



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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 İçeriğı		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	70

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 absorbans/toplam fenol vb. analizlerinden birinin yaptırılması)
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 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	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ6	3	3	3	3	3
PÇ7	3	3	3	3	3
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	2	2	2	2	2
PÇ10	4	4	4	4	4

