GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FRUIT AND VEGETABLE TECHNOLOGY - II / FRUIT AND VEGETABLE TECHNOLOGY - II	
Ders Kodu / Course Code	UGT2022013272	
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)	1.00	
Haftalık Laboratuar 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	
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	• Meye suyu üretimi • Meye nektarı üretimi • Turşu üretim teknolojisi	•Fruit Juice Processing •Fruit Nectar Processing •Pickling Technology •Vinegar Technology

Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	Week 1Introduction to the fruit juice production process1 Week 2Preparation of fruit mash, Pressing and Clarification1 Week 3Filtration, Concentration, Reconstitution of concentrated juice1 Week 4Bottling and Pasteurization1 Week 5Process of fruit nectar production1 Week 6Process of fruit nectar production1 Week 7Process of fruit nectar production1 Week 8Mid-term exam Week 9Pickling Technology 1 Week 10Pickling Technology1 Week 11Pickling Technology1 Week 12Pickling Technology1 Week 13Vinegar Technology1 Week 14Vinegar Technology1 Week 15Vinegar Technology1 Week 16Final Exam
Staj Durumu / Internship Status	Yok	
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	
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 hakında 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					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Meyve Suyu Üretimi için Mayşenin Hazırlanması				
	Preparation of mash for fruit juice production				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Presleme, Durultma ve Berraklaştırma				
	Pressing, fining and clarification				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Filtrasyon-Konsantrasyon				
	Filtration-Concentration				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Geri Sulandırma/Dolum ve Pastörizasyon				
	Reconstitution, Filling and Pasteurization				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	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 Yükü (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 içiin 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 Yükü (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 hakında 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