AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yağ Analizleri								
Ders Kodu	KGK210		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	120 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak bitkisel ve katı yağ analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler, Bitkisel Yağlarda Fiziksel ve Kimyasal Analizler, Katı Yağlarda Duyusal Analizler, Katı Yağlarda Fiziksel ve Kimyasal Analizler								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. İsmail BÖLÜK								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Gıda Analizleri, Prof.Dr. Bekir Cemeroğlu, Ankara Universitesi Yayınları
2	İlgili TSE Standartları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler
2	Teorik	Bitkisel Yağlarda Kırılma İndisi Tayini
3	Teorik	Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde İle Kül Tayini
4	Teorik	Uçucu Madde Tayini Serbest Yağ Asitleri Tayini
5	Teorik	Bitkisel Yağlarda Asitlik Tayini
6	Teorik	Peroksit Sayısı Tayini İyot Sayısı Tayini
7	Teorik	Sabunlaşma Sayısı Tayini
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Kreıss Testi Mineral Yağ Aranması Tayini
10	Teorik	Katı Yağlarda Duyusal Analizler
11	Teorik	Katı Yağlarda Fiziksel Analizler
12	Teorik	Katı Yağlarda Kimyasal Analizler
13	Teorik	Katı Yağlarda Kimyasal Analizler
14	Teorik	Katı Yağlarda Kimyasal Analizler
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	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	2	2	56
Laboratuvar	14	0	1	14

Bireysel Çalışma	14	1	1	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	120
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Bitkisel Yağ Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek
2	Katı Yağ Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek
3	Zeytin yağı Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek
4	Tere Yağ Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek
5	Bitkisel Yağ Analizlerini ve katı Yağ analizlerini karşılaştırmak

Program Çıktıları *(Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)*	
1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeyen durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2
PÇ1	4	4
PÇ2	5	5
PÇ3	2	2
PÇ4	4	4