

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FRUIT AND VEGETABLE TECHNOLOGY - II / FRUIT AND VEGETABLE TECHNOLOGY - II	
Ders Kodu / Course Code	UGP2022010272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrenciye; • meyve suyu ve nektarı üretimi konusunda temel bilgi kazandırmak, • meyve ve sebze işleme teknolojileri hakkında temel bilgi sağlamak, • araştırma yeteneklerini geliştirmektir	The aim of the course is • to give the students basic information about fruit juice and nectar production • to provide the basic knowledge about fruit and vegetable processing technology • to develop the research ability of students
İçeriği / Content	• Meyve suyu üretimi • Meyve nektarı üretimi • Turşu üretim teknolojisi	• Fruit Juice Processing • Fruit Nectar Processing • Pickling Technology
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. Cemeroğlu, B., 2004. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi I-II. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No:28 Ankara	1. Cemeroğlu, B., 2004. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi I-II. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No:28 Ankara
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Yrd.Doç.Dr.Bekir Gökçen MAZI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Meyve suyu ve nektarı üretimiyle ilgili güncel konular hakkında bilgi sahibi olur	To gain knowledge on contemporary issues related with the fruit juice and nectar technology
2	Fermente meyve ve sebzeler ve bunların üretim teknolojileri hakkında bilgi sahibi olur	To gain knowledge on the fermented fruits and vegetables and their processing technologies
3	Reçel, marmetal, salça ve turşu üretim teknolojileri hakkında temel bilgi sahibi olur	Have basic knowledge about the jam, marmalade, tomato paste and pickles production technologies

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve Suyu Üretimi için Mayşenin Hazırlanması				
	Preparation of mash for fruit juice production				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Presleme, Durultma ve Berraklaştırma				
	Pressing, fining and clarification				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Filtrasyon-Konsantrasyon				
	Filtration-Concentration				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geri Sulandırma/Dolum ve Pastörizasyon				
	Reconstitution, Filling and Pasteurization				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve Nektarı Üretimi için Mayşenin Hazırlanması				
	Preparation of mash for fruit nectars production				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mayşeye Isıl işlem Uygulamak				
	Applying heat treatment to mash				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pulp Elde Etmek-Pulpu Konsantre Etmek				
	Pulp production and concentration				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Mid-term exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geri Sulandırma/Dolum ve Pastörizasyon				
	Reconstitution, Filling and Pasteurization				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turşu Üretimi için Ön İşlemler, Salamura Hazırlama				
	Preliminary operations for pickles production				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Salamura Hazırlama ve Dolum/Kapatma				
	Brine Preparation, Filling and Sealing				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turşu Fermantasyonu				
	Pickles Fermentation				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sirke Üretimi için Ön İşlemler				
	Preliminary operations for vinegar production				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sirke Fermantasyonu				
	Vinegar Fermentation				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dinlendirme/Durultma ve Pastörizasyon				
	Settling, clarification and pasteurization				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Tartışma / Discussion	5	1.00	5.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	5	1.00	5.00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	2	4.00	8.00
Beyin Fırtınası / Brain Storming	5	1.00	5.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	2	4.00	8.00
Rapor Sunma / Report Presentation	2	1.00	2.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	1.00	14.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	6.00	6.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	6.00	6.00
Okuma / Reading	7	1.00	7.00
Toplam / Total:	60	32.00	98.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 98.00/30.00 = 3.27 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 98.00 / 30.00 = 3.27 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Meyve suyu ve nektarı üretimiyle ilgili güncel konular hakkında bilgi sahibi olur / To gain knowledge on contemporary issues related with the fruit juice and nectar technology	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	1	1	1	1	1
2.Fermente meyve ve sebzeler ve bunların üretim teknolojileri hakkında bilgi sahibi olur / To gain knowledge on the fermented fruits and vegetables and their processing technologies	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	5	5	5	1
3.Reçel, marmetal, salça ve turşu üretim teknolojileri hakkında temel bilgi sahibi olur / Have basic knowledge about the jam, marmalade, tomato paste and pickles production technologies	1		1	1	1	1	1	1	1	5	5	5	3	1	1

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high