

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Meyve Suyu İşleme Teknolojisi	5110109	Güz	3+0	3	5
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin meyve suyu üretimi konusunda bilgilendirilmesi ve yeni üretim teknolojilerinin tanıtılması.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p><b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meyve-sebzelerin işlenerek dayanıklı hale getirilmesi konusunda bilgi sahibi olur.</li> <li>2. Meyve işleme ve meyve suyu endüstrisinin sorunlarını anlar ve çözüm üretir.</li> <li>3. Söz konusu sektörde üretim ve laboratuvar uygulamalarında yol gösterir.</li> <li>4. Meyve suyu üretiminde karşılaşılan sorunları anlar ve çözüm üretir.</li> <li>5. Kalite değerlendirmesi yapar.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Meyvelerin besin değerleri, işlenmesi, meyve suyunun elde edilmesi ve dayanıklı hale getirilmesine yönelik işlemler.				
Haftalar					
1.	Meyve suyuna işlenmeleri açısından meyvelerin başlıca nitelikleri.				
2.	Meyvelerin işlenmeye hazırlanmaları.				
3.	Presleme ön işlemleri				
4.	Mayşenin pulpa işlenmesi				
5.	Mayşenin preslenmesi ve presler.				
6.	Durultma ve filtrasyon				
7.	Ara Sınav				
8.	Filtre yardımcı maddeleri ve fitreler				
9.	Meyve sularının konsantre edilmeleri				
10.	Evaporasyon ve evaporatörler.				
11.	Aroma ayırma ve aroma tutucular.				
12.	Berrak meyve suyu ve nektarların doluma hazırlanmaları				
13.	Meyve suyu ve nektarların ambalajlanması				
14.	Bazı meyvelerin meyve suyuna işlenmesi				
<b>Genel Yeterlilikler</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1-Meyve suyu üretim endüstrisini ve uygulanan işlemleri bilir.</li> <li>2-Hammadde ve ürün arasında ilişki kurar.</li> <li>3-Hammadde seçimi yapar.</li> <li>4-Standartlara uygun kaliteli son ürün elde eder.</li> <li>5-Farklı hammaddeler ve formülasyonlar kullanarak ürün çeşitlendirmesi yapar.</li> <li>6-Son üründe kalite değerlendirmesi yapar.</li> </ol>				
<b>Kaynaklar</b>	<p>Acar, J. (1988). <i>Meyve ve sebze suyu üretim teknolojisi</i>. Ankara: H.Ü.  Cemeroğlu, B., Karadeniz, F. (2001). <i>Meyve Suyu Üretim Teknolojisi</i>. Ankara: Gıda Tek.Der.  Varnam, H.A. and Sutherland, J.P. (1994). <i>Beverages</i>. Chapman &amp; Hall. UK</p>				
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara Sınav : % 40</b>					
<b>Final : % 60</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	4	3	3	3	3	2	3	4	2	4	4	4	4	4	
ÖÇ2	5	3	4	3	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	
ÖÇ3	4	3	4	4	3	2	3	4	3	4	4	4	4	4	
ÖÇ4	4	4	5	3	5	4	4	4	2	4	4	4	4	4	
ÖÇ5	4	4	5	3	5	2	3	4	4	5	4	5	4	4	
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Meyve Suyu İşleme Teknolojisi	4	3	4	3	4	2	3	4	3	4	4	4	4	4