

GIDA ANALİZLERİ

1	Ders Adı:	GIDA ANALİZLERİ
2	Ders Kodu:	GIDS209
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:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. Dr. Gamze DÜVEN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	MYO Yönetim Kurulları tarafından görevlendirilen öğretim elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Gamze DÜVEN (Karacabey MYO) gamzeduven@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu ders ile öğrencilere ; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak, süt ve süt ürünlerinin analizleri, içme ve kullanma sularının analizleri, yemeklik yağların analizleri, et ve et ürünleri analizleri, un ve unlu mamullerdeki analizleri, konserve gıdalardaki analizleri, alkolsüz ve alkollü içeceklerdeki analizleri, baldaki analizleri ve mikrobiyolojik analizleri yapmak, değerlendirmek yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Gıda analizlerini öğrenmek.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Süt ve süt ürünlerinin analizlerini yapmak ve değerlendirmek
	2	İçme ve kullanma sularının analizlerini yapmak ve değerlendirmek
	3	Yemeklik yağların analizlerini yapmak ve değerlendirmek
	4	Et ve et ürünlerinin analizlerini yapmak ve değerlendirmek
	5	Un ve unlu mamullerdeki analizleri yapmak ve değerlendirmek
	6	Konserve gıdalardaki analizleri yapmak ve değerlendirmek
	7	Alkolsüz ve alkollü içeceklerdeki analizleri yapmak ve değerlendirmek
	8	Baldaki analizleri yapmak ve değerlendirmek
	9	Mikrobiyolojik analizleri yapmak ve değerlendirmek
	10	

21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Tanıtım, mevzuat ve ilgili kurumlar hakkında genel bilgilendirme	Laboratuvar tanıtımı
2	Çiğ süt, UHT süt ve pastörize sütteki analizlerin yapılışı	Uygulanması ve değerlendirilmesi
3	Süt ürünlerindeki analizlerin yapılışı	Uygulanması ve değerlendirilmesi
4	İçme ve kullanma sularının analizlerinin yapılışı	Uygulanması ve değerlendirilmesi
5	Yemeklik yağların analizlerinin yapılışı	Uygulanması ve değerlendirilmesi
6	Et ve et ürünlerinin analizlerini yapılışı	Uygulanması ve değerlendirilmesi
7	Un ve unlu mamullerdeki analizlerin yapılışı	Uygulanması ve değerlendirilmesi
8	Genel tekrar -Ara Sınav	
9	Konserve gıdalardaki analizlerin yapılışı	Uygulanması ve değerlendirilmesi
10	Alkolsüz içeceklerdeki analizlerin yapılışı	Uygulanması ve değerlendirilmesi
11	Alkollü içeceklerdeki analizlerin yapılışı(bira analizlerinin yapılışı)	Uygulanması ve değerlendirilmesi
12	Şarap analizlerinin yapılışı	Uygulanması ve değerlendirilmesi
13	Baldaki analizleri yapılışı	Uygulanması ve değerlendirilmesi
14	Mikrobiyolojik analizlerin yapılışı	Uygulanması ve değerlendirilmesi
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Ders Kitabı: Gıda Analizleri ; Doç. Dr. Canan Hecer; Marmara Yayınevi Gıda Analizleri, Prof. Dr. Bekir Cemeroğlu Diğer Kaynaklar: Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1 40.00
Kısa Sınav		0 0.00
Ödev		0 0.00
Yıl Sonu Sınavı		1 60.00
Toplam		2 100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2.00	28.00
Ödevler	1	10.00	10.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	1.00	1.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			91.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.03
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	3	5	5	4	4	4	4	5	4	3	3	4	1	1	1	1
ÖK2	2	5	5	4	4	3	3	5	4	3	3	4	1	1	1	1
ÖK3	2	5	5	4	4	3	3	5	4	3	3	4	1	1	1	1
ÖK4	2	5	5	4	4	3	3	5	4	3	3	4	1	1	1	1
ÖK5	2	5	5	4	4	3	3	5	4	3	3	4	1	1	1	1
ÖK6	2	5	5	4	4	3	3	5	4	3	3	4	1	1	1	1
ÖK7	2	5	5	4	4	3	3	5	4	3	3	4	1	1	1	1
ÖK8	2	5	5	4	4	3	3	5	4	3	3	4	1	1	1	1
ÖK9	3	5	5	5	4	5	4	5	4	3	3	4	1	1	1	1
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							