

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Reçel Yapım Tekniği	5110111	Güz	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Doktora				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilere Reçel teknolojisi hakkında bilgi vermek, reçelde ve kullanılan hammaddelerde kalite değerlendirmesi yapılması ve kullanılan kıstaslar hakkında bilgi verilmesi, Reçel tebliğleri konusunda bilgi verilmesi ve bu ürünlerin laboratuvarında uygulamalı olarak üretilmesi.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Meyve-sebzelerin reçele işlenerek dayanıklı hale getirilmesi konusunda bilgi sahibi olur. 2. Reçel üretiminde karşılaşılan sorunları anlar ve çözüm üretir. 3. Söz konusu sektörde üretim ve laboratuvar uygulamalarında yön gösterir. 4. Tüketici talepleri doğrultusunda yeni formülasyonlar geliştirir. 5. Kalite değerlendirmesi yapar.				
Dersin İçeriği	Çeşitli meyve ve sebzelerin reçel, marmelat, jele gibi ürünlere işlenerek değerlendirilmesi ve bu ürünlerin yapım teknikleri.				
Haftalar					
1.	Reçel, marmelat ve jelenin tanımı ve özellikleri				
2.	Pektin ve pektin jelinin oluşumu				
3.	Pektinin teknolojik özellikleri ve kullanılma yöntemleri				
4.	Meyveler ve hazırlanmaları				
5.	Şeker, asit ve diğer bileşenler				
6.	Reçelde yapımı için reçetenin düzenlenmesi				
7.	Ara Sınav				
8.	Pişirme tekniği				
9.	Reçelin soğutulması ve ambalajlanması				
10.	Reçelde görülen hatalar				
11.	Özel ürünler				
12.	Reçel uygulamaları				
13.	Reçel uygulamaları				
14.	Yapılan reçellerin kalite açısından değerlendirilmeleri				
Genel Yeterlilikler	1-Reçel üretim endüstrisini ve uygulanan işlemleri bilir. 2-Hammadde ve ürün arasında ilişki kurar. 3-Hammadde seçimi yapar. 4-Standartlara uygun kaliteli son ürün elde eder. 5-Farklı katkılar ve formülasyonlar kullanarak ürün çeşitlendirmesi yapar. 6-Son üründe kalite değerlendirmesi yapar.				
Kaynaklar	Anon. <i>Citrus Pectin</i> . Sunkist Products Co. USA Anon. <i>Handbook for the Fruit Processing Industry</i> . USA Bilişli., A. (1998). <i>Reçel ve Benzeri Ürünler Teknolojisi</i> . Yalova: TAV. İnan., O. (2009). <i>Reçel, Marmelat ve Jöle Üretim El Kitabı</i> . İstanbul: Elif Ofset İstanbul.				
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav :	% 40				
Final :	% 60				

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU									
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9
ÖÇ1	4	3	3	3	3	2	3	4	2
ÖÇ2	5	3	4	3	4	2	4	4	2
ÖÇ3	4	3	4	4	3	2	3	4	3
ÖÇ4	4	4	5	3	5	4	4	4	2
ÖÇ5	4	4	5	3	5	2	3	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

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9
Reçel Yapım Tekniği	4	3	4	3	4	2	3	4	3