



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

Dersin Adı	Bal ve Şekerli Ürünler Analizi								
Ders Kodu	GKA209			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yükü	80 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste amaç bal ve şekerli ürünlerin analizlerinin nasıl yapıldığının öğretilmesidir								
Özet İçeriği	Balda İletkenlik, Renk, Nem, Toplam Asitlik, Kül, Diastaz Sayısı, Hidroksimetil Furfural (Hmf), İvert Şeker, Sakkaroz Tayini, Duyusal Analizler, Fiziksel Analizler ve Kimyasal Analizler.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Proje Tabanlı Öğrenme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ali Kemali ÖZUĞUR								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Doğaroğlu, M.,(2008); modern arıcılık, ISBN:975-942-10-0-3
2	Gıda analizler(BAL ANALİZLERİ 1 541GI0161) MEB.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Arıcılık faaliyetleri
	Uygulama	Arıcılık uygulamaları
2	Teorik	Arıcılık faaliyetleri
	Uygulama	Arıcılık uygulamaları
3	Teorik	balın tanımı ve sınıflandırılması
	Uygulama	Çeşitli balların gösterimi
4	Teorik	Balın bileşimi ve çeşitleri
	Uygulama	Çeşitli balların gösterimi
5	Teorik	bal analizlerinde kullanılan ekipmanların anlatımı
	Uygulama	ekipmanların tanıtımı
6	Teorik	balda yapılan analizler ve renk tayini
	Uygulama	balda renk tayini yapımı
7	Teorik	Hidroksimetil Furfural (Hmf) Analizi
	Uygulama	analiz yapımı
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Balda İvert Şeker Tayini
	Uygulama	analiz yapımı
10	Teorik	Balda Sakkaroz Tayini
	Uygulama	analiz yapımı
11	Teorik	balda dekstrin tayini
	Uygulama	analiz yapımı
12	Teorik	Şekerli ürünlerin tanımı ve kullanılan hammaddeler
	Uygulama	şekerli ürünlerin gösterimi
13	Teorik	şekerli ürünlerin üretim teknolojisi
	Uygulama	kimyasal analiz
14	Teorik	Duyusal Analizler
	Uygulama	analiz yapımı



15	Teorik	Duyusal analizler
	Uygulama	Analiz yapımı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	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	0	1	14
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
Ödev	2	1	2	6
Laboratuvar	2	2	3	10
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yükü (Saat)				80
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Arıcılık faaliyetlerini bilir
2	Balın özelliklerini bilir
3	Balda fiziksel Analizleri yapar ve değerlendirir
4	Balda kimyasal Analizleri yapar ve değerlendirir
5	Şekerli ürünler analizlerini yapar ve değerlendirir

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		2		2	2
PÇ2		2			
PÇ3			2	3	3
PÇ4	3	2			
PÇ5		2			

