



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Analizleri ve Teknoloji Laboratuvarı 1	GDM3032	2	4	0	0	4

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

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	Öznur SARIOĞLU, Duygu ÖZMEN, Hatice BEKİROĞLU

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	Gıda işleme ve analiz tekniklerinin uygulamalı olarak gösterildiği bir derstir. 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	Genel laboratuvar kuralları ve uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur
2	Gıda analizlerinde kullanılan yeni teknikleri uygulamasını bilir
3	Sektörde ve kamuda önem arz eden gıda analizleri hakkında bilgi sahibi olurlar
4	Gıda mühendisliği alanındaki uygulamalar için gerekli olan modern teknik ve araçları seçme ve kullanma becerisini kazanacaklardır
5	Gıda analizleri alanına özgü araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama becerisini kazanacaklardır.
6	Gıda analizleri alanına özgü araştırma konularının incelenmesi için deney yapma ve veri toplama becerisini kazanacaklardır.
7	Gıda analizleri alanına özgü araştırma konularının incelenmesi için sonuç analiz etme ve yorumlama becerisini kazanacaklardır.
8	Rapor yazma ve yazılı raporları anlama becerisini kazanacaklardır

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Laboratuvar genel kuralları ve laboratuvar güvenliği	İlgili Kaynaklar
2	Laboratuvar çalışmalarında hesaplamalar ve regresyon	İlgili Kaynaklar

3	Çözelti hazırlama ve kalibrasyon	İlgili Kaynaklar
4	Gıdalarda viskozite analizi	İlgili Kaynaklar
5	Protein Tayini	İlgili Kaynaklar
6	Nem-Kül Tayini	İlgili Kaynaklar
7	Peynir Üretimi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Ara sınav	İlgili Kaynaklar
10	Sütte asitlik tayini	İlgili Kaynaklar
11	Yoğurtta nişasta tayini	İlgili Kaynaklar
12	Proje çalışması	İlgili Kaynaklar
13	Proje çalışması	İlgili Kaynaklar
14	Proje rapor sunumları	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım	0	0
Laboratuar	0	0
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	8	10
Ödev	8	10
Sunum/Jüri		
Projeler	1	20
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	20
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
Laboratuar	10	4	40
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	8	2	16
Derse Özgü Staj			

Ödev	8	2	16
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	8	2	16
Projeler	1	8	8
Sunum / Seminer	1	3	3
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	10	10
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Toplam İşyükü			124
Toplam İşyükü / 30(s)			4.13
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----