



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Bahçe Bitkilerinde Kalite Kriterleri ve Duyusal Analizler							
Ders Kodu		ZBB514		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	194 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı pazarlamada satandardizasyon, kalite, sınıflandırma, boylama, toleranslar, özel marka ve işaretler ile dış kalite ile tat, lezzet ve aroma gibi iç kalite özelliklerini öğretmektir.							
Özet İçeriğı		Genel kalite özellikleri ve belirleme yöntemleri, önemli türlere özgü kalite özellikleri ve belirleme yöntemleri, kalitenin belirlenmesinde kullanılan yeni yöntem ve teknolojiler.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Burak Erdem ALGÜL						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Pearson, D., 1976. The chemical analysis of foods/ David Pearson. New York: Churchill Livingstone.
2	Aurand, L. W., 1987. Food composition and analysis / Leonard William Aurand, A. Edwin Woods, Marion R. Wells. New York: Van Nostrand Reinhold
3	Paré, J.R.J.; J.M.R. Bélanger, 1997. Instrumental methods in food analysis. Amsterdam ; New York : Elsevier.
4	Official methods of analysis of AOAC International, 2007. Gaithersburg, MD : AOAC International.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tanım ve amaç.
	Ön Hazırlık	Dış kalite özelliklerinin belirlenmesi ve ölçülmesi
2	Teorik	Standartların kapsamı
	Ön Hazırlık	Dış kalite özelliklerinin belirlenmesi ve ölçülmesi.
3	Teorik	Kalite ve sınıflama
	Ön Hazırlık	Titrimetrik yöntemlerin uygulanması.
4	Teorik	Boylama, toleranslar.
	Ön Hazırlık	Spektrofotometrik yöntemlerin uygulanması.
5	Teorik	Özel marka ve işaretler.
	Ön Hazırlık	Kuru Madde Tayini.
6	Teorik	Meyve zemin renginin saptanması.
	Ön Hazırlık	Kuru madde Tayini.
7	Ön Hazırlık	Değişik ürünlerde kalitenin belirlenmesi.
	Ara Sınav (Vize)	Arasınav.
8	Teorik	Nişasta testi.
	Ön Hazırlık	Değişik ürünlerde kalitenin belirlenmesi.
9	Teorik	Meve suyu ve meyve eti sertliği tayini.
	Ön Hazırlık	Değişik ürünlerde kalitenin belirlenmesi.
10	Teorik	Suda erir kuru madde tayini.
	Ön Hazırlık	Değişik ürünlerde kalitenin belirlenmesi.
11	Teorik	Meyve suyunda titre edilebilir asit tayini.
	Ön Hazırlık	Değişik ürünlerde kalitenin belirlenmesi.
12	Teorik	Ağızda saptanan organoleptik özellikler.
	Ön Hazırlık	Değişik ürünlerde kalitenin belirlenmesi.
13	Teorik	Renk tayini.
	Ön Hazırlık	Labaoratuarda renk tayini.



14	Teorik	Ödev raporlarının sunulması.
	Ön Hazırlık	Uygulama sınavı.
15	Teorik	Ödev raporlarının sunulması.
	Ön Hazırlık	Uygulama sınavı.
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final SINAVI

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	2	70
Uygulamalı Ders	14	3	2	70
Laboratuvar	6	4	4	48
Ara Sınav	1	4	2	6
Toplam İş Yüğü (Saat)				194
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				8

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Bahçe ürünlerinin temel kalite kriterlerini ve belirleme yöntemlerini bilmek.
2	Kalite analizlerinde kullanılan yeni yöntem ve teknolojileri öğrenmek.
3	Edinilen yeni yöntem ve teknolojileri kullanabilme becerisine sahibi olmak.
4	Kalite kavramı ve bahçe bitkilerinde önemi
5	Standardizasyon ve sınıflandırmalar

Program Çıktıları (Toprak Yüksek Lisans Programı)

1	Lisans düzeyinde edinilen bilgileri derinleştirerek uygulamaya koyabilme
2	Bilimsel yöntemler kullanarak veri toplayabilme, değerlendirebilme ve yorumlayabilme
3	Toprak Bilimi ve Bitki Besleme alanındaki gelişmeleri izleyerek kendini sürekli güncelleştirebilme
4	Bilimsel araştırma sürecinde uygun yöntem ve analizleri belirleyebilme, sonuçlarını değerlendirebilme
5	Toprak kullanımı ve bitki gelişimi ile ilgili sorunlara çözüm üretebilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	3	2	2	2	2
PÇ3	3	2	2	2	2
PÇ4	3	2	2	2	2
PÇ5	3	2	2	2	2

