

<b>Dersin Adı</b>	<b>D. Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T + U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
İşlenmiş Meyve Sebze Ürünlerinde Kalite Kontrol	5110254	Bahar	3+0	3	6
<b>Ön Koşul Dersler</b>	-				
<b>Dersin Dili</b>	<b>Türkçe</b>				
<b>Dersin Türü</b>	<b>Seçmeli</b>				
<b>Dersin Koordinatörleri</b>					
<b>Dersi Veren</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Dersin amacı meyve sebze ürünlerinde kalite kontrolün amacını, kalite üzerine etkili faktörlerin belirlenmesini ve bunların belirlenmesinde kullanılan yöntemleri öğretmektir.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1.Kalite kavramını ve kontrolünü açıklar. 2.Meyve-sebze ürünlerinde kalite kriterlerini kavrar. 3.Mey-sebze işlemede kalite kayıplarının nedenlerini bilir. 4.Kalite belirlenmesinde yöntemleri, kalite sürekliliğinin sağlanmasını kavrar.				
<b>Dersin İçeriği</b>					
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1.	Kalite kontrolün temel kavramları, anlamı.				
2.	İşletmelerde kalite kontrol bölümlerinin organizasyonu, fonksiyonları				
3.	Kalite kontrol zinciri, kalitenin tahmini				
4.	Objektif ve subjektif kalite kontrol yöntemleri				
5.	Konservelerde fiziksel analizler, pH-asitlik, ÇKM analizleri,				
6.	Mikrobiyolojik bozunmaların fiziksel ve kimyasal değişimlerle ilişkisi				
7.	Ara Sınav				
8.	Mikroorganizmaların ısıya dirençlerinin belirlenmesi, termal ölüm süresi				
9.	Meyve sebze ürünlerinde C-değeri belirlenmesi				
10.	Meyve sebze ürünlerinde ısı işlem koşullarının saptanması				
11.	Meyve sebze ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, nedenleri ve analizleri				
12.	Meyve sebze ürünlerinde kimyasal bozulmalar, nedenleri ve analizleri				
13.	Meyve sebze ürünlerinde fiziksel bozulmalar, nedenleri ve analizleri				
14.	Meyve sebze ürünlerinde ISO22000-HACCP uygulamaları				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
Öğrenciler meyve sebze ürünlerinde kalite kontrol kriterlerini tanırlar ve bunların belirlenmesi ile kalitede sürekliliğinin nasıl sağlanacağını öğrenir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Anon.,(1992). <i>Meyve Suyu End. Kalite Kontrol</i> . Gıda Arş. Fonu, Yayın no1. Ankara Üniv. Ziraat Fak.Ankara Cemeroğlu, B. (1992). <i>Meyve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları</i> . Biltav yayını Cemeroğlu, B. Ve Acar, J.(1986). <i>Meyve Sebze İşleme Teknolojisi</i> . Gıda Tekn.Derneği. Gould, W. (1977). <i>Food Quality Assurance</i> . Avi.Pub. Inc Avi.Pub. Inc Luh,B.S ve Woodroof,J.G.(1978). <i>Commercial Vegetable Processing</i> . Avi.Pub. Inc. Woodroof,J.G. ve Luh,B.S.(1975). <i>Commercial Fruit Processing</i> . Avi.Pub. Inc.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav: % 40</b>					
<b>Final: % 60</b>					
<b>Bütünleme:</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	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	
ÖÇ2	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	5	5	4	
ÖÇ3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	5	5	4	
ÖÇ4	3	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
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	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
İşlenmiş Mey-Seb. Ürünlerinde Kalite Kont.	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4