



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

Dersin Adı	Özel Gıda Ürünleri								
Ders Kodu	GT136			Ders Düzeyi			Önlisans		
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	81 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; tekniğine uygun olarak özel gıdaların üretim kontrolünün kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Bal, pekmez, çikolata, lokum, tahin helvası, yumuşak ve sert şekerlemeler, ketçap ve mayonez, toz halindeki gıdaların üretimi.								
Staj Durum	N/A								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
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	Özel Gıdalar Teknolojisi. Prof.Dr.Ali Altan. Çukurova Ün. Zir. Fak. 2005.
2	Gıda teknolojisi. Prof.Dr. Arsan Bilişli. Sidaş yay. 2010.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Balın özellikleri ve üretimi
	Ön Hazırlık	Okuma- ders notları
2	Teorik	Diğer arı ürünleri (arı sütü, polen, propolis, arı zehri)
3	Teorik	Pekmez üretimi ve pekmezde kalite
4	Teorik	Çikolata üretimi ve çikolatada kalite
	Ön Hazırlık	Okuma- ders notları
5	Teorik	Lokum üretimi ve lokumda kalite
	Ön Hazırlık	Okuma - ders notları
6	Teorik	Lokumda kalite. Tahin helvası üretimi
7	Teorik	Tahin helvasında kalite
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Yumuşak şekerleme üretimi
10	Teorik	Sert şekerleme üretimi
11	Teorik	Yumuşak ve sert şekerlemede kalite
12	Teorik	Ketçap üretimi
13	Teorik	Mayonez üretimi
14	Teorik	Toz halindeki gıdaların üretimi
	Ön Hazırlık	Okuma - ders notları
15	Teorik	Toz halindeki gıdaların üretimi ve kalite
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretim ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	3	1	14	45
Bireysel Çalışma	7	1	1	14
Kısa Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
	Toplam İş Yüğü (Saat)			81
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

2	Pekmez üretimini kontrol edebilme
3	Çikolata üretimini öğrenebilme
4	Lokum üretimini öğrenebilme
5	Tahin helvası üretimini öğrenebilme
6	Yumuşak şeker üretimini öğrenebilme
7	Sert şeker üretimini öğrenebilme

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

	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	5	5	5	5	5	5
PÇ2	4	4	4	4	4	4
PÇ3	2	2	2	2	2	2
PÇ4	2	2	2	2	2	2
PÇ5	3	3	3	3	3	3
PÇ6	2	2	2	2	2	2
PÇ7	3	3	3	3	3	3

