



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Meyve Suyu Teknolojisi	GDM4092	2	3	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Atanmamış
---------------------	-----------

Dersi Veren(ler)	
------------------	--

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Meyve suyu üretim teknolojisi konusunda temel bilgiler vererek bu konuda karşılaşılabilecek sorunları çözebilmek için gerekli alt yapıyı oluşturmak
--------------	---

Dersin İçeriği	Meyve suyuna işlenmeleri açısından meyvelerin tanımı, meyve ve meyve sularının bileşimi, geleneksel ve modern yöntemlerle meyve suyu, nektar ve içeceklerin üretim teknolojileri; meyvelerin işlenmeye hazırlanması, presleme ön işlemleri ve presler, pulpun inceltilmesi, durultma, filtrasyon, meyve sularının depolanmaları, meyve sularının ambalajlanmaları, meyve sularının konsantre edilmeleri; sebze suyu üretim teknolojisi; gazlı-gazsız alkolsüz içeceklerin üretim teknolojisi
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler meyve suyu, nektar ve içecek kavramlarını bilir.
2	Öğrenciler presleme ön işlemlerini ve pres tiplerini bilir.
3	Öğrenciler durultma ve filtrasyon işlemlerini bilir.
4	Öğrenciler meyve suyu üretiminde kullanılan enzimleri ve etki mekanizmalarını bilir.
5	Öğrenciler meyve sularının konsantre edilmesi aşamalarını bilir.
6	Öğrenciler meyve suyu ve benzeri içeceklerde kalite kontrol uygulamaları bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Meyve suyu üretim teknolojisi; meyve sularına ilişkin mevzuat, meyve suyuna işlenmeleri açısından meyvelerin başlıca nitelikleri	İlgili Kaynaklar
2	Meyve suyu üretim teknolojisi; meyvelerin işlenmeye hazırlanmaları, presleme ön işlemleri	İlgili Kaynaklar
3	Meyve suyu üretim teknolojisi; mayşenin pulpa işlenmesi, mayşenin preslenmesi ve presler	İlgili Kaynaklar
4	Meyve suyu üretim teknolojisi; durultma, filtrasyon ve filtreler	İlgili Kaynaklar

5	Meyve suyu üretim teknolojisi; meyve sularının konsantre edilmeleri, aroma ayırma ve aroma tutucular	İlgili Kaynaklar
6	Meyve suyu üretim teknolojisi; meyve suları ve nektarların tüketim için ambalajlanmaları	İlgili Kaynaklar
7	ARA SINAV	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Meyve suyu üretim teknolojisi; bazı meyvelerin meyve suyuna işlenmeleri	İlgili Kaynaklar
10	Sebze suları üretimi	İlgili Kaynaklar
11	Gazlı ve gazsız içeceklerin üretimi	İlgili Kaynaklar
12	Meyve suları, nektar ve içeceklerde kalite kontrol uygulamaları	İlgili Kaynaklar
13	Meyve ve sebze işleme endüstrisinde temel analiz metotları	İlgili Kaynaklar
14	Laboratuvar uygulaması	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	2	60
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	2	32
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			
Derse Özgü Staj			

Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
Toplam İşyükü			82
Toplam İşyükü / 30(s)			2.73
AKTS Kredisi			3

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----