



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

Dersin Adı	Yağ Analizleri								
Ders Kodu	GKA206			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yükü	72 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak bitkisel ve katı yağ analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler, Bitkisel Yağlarda Fiziksel ve Kimyasal Analizler, Katı Yağlarda Duyusal Analizler, Katı Yağlarda Fiziksel ve Kimyasal Analizler								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Hafize Ayla SARI								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıda Analizleri, Prof.Dr. Bekir Cemeroğlu, Ankara Üniversitesi Yayınları İlgili TSE Standartları
2	Gıda Analizleri.Canan dokuzlu.2000.Marmara Kitapevi, isbn975-6955-06-6
3	Yemeklik Yağ Teknolojileri.Fikri BAŞOĞLU. 2006. Nobel Yayın Dağıtım. ISBN975-591-942-2

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler
	Uygulama	Bitkisel Yağlarda Duyusal Analizler
2	Teorik	Bitkisel Yağlarda Kırılma İndisi Tayini
	Uygulama	Bitkisel Yağlarda Kırılma İndisi Tayini
3	Teorik	Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde İle Kül Tayini
	Uygulama	Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde İle Kül Tayini
4	Teorik	Uçucu Madde Tayini, Serbest Yağ Asitleri Tayini
	Uygulama	Uçucu Madde Tayini Serbest Yağ Asitleri Tayini
5	Teorik	Bitkisel Yağlarda Asitlik Tayini
	Uygulama	Bitkisel Yağlarda Asitlik Tayini
6	Teorik	Peroksit Sayısı Tayini, İyot Sayısı Tayini
	Uygulama	Peroksit Sayısı Tayini, İyot Sayısı Tayini
7	Teorik	Sabunlaşma Sayısı Tayini
	Uygulama	Sabunlaşma Sayısı Tayini
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Kreiss Testi,Mineral Yağ Aranması Tayini
	Uygulama	Kreiss Testi, Mineral Yağ Aranması Tayini
10	Teorik	Katı Yağlarda Duyusal Analizler
	Uygulama	Katı Yağlarda Duyusal Analizler
11	Teorik	Katı Yağlarda Fiziksel Analizler
	Uygulama	Katı Yağlarda Fiziksel Analizler



12	Teorik	Katı Yağlarda Kimyasal Analizler
	Uygulama	Katı Yağlarda Kimyasal Analizler
13	Teorik	Katı Yağlarda Kimyasal Analizler
	Uygulama	Katı Yağlarda Kimyasal Analizler
14	Teorik	Katı Yağlarda Kimyasal Analizler
	Uygulama	Katı Yağlarda Kimyasal Analizler
15	Teorik	Zeytinyağın a duyuusal analizler
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	5	25
Laboratuvar	14	0	1	14
Okuma	3	0	1	3
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yükü (Saat)				72
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Bitkisel Yağ Analizlerini Yapar/Değerlendirir
2	Katı Yağ Analizlerini Yapar/Değerlendirir
3	Duyusal analizleri yapar
4	Yemeklik yağlarda kalite kontrol analizleri yapar ve uygular ve sonuçları yorumlar
5	Ekip çalışmasına uyum sağlama, meslek etiğine saygılı olma ve yaşam boyu öğrenme yetkinliği kazanır

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	4	2	1	2	
PÇ2	3	2	1	1	
PÇ3	3	3	2	3	
PÇ4	2	2	2	2	
PÇ5					3
PÇ6					2
PÇ7					3

