



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

Dersin Adı	Uygulamalı Gıda Analizleri								
Ders Kodu	KGK272			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilerin gıda analizlerini uygulamalı olarak yapması ile gıda analizlerini öğrenmesini ve el becerisi kazanmasını sağlamak.								
Özet İçeriği	Gerek üretim sırasında gerekse sonraki aşamalarda gıdalara uygulanan kalite kontrol amaçlı analizler hakkında öğrencilere bilgi vermek, ileri dönemlerde alacakları derslere ve çalışma hayatlarındaki uygulamalara sağlam bir zemin hazırlamak, ayrıca gıdalara uygulanan analizler kadar örnek alma-hazırlama ve saklama koşullarının önemini kavramalarını sağlamak. Öğrenci yaptığı her analiz için analiz raporu hazırlayacaktır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, 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	Gıda Analizleri Bekir S. Cemeroglu
2	Gıda Analizleri Canan Hecer Dokuzlu

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik & Uygulama	Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama hakkında teorik bilgi verilmesi
2	Teorik & Uygulama	pH, iletkenlik analizleri
3	Teorik & Uygulama	Gıdalarda nem ve kuru madde tayini
4	Teorik & Uygulama	Gıdalarda asit tayini yapma. Gıdalarda soksaletle yağ tayini anlatımı ve düzeneğinin kurularak gösterimi
5	Teorik & Uygulama	Gıdalarda tuz tayini yapma. Gıdalarda protein tayini anlatımı ve aşamalarının gösterimi
6	Teorik & Uygulama	Gıdalarda askorbik asit tayini
7	Teorik & Uygulama	Gıdalarda piknometre ile özgül ağırlık tayini
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik & Uygulama	Sularda sertlik ve/veya kalsiyum tayini
10	Teorik & Uygulama	Spektrofotometrede analiz yapma(fosfor/alüminyum/demir/özgül absorpsiyon/toplam fenol vb. analizlerinden birinin yapılması)
11	Teorik & Uygulama	Gıdalarda şeker tayini ( invert şeker ve/veya toplam şeker)
12	Teorik & Uygulama	Gıdalarda CO2 tayini
13	Teorik & Uygulama	Telafi deneyleri ve Gıdalarda kül tayini anlatılması ve aşamalarının gösterilmesi
14	Teorik & Uygulama	Telafi deneyleri ve Gıdalarda Ham selüloz tayini anlatılması
15	Teorik & Uygulama	Genel tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	1	28
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
	Toplam İş Yüğü (Saat)			78
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Gıdalara uygulanan rutin ve spesifik analizler öğrenilir.
2	Laboratuvarda çalışma disiplini edinilir.
3	Analiz sonuçlarının yorumlanması öğrenilir.
4	Öğrencilerin her birine analizi bizzat yapma imkanı sağlanması nedeniyle el becerilerinde de belirgin bir gelişme sağlanır.
5	Gıdalardan örnek alma öğrenilir.

**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
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	3	3	3	3	3
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ7	4	4	4	4	4
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	4	4	4	4	4
PÇ10	3	3	3	3	3
PÇ11	2	2	2	2	2
PÇ12	4	4	4	4	4

