarla başedebilmek	0
4	Laboratuvarda temel hazırlık işlemlerini, müfredat kapsamında gösterilen analizleri yapmak ve yorumlamak	0
5	Katkı maddelerini tanımak, etkileri ve kullanımlarını bilmek	0
6	Yönetmelik ve mevzuatlara ulaşma, okuma ve yorumlama yeteneğinde olma	0
7	Hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi sahibi olmak ve uygulayabilmek	0
8	Gıda işletmelerinde kullanılan makinelerin genel özelliklerini bilmek	0
9	Gıda Teknolojisi alanında edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarabilmek	0
10	Gıda Teknolojisi alanında sorunları algılayarak yorumlar yapabilmek ve çözüm önerileri getirmek	0
11	Kalite, gıda güvenliği, çevre bilinci, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olmak	0
12	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilmek	0
13	Gıda Teknolojisi alanında kendi öğrenme gereksinimini belirleyebilmek, değişime ve yeniliğe karşı açık olmak, araştırma yapabilmek ve edindiği bilgileri uygulayabilmek	0

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
14	Mesleđi ile ilgili alanlarda kuramsal ve uygulamalı bilgileri bilmek ve kullanabilme	0
15	Bireysel ve örgütsel iletişim kurmak	0
16	Gıdalara uygulanan temel işlemleri bilmek	0

Katkı Derecesi : 1 düşük, 5 yüksek

İMZA