

BUĞDAY ve UN ANALİZLERİ

1	Ders Adı:	BUĞDAY ve UN ANALİZLERİ
2	Ders Kodu:	GIDS217
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Dr. HÜLYA AKBAŞ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	-
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	neslihanayse@gmail.com 2962034 Yenişehir İbrahim Orhan Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Buğday ve un analizlerini yapabilmek ve yorumlayabilmek
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Buğday ve un analizlerini uygulayabilme
	2	Analiz sonuçlarını yorumlayabilme
	3	Analizlerin gerçekleştirildiği cihazları kullanabilme
	4	Laboratuvarda AR-GE çalışmaları için fikir yürütebilme
	5	Laboratuvarlarda sorumluluk alabilme
	6	Laboratuvarlarda takım çalışmalarına uygun olabilme
	7	Analizleri yapıp yorumlarken etik kurallara uyabilme
	8	Analiz sonuçlarını kayıt altına alabilme
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Tahıldan örnek alma	Örnek alma yöntemleri
2	Buğdayda yabancı maddeler	Yabancı madde tayini
3	Buğdayda bin tane ve hektolitire ağırlığı	Bin tane ve hektolitire tayini

4	Buğday ve unda nem	Buğday ve unda nem tayini
5	Buğday ve unda kül	Buğday ve unda kül miktarı tayini
6	Buğday ve unda yağ	Buğday ve unda yağ asitliğinin genel yöntemle tayini
7	Buğday ve unda asitlik	Buğday ve unda serbest asitliğin Schulerud yöntemi ile tayini
8	ARASINAV ve ders tekrarı	Ders tekrarı
9	Buğday ve unda enzim aktivitesi	Buğday ve unda düşme sayısı tayini(FN)
10	Gluten ve gluten proteinleri	Buğday ve unda gluten tayini (elle)
11	Gluten ve gluten proteinleri (devam)	Buğday ve unda gluten tayini (glutomatik ile)
12	Buğday ve unda sedimentasyon değeri ve etkileyen faktörler	Buğday ve unda sedimentasyon ve modifiye sedimentasyon testi
13	Farinograf cihazı	Un farinograf kurvesinin yorumu
14	Ekstensograf cihazı	Un ekstensograf kurvesinin yorumu
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	ELGÜN, Adem; ERTUGAY, Zeki, CERTEL, Muharrem, KOTANCILAR, Gürbüz. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Kılavuzu, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Erzurum, 1998. ÖZKAYA, Hazım, ÖZKAYA Berrin, Tahıl ve Ürünleri Analiz Yöntemleri, Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Ankara, 2005.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		30.00
Kısa Sınav		20.00
Ödev		0.00
Yıl Sonu Sınavı		50.00
Toplam		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		50.00
Finalin Başarıya Oranı		50.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

