



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

Dersin Adı	Laboratuvar Teknikleri I								
Ders Kodu	GKA101			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	72 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvarında güvenli çalışma ortamı sağlama, analiz öncesi ve sonrası işlemleri ve ayırma işlemlerini yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak laboratuvarında güvenli çalışma, analiz öncesi ve sonrası işlemler, ayırma işlemlerini yapma yeterlikleri.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Vadullah EREN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Laboratuvar Teknikleri Yrd.Doç.Dr Süreyya Saltan Evrensel
2	Merc Yayınları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kişisel Güvenlik Önlemleri Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri
	Uygulama	Kişisel Güvenlik Önlemleri Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri
2	Teorik	Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri
	Uygulama	Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemleri
3	Teorik	Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemler
	Uygulama	Laboratuvar Genel Güvenlik Önlemler
4	Teorik	Kimyasal Maddelerle Güvenli Çalışma
	Uygulama	Kimyasal Maddelerle Güvenli Çalışma
5	Teorik	Analiz Öncesi Hazırlıklar
	Uygulama	Analiz Öncesi Hazırlıklar
6	Teorik	Analiz Öncesi Hazırlıklar
	Uygulama	Analiz Öncesi Hazırlıklar
7	Teorik	Analiz öncesi hazırlıklar ve analiz sırasında dikkatli çalışma
	Uygulama	Analiz öncesi hazırlıklar ve analiz sırasında dikkatli çalışma
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Analiz Sonrası İşlemler
	Uygulama	Analiz öncesi hazırlıklar ve analiz sırasında dikkatli çalışma
10	Teorik	Analiz Sonrası İşlemlerde dikkat edilecek noktalar



10	Uygulama	Analiz Sonrası İşlemlerde dikkat edilecek noktalar
11	Teorik	Süzme
	Uygulama	Süzme
12	Teorik	Süzme ,Çöktürme
	Uygulama	Süzme ,Çöktürme
13	Teorik	Santrifüjleme, ekstraksiyon
	Uygulama	Santrifüjleme, ekstraksiyon
14	Teorik	Süzme ,Çöktürme
	Uygulama	Süzme ,Çöktürme
15	Teorik	Santrifüjleme, ekstraksiyon
	Uygulama	Santrifüjleme, ekstraksiyon
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	30	1	1	60
Uygulamalı Ders	4	1	2	12
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	Laboratuvarda Güvenli Çalışma Ortamı Sağlar
2	Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapabilir
3	Ayırma işlemlerini yapabilir
4	Kimyasal maddelerle güvenli çalışabilir
5	Santrifüj kullanabilir

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	Laboratuvarda 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	1	1	1	1	5
PÇ2	2	2	2	2	2
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ4	4	4	4	4	4

