

**Ankara Üniversitesi**  
**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**  
**Açık Ders Malzemeleri**

**Ders izlenme Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>KGP 235 Meyve ve Sebze Teknolojisi</b>
<b>Dersin Sorumlusu</b>	Öğr.Gör. Dilara ŞEN
<b>Dersin Düzeyi</b>	Önlisans
<b>Dersin Kredisi</b>	3
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Meyve ve sebzelerin bileşiminde bulunan başlıca bileşenler (karbonhidratlar, azotlu bileşikler, lipitler, vitaminler, mineral maddeler, fenolik bileşikler, enzimler, renk maddeleri, lezzet maddeleri), meyve sebze muhafaza yöntemleri, konserve üretim teknolojisi, meyve suyu üretimi, salça üretimi, ketçap üretimi, reçel ve marmelat üretimi.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrencilere; meyve ve sebzelerin başlıca özellikleri ile konserve, meyve suyu, salça, reçel-marmelat üretimi ve meyve-sebzelerin çeşitli yöntemlerle muhafazası gibi konularda gerekli yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Süresi</b>	4 saat
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	Yok
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	Cemeroğlu, B., Acar, J. 1986. Meyve Ve Sebze İşleme Teknolojisi. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Yayın No: 6, Ankara. Acar, J., Gökmen, V. 2005. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Cilt 1, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara. Acar, J., Gökmen, V., Us, F. 2011. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Cilt 2, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara. Cemeroğlu, B, Yemenicioğlu, A, Özkan, M. 2001. Meyve Ve Sebzelerin Bileşimi Soğukta Depolanmaları. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Yayın No: 24, Ankara. Cemeroğlu, B, Karadeniz, F. 2001. Meyve Suyu Üretim Teknolojisi. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Yayın No: 25, Ankara. Cemeroğlu, B, Karadeniz, F, Özkan, M. 2003. Meyve Ve Sebze İşleme Teknolojisi. Ankara. Cemeroğlu, B. 1992. Meyve Ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Yayınları, Ankara. Cemeroğlu, B., Acar, J. 1986. Meyve Ve Sebze İşleme Teknolojisi. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Yayın No: 6, Ankara. Ekşi, A. 1988. Meyve Suyu Durultma Tekniği. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Yayın No: 9, Ankara.
<b>Dersin Kredisi (AKTS)</b>	5
<b>Laboratuvar</b>	
<b>Diğer-1</b>	