AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Teknolojisi Laboratuvarı I								
Ders Kodu	FE315		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	103 *(Saat)*	Teori	0	Uygulama	0	Laboratuvar	2
Dersin Amacı	Dersin amacı, tahıl ürünleri ve süt ürünlerinin temel kalite analizlerinin kavratılmasıdır.								
Özet İçeriği	Ders kapsamında süt ve tahıl teknolojilerine ait çeşitli kalite analizleri gerçekleştirilmektedir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Hilal ŞAHİN NADEEM								

Ders Koşulları	
Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	80
Kısa Sınav (Quiz)	2	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Cemeroğlu, B., 2010. Gıda Analizleri. Bizim Büro Basımevi, Ankara

Hafta	**Haftalara Göre Ders Konuları**	
1	Uygulama	Çiğ süt Kabul analizleri
2	Uygulama	Süt ve ürünlerinde yağ içeriğinin belirlenmesi (Gerber Metodu)
3	Uygulama	Çiğ, pastörize ve sterilize sütte peroksidaz testi
4	Uygulama	Metilen mavisi testi
5	Uygulama	Kaşar peyniri üretimi
6	Uygulama	Yoğurt ve kefir üretimi
7	Uygulama	Buğdayda fiziksel analizler I. Bölüm
8	Uygulama	Buğdayda fiziksel analizler II. Bölüm
9	Uygulama	Nişasta analizi
10	Uygulama	Yaş ve kuru gluten
11	Uygulama	Sedimentasyon testi
12	Uygulama	Lab-ölçekli ekmek yapımı ve analizleri
13	Uygulama	Makarna analizleri
14	Uygulama	Lab-ölçekli bisküvi üretimi ve analizleri
15	Uygulama	Kahvaltılık tahıllarda ham lif analizi
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
Uygulamalı Ders	14	4	2	84
Kısa Sınav	1	5	2	7
Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
			Toplam İş Yükü (Saat)	103
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Süt ürünlerinin işlenmesi ve kalite analizlerinin gerçekleştirilmesi

2	Tahıl ürünlerinin işlenmesi ve kalite analizlerinin gerçekleştirilmesi
3	Analiz sonuçlarının değerlendirilmesi ve yorumlanması
4	Tahıl ürünlerinin üretim proseslerinin gerçekleştirilmesi
5	Süt ve süt ürünlerinin teknolojik işlemleri hakkında bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları *(Gıda Mühendisliği Programı)*	
1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendiliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	3	3	3	3
PÇ2	3	3	3	3	2
PÇ3	4	4	4	3	2
PÇ4	3	5	3	2	2
PÇ5	4	4	3	3	3
PÇ6	5	5	3	2	2
PÇ7	5	5	4	3	3
PÇ8	3	3			
PÇ9			5	3	2
PÇ10	4	4	4	3	2
PÇ12	3	3	4	2	3