



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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	70

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 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 öngörülmeven 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 teknolojiadaki 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	4	4
PÇ3	4	4
PÇ4	4	4
PÇ6	4	4
PÇ8	4	4
PÇ10	4	4

