

JAM, MARMALADE AND JELLY TECHNOLOGY

1	Ders Adı:	JAM, MARMALADE AND JELLY TECHNOLOGY
2	Ders Kodu:	GSD4239-S
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	4
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	7
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	
12	Dersin Dili:	İngilizce
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. CANAN ECE TAMER
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Bursa Uludag University Faculty of Agriculture Department of Food Engineering 16059 Görükle/Bursa Phone: 0224 2941501 Fax: 0224 2941402 etamer@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	• To give information about raw materials and equipments used in jam, marmalade and jelly production. • To teach processing technology of jam, marmalade and jelly • To give information about quality control in processing steps of jam, marmalade and jelly industry • To educate the student as a qualified food engineer in this area.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Students taking this course will learn about jam, marmalade and jelly production technologies in detail.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	The students will be able to: • Know the properties of the raw materials used for jam-marmalade and jelly production
	2	The students will be able to: • Explain jam, jelly and marmalade production methods.
	3	The students will be able to: • Know the properties of the equipments used for jam-marmalade and jelly production
	4	The students will be able to: • Understand the scope of the material balances used for preparation of recipes.
	5	The students will be able to: • Understand the production errors.
	6	
	7	
	8	

	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Materials used for jam, marmalade and jelly production.	
2	Preparation of jam, marmalade and jelly materials.	
3	Equipments used for processing.	
4	Material balances for preparation of recipes.	
5	Case study	
6	Evaporation techniques.	
7	Cooling	
8	Packaging	
9	Class discussion and midterm exam	
10	Technical visit	
11	Quality control of the products	
12	Production errors	
13	Diabetic jam production	
14	Similar products for diabetics	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Luh. B.S., J.G. Woodroof. 1975. Commercial Fruit Processing. Avi Publishing Co. Westport Connecticut. 710 p. Kılıç, O., Başoğlu, F., Çopur, Ö.U. 1997. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi -1, U.Ü.Ziraat Fak. Ders Notları No: 73. Bursa, 192 s. Kılıç, O., Başoğlu, F., Çopur, Ö.U. 1997. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi -2, U.Ü.Ziraat Fak. Ders Notları No: 74. Bursa, 273s. Cemeroğlu, B., Yemenicioğlu, A., Özkan, M. 2001. Meyve ve Sebzelerin Bileşimi ve Soğukta Depolanmaları. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 24 .Ankara, 328 s. Cemeroğlu, B., 1976. Reçel-Marmelat-Jele Üretim Teknolojisi ve Analiz Metodları. T.C. Gıda, – Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İleri Genel Müdürlüğü, Ayyıldız Matbaası. Ankara, 95 s.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1 40.00
Kısa Sınav		0 0.00
Ödev		0 0.00
Yıl Sonu Sınavı		1 60.00
Toplam		2 100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Değerlendirme için arasınava ile birlikte final sınavı yapılmakta ve bağlı değerlendirme uygulanmaktadır.

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU		
ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40.00	40.00
Toplam İş Yüğü			92.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.07
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	3	4	4	5	3	3	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0
ÖK2	5	4	5	5	4	3	4	4	4	5	4	0	0	0	0	0
ÖK3	5	4	5	5	4	4	4	4	4	5	5	0	0	0	0	0
ÖK4	5	5	4	5	4	3	3	4	4	4	5	0	0	0	0	0
ÖK5	4	5	4	4	5	3	3	4	4	4	5	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			