



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	GID274	3	3 + 0	5,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Online)				
Amaç	Meyve ve sebzelerin bileşimleri, bozulma sebepleri, işleme gerekçeleri, soğukta, dondurarak, kurutarak, konserve ederek muhafazası ve salça üretimi konularında bilgi ve becerilerin kazandırılması				
Ders İçeriği	Meyve ve sebzelerin muhafaza edilmelerine ilişkin teknolojik bilginin sağlanması, teknolojik becerinin kazandırılması				
Ders Veren	Öğr. Gör. Ebru GÜNEY FUNDA				
Ders Kaynakları	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Bekir Cemeroğlu, Ankara Üniversitesi, 2. Baskı, Ankara 2004, Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi/ Cilt-1 Meyve ve Sebze Suları Üretimi, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 2005, Ankara				

Hafta	Konu
15	Öğrenci proje sunumları
16	Final sınav

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	10
Gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, yönetsel beceriler, Önceden planlanmış özel beceriler	Öğrenci Topluluğu Faaliyetleri / Projeleri	3	1
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	3	10
Ara Sınav 1		1	1
Ödev 1		10	1
Final		1	1
Ders İş Yüğü:		117	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		4,59	

Program Çıktıları

- Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
- Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
- Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
- Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
- Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
- Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
- Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
- Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
- Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
- Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
- Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
- Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
- Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
- Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Öğrenciler meyve ve sebzelerin işleme gerekçelerini bilir.	-	4	-	4	-	4	-	-	-	-	5	-	5	-	4
Öğrenciler meyve ve sebzelerin soğukta muhafazasının fizyolojik temellerini bilir.	5	5	5	4	4	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-
Öğrenciler meyve ve sebzelerin hızlı dondurmanın faktörlerini ve başlıca dondurma yöntemlerini bilir.	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-
Öğrenciler konservecilik ve konservecilikte ısı işleminin bilimsel temellerini bilir.	5	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-