AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Meyve ve Sebze Ürünleri Analizleri							
Ders Kodu		GKA203		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	102 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Meyve sebze alanında uygulanan analizlerin prensipleri ve uygulamaları; bu analizlerin çeşitli gıdalarda uygulamalarının yapılması							
Özet İçeriği		Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması, Meyve sebze işletmelerinde kullanılan genel analiz yöntemlerinden; nem (su) ve toplam kuru madde tayini, suda çözünen ve çözünmeyen kurumadde tayini, kül tayini, pH ve titrasyon asitliği tayini, karbonhidrat (şeker tayini), yağ, protein, ve askorbik asit tayini gibi konularda bazı analizlerin prensiplerinin aktarılması ve uygulamaları							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Dr. Öğr. Üyesi Hafize Ayla SARI							

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Cemeroğlu B. 2004. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (I. Cilt). Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara
2	Cemeroğlu B. 2004. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (II. Cilt). Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara

Hafta	**Haftalara Göre Ders Konuları**	
1	Teorik	Gıda kontrolü ve Kontrol laboratuarlarının işlevleri
	Uygulama	Gıda kontrolü ve Kontrol laboratuarlarının işlevleri
2	Teorik	Gıda maddelerine yapılan bazı temel kimyasal analizler (Kuru madde tayini,rutubet tayini, kül tayini, Yağ tayini)
	Uygulama	Gıda maddelerine yapılan bazı temel kimyasal analizler (Kuru madde tayini,rutubet tayini, kül tayini, Yağ tayini)
3	Teorik	Konserve Analizleri (Numune alma,Ambalaj,duyusal,Fiziksel analizler)
	Uygulama	Konserve Analizleri (Numune alma,Ambalaj,duyusal,Fiziksel analizler)
4	Teorik	Turşu analizleri
	Uygulama	Turşu analizleri
5	Teorik	Reçel ve Marmelat analizleri
	Uygulama	Reçel ve Marmelat analizleri
6	Teorik	Sirke Analizleri
	Uygulama	Sirke Analizleri
7	Teorik	Meyve suyu Analizleri (Kimyasal analizler)
	Uygulama	Meyve suyu Analizleri (Kimyasal analizler)
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
9	Teorik	tadım analizleri
	Uygulama	tadım analizleri
10	Teorik	Meyve suyu Analizleri (Kimyasal analizler)
	Uygulama	Meyve suyu Analizleri (Kimyasal analizler)
11	Teorik	Ketçap ve zeytin ezmesi analizleri
	Uygulama	Ketçap ve zeytin ezmesi analizleri
12	Teorik	Ketchup and olive paste analysis
	Uygulama	Ketçap ve zeytin ezmesi analizleri

13	Teorik	Konserve Analizleri (Numune alma,Ambalaj,duyusal,Fiziksel analizler)
	Uygulama	Konserve Analizleri (Numune alma,Ambalaj,duyusal,Fiziksel analizler)
14	Teorik	Gıda maddelerine yapılan bazı temel kimyasal analizler (Protein Tayini,Tuz tayini,asitlik tayini)
	Uygulama	Gıda maddelerine yapılan bazı temel kimyasal analizler (Protein Tayini,Tuz tayini,asitlik tayini)
15	Teorik	Gıda maddelerine yapılan bazı temel kimyasal analizler (Protein Tayini,Tuz tayini,asitlik tayini)
	Uygulama	Gıda maddelerine yapılan bazı temel kimyasal analizler (Protein Tayini,Tuz tayini,asitlik tayini)
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	5	0	7	35
Laboratuvar	14	0	1	14
Okuma	5	0	5	25
			Toplam İş Yükü (Saat)	102
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4

**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1 TSE'ye uygun olarak, örnek (numune) alma kuralları bilir.
2	Meyve sebze alanında uygulanan genel analiz yöntemlerinin prensiplerini bilir ve sonuçları yorumlar
3	Taze meyve sebzelerde duyusal analizlerini yapar.
4	Meyve-sebze ve ürünlerine ait kalite kusurlarını, sebeplerini tahmin edip ve aralarındaki ilişkiyi açıklar
5	Meyve-sebze ve ürünlerinde ortaya çıkan sorunların eliminasyonu için mevcut verilere dayalı çözüm önerileri geliştirir

Program Çıktıları *(Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)*

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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	2
PÇ2	3	2			2
PÇ3	3	5	4	4	3