



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Fiziksel ve Kimyasal Gıda Kontrolü								
Ders Kodu	KGK267			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	70 (Saat)	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Fiziksel ve kimyasal gıda kontrolünü öğrenmek								
Özet İçeriğı	Fiziksel ve kimyasal gıda kontrolünde yapılan analizler								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	TSE standartları
---	------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıdalarda Fiziksel analiz türlerine giriş, Kalitatif analizler
2	Teorik	Organoleptik muayene (Renk, koku, tat, görünüm)
3	Uygulama	Yabancı madde aranması
4	Uygulama	Sınıf özellikleri (kategori belirleme vb.) pH, briks, çözünür katı madde, toplam katı gibi
5	Teorik	Gıdalarda kimyasal analiz türlerine giriş, Besin öğeleri
6	Uygulama	Besin öğeleri
7	Uygulama	Mineraller
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Toksinler
10	Teorik	Boyar maddeler
11	Teorik	Ağır metaller
12	Teorik	Gıda katkı maddeleri



13	Teorik	Bitkisel gıda üretiminde kullanılan tarım ilaçları
14	Teorik	Gıda Ambalaj analizleri
15	Teorik	Genel tekrar
16	Teorik	Final

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	13	1	14
Dönem Sonu Sınavı	1	13	1	14
Toplam İş Yükü (Saat)				70
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Fiziksel gıda analizlerini öğrenmek
2	Kimyasal gıda analizlerini öğrenmek
3	Gıdalardaki fiziksel işlemleri öğrenmek
4	Kimyasal gıda proseslerini öğrenmek
5	Rapor hazırlamayı öğrenme

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	4	4	4	5	4
PÇ8	4	5	5	5	5
PÇ9	5	4	5	5	5
PÇ10	5	5	4	4	5
PÇ11	4	4	5	4	4
PÇ12	5	4	5	5	4

