



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Analizleri ve Teknoloji Laboratuvarı 2	GDM4111	2	4	0	0	4

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

Dersin Dili	İngilizce
-------------	-----------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Nur ÇEBİ
---------------------	----------

Dersi Veren(ler)	Nur ÇEBİ
------------------	----------

Asistan(lar)ı	Duygu ÖZMEN, Hatice BEKİROĞLU, Öznur SARIOĞLU
---------------	---

Dersin Amacı	Gıda endüstrisi için önemli olan gıda işleme ve analiz tekniklerinin öğretilmesi. Lisans öğrencilerine sektörde ve kamuda uygulanan temel gıda analizleri hakkında gerekli bilgi ve tecrübenin kazandırılması.
--------------	--

Dersin İçeriği	Bu ders gıda işleme ve analiz tekniklerini ele alır. Bu işleme ve tekniklerin pratik uygulamalarını içerir. Bu ders sektörde ve endüstride uygulanan temel gıda analizleri hakkında teorik ve pratik uygulama çalışmalarını kapsamaktadır.
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Gıda analiz sonuçlarını yorumlamayı bilirler.
2	Öğrenciler gıda analizlerinde kullanılan yeni teknikleri bilir.
3	Öğrenciler gıda analizleri için uygun metot seçmeyi öğreneceklerdir.
4	Öğrenciler gıda işlemede karşılaşılan sorunları belirler ve uygun çözümler geliştireceklerdir.
5	Gıda mühendisliği alanındaki uygulamalar için gerekli olan modern teknik ve araçları seçme ve kullanma becerisini kazanacaklardır
6	Bilişim teknolojilerini etkin şekilde kullanma becerisini kazanacaklardır.
7	Gıda analizleri alanına özgü araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama becerisini kazanacaklardır.
8	Gıda analizleri alanına özgü araştırma konularının incelenmesi için deney yapma ve veri toplama becerisini kazanacaklardır.
9	Gıda analizleri alanına özgü araştırma konularının incelenmesi için sonuç analiz etme ve yorumlama becerisini kazanacaklardır.
10	Rapor yazma ve yazılı raporları anlama becerisini kazanacaklardır.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
-------	---------	-------------

1	Genel Laboratuvar Kuralları	İlgili Kaynaklar
2	Buğdayda Fiziksel Analizler	İlgili Kaynaklar
3	C Vitamini Tayini	İlgili Kaynaklar
4	Unda Kalite Analizleri	İlgili Kaynaklar
5	Yağlarda Peroksit-Serbest Asitlik Tayini	İlgili Kaynaklar
6	Farinograf-Ekstensograf Analizleri	İlgili Kaynaklar
7	Oksitest Analizi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Ekmek Üretimi ve Kalitesinin Belirlenmesi	İlgili Kaynaklar
10	DPPH Metodu ile Antioksidan Tayini	İlgili Kaynaklar
11	Fenolik Bileşenlerin Tayini	İlgili Kaynaklar
12	Ette TBA Belirlenmesi	İlgili Kaynaklar
13	Et ve et ürünlerinde nitrat ve nitrit tayini	İlgili Kaynaklar
14	Lane-Eynon Metodu ile Şeker Analizi	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	2	60
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati			0
Laboratuvar	13	4	52
Uygulama			
Arazi Çalışması			

Sınıf Dışı Ders Çalışması	12	4	48
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	12	12
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			0
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	8	8
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	10	10
Toplam İşyükü			130
Toplam İşyükü / 30(s)			4.33
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----