



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Bal ve Şekerli Ürünlerin Analizleri							
Ders Kodu		KGK211		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	99 (Saat)	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak hamur, ekmek, makarna ve bisküvi analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Balda İletkenlik, Renk, Nem, Toplam Asitlik, Kül, Diastaz Sayısı, Hidroksimetil Furfural (Hmf), İnvert Şeker, Sakkaroz Tayini, Duyusal Analizler, Fiziksel Analizler ve Kimyasal Analizler.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Nurhan GÜNAY						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Doç. Dr. C. (Dokuzlu) Hecer, Gıda Analizleri, Marmara Yayınevi	İlgili TSE Standartları
---	--	-------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Balda İletkenlik Tayini
2	Teorik	Balda Renk Tayini
3	Teorik	Nem Tayini
4	Teorik	Toplam Asitlik Tayini
5	Teorik	Kül Tayini
6	Teorik	Diastaz Sayısı Tayini
7	Teorik	Hidroksimetil Furfural (Hmf) Analizi
8	Teorik	Balda İnvert Şeker Tayini
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Balda Sakkaroz Tayini
11	Teorik	Duyusal Analizler
12	Teorik	Fiziksel Analizler
13	Teorik	Kimyasal Analizler
14	Teorik	Kimyasal Analizler
15	Teorik	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
Bireysel Çalışma	14	0,5	1	21
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				99
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Balda fiziksel Analizleri Yapmak/değerlendirmek
2	Balda kimyasal Analizleri Yapmak / değerlendirmek
3	Şekerli ürünler analizlerini yapmak /değerlendirmek
4	Değişik Ballarda fiziksel Analizleri Yapmak/değerlendirmek
5	Değişik Ballarda kimyasal Analizleri Yapmak / değerlendirmek

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 öngörülme 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	ÖÇ3
PÇ1	4	4	4
PÇ2	5	5	5
PÇ3	4	4	4
PÇ4	4	4	4
PÇ5	3	3	3
PÇ6	2	2	2
PÇ8	2	2	2
PÇ10	4	4	4

