

Meyve Suyu Üretim Teknolojisi

1	Ders Adı:	Meyve Suyu Üretim Teknolojisi
2	Ders Kodu:	GSD4235
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:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. Ö.UTKU ÇOPUR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Doç. Dr. C. Ece TAMER
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941491 Fax: 0224 2941402 e-posta: ucopur@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Dersin amaçları arasında, meyve suyu üretiminde kullanılan meyvelerin özellikleri, proseste kullanılan ekipmanlar ve üretim teknolojileri hakkında bilgi vermek ve öğrencileri bu alanda kalifiye mühendis olarak yetiştirmek yer almaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Öğrenci meyve suyuna işlenen meyvelerin bileşimi ve özellikleri hakkında bilgi sahibi olur.
	2	Öğrenci meyve suyu üretim üretiminde kullanılan ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olur.
	3	Öğrenci meyve suyu üretim teknolojilerini öğrenir.
	4	Öğrenci meyve suyu üretiminde kullanılan enzimlerin ve durultma yardımcı maddelerinin niteliklerini öğrenir.
	5	Öğrenci aseptik meyve suyu üretimi ve meyve suyu konsantresi üretimini öğrenir.
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	

	Teorik	Uygulama
1	Meyve Suyu Tanımları ve Meyve Suyu Üretimindeki Yasal Gereklilikler	
2	Meyve Sularının Bileşimi	
3	Meyve Suyu Üretiminde Ön İşlemler	
4	Presleme ve Presler	
5	Pulp Haline Getirme ve Finisher	
6	Durultma, Filtrasyon Ajanları ve Enzimler	
7	Konuların Genel Değerlendirmesi	
8	Filtrasyon, Klasik Filtrasyon, Kizelgur Filtreler, Ultrafiltrasyon, Ters Osmoz	
9	Pastörizasyon ve Meyve Suyunun Depolanması	
10	Meyve Suyunun Ambalajlanması	
11	Aseptik Ambalajlama	
12	Meyve Sularının Evaporasyonu	
13	Teknik Gezi	
14	Meyve Sularının Kalite Kontrolü	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Cemeroğlu, B., F. Karadeniz. 2001. Meyve Suyu Üretim Teknolojisi. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 25. Ankara, 384 s. Luh, B.S., J.G. Woodroof. 1975. Commercial Fruit Proccessing. Avi Publishing Co. Westport Connecticut. 710 p. Kılıç, O., F. Başoğlu, Ö.U. Çopur. 1997. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi - 1. U.Ü.Ziraat Fak. Ders Notları No: 73, Bursa, 192 s. Cemeroğlu, B., A. Yemenicioğlu, M. Özkan. 2001. Meyve ve Sebzelerin Bileşimi ve Soğukta Depolanmaları. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 24. Ankara, 328 s. Acar J., V. Gökmen. 2005. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Cilt 1 ve Cilt 2. Hacettepe Üniv. Yayınları
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		2
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
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	25.00	25.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	30.00	30.00
Toplam İş Yüğü			122.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.23
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	4	2	2	4	3	2	2	3	3	4	3	0	0	0	0	0
ÖK2	4	3	2	4	3	2	2	3	3	4	2	0	0	0	0	0
ÖK3	4	3	2	4	4	2	2	4	3	4	3	0	0	0	0	0
ÖK4	4	2	2	4	3	2	2	3	3	4	3	0	0	0	0	0
ÖK5	4	3	2	4	4	2	2	4	3	3	3	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							