



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Tahıl ve Ürünleri Analizleri								
Ders Kodu	GKA207			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Tahıl ve ürünleri analizleri ile ilgili ayrıntılı teorik ve pratik bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Tahılın beslenmedeki önemi, ticari öneme sahip tahıllar, buğday morfolojisi ve bileşimi, buğdayda kalite takdiri ve standardizasyon, buğdayın öğütülmesi ve un eldesi, unun ambalajlanması ve depolanması, ekmek üretimi, makarna üretimi, bisküvi, kraker ve kek üretimi, nişasta üretimi, kahvaltılık tahıllar.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ali GÖNCÜ								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Kılavuzu. A. Elgün, M. Certel, Z. Ertugay, H.G. Kotancılar. Atatürk Üni. Yayın No.867.
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tahıllardan Numune Alma ve Numune Hazırlama
	Uygulama	Tahıllardan Numune Alma ve Numune Hazırlama
2	Teorik	Buğdayda Yabancı Madde Miktarı Tayini ve Hektolitire Ağırlığı Tayini
	Uygulama	Buğdayda Yabancı Madde Miktarı Tayini ve Hektolitire Ağırlığı Tayini
3	Teorik	Buğdayda Bintane Ağırlığı Tayini ve Tane İriliği Tayini
	Uygulama	Buğdayda Bintane Ağırlığı Tayini ve Tane İriliği Tayini
4	Teorik	Buğdayda Tane Sertliği Tayini
	Uygulama	Buğdayda Tane Sertliği Tayini
5	Teorik	Buğdayda Un Verimi Tayini ve Nem Tayini
	Uygulama	Buğdayda Un Verimi Tayini ve Nem Tayini
6	Teorik	Buğdayda Protein Tayini
	Uygulama	Buğdayda protein Analizi
7	Teorik	Buğdayda Kül Tayini ve Nişasta Tayini
	Uygulama	Buğdayda kül ve nişasta analizi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Buğdayda Düşme Sayısı Tayini
	Uygulama	Buğdayda düşme sayısı tayini
10	Teorik	Buğdayda Sedimentasyon Değeri Tayini
	Uygulama	Buğdayda sedimentasyon değeri tayini
11	Teorik	Buğdayda Gluten Tayini ve Gluten İndeks Değeri Tayini



11	Uygulama	Buğdayda gluten ve gluten indeks tayini
12	Teorik	Buğday Ununda Duyusal Analizler
	Uygulama	Buğdayda duyusal Analiz
13	Teorik	Buğday Ununda Kimyasal Analizler
	Uygulama	Buğday ununda kimyasal analizler
14	Teorik	Buğday Ununda Fizikokimyasal Analizler
	Uygulama	Buğday ununda fiziko-kimyasal analizler
15	Teorik	Buğday Ununda Fizikokimyasal Analizler
	Uygulama	Buğday ununda fiziko-kimyasal analizler.
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu 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	1	2	42
Laboratuvar	14	1	1	28
Bireysel Çalışma	2	1	1	4
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	14	1	15
Toplam İş Yükü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Tahıllardaki verimlilik analizlerini bilir ve yapar
2	Buğday unundaki duyusal Analizleri bilir ve yapar
3	Buğday unundaki fiziksel ve fizikokimyasal Analizleri bilir ve yapar
4	Buğdayda fiziksel analizleri bilir ve yapar
5	Buğdayda kimyasal analizleri bilir ve yapar

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 laboratuvar 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	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ7	1	1	1	1	1

