

PROSES UYGULAMALARI I

1	Ders Adı:	PROSES UYGULAMALARI I
2	Ders Kodu:	GMD3238
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	3
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	6
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	0.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	4.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç.Dr. VİLDAN UYLAŞER
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Doç. Dr. Tülay ÖZCAN
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941499 Fax: 0224 2941402 e-posta: uylaserv@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu dersin amacı, öğrencileri Süt Teknolojisi ve Biyoteknoloji dersi kapsamındaki ürünlerin üretimi sırasında kalite özelliklerinin tespitinde kullanılan laboratuvar analizleri hakkında bilgilendirmektir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Turşu, zeytin ve sirke üretimi, analizlerinin yapılması hakkında bilgi sahibi olmak
	2	Boza üretimi ve analizleri hakkında bilgi sahibi olmak
	3	Öğrenciler sütün duyuşal özelliklerini, sütte kurumadde ve kül tayini hakkında bilgi sahibi olma
	4	Öğrenciler sütte yağ tayin yöntemleri hakkında bilgi sahibi olma
	5	Öğrenciler sütte asitlik tayin yöntemleri hakkında bilgi sahibi olma
	6	Öğrenciler sütte piknometre ve laktodansimetre ile özgül ağırlık tayini hakkında bilgi sahibi olma
	7	Öğrenciler sütte inhibitör madde aranması testini, formaldehit ve korbanat testi gibi koruyucu madde analizleri hakkında bilgi sahibi olma
	8	Öğrenciler sütte metilen mavisi ve resazurin testi ile sütün mikrobiyolojik kalitesini ve sütte mastitis testi hakkında bilgi sahibi olma
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	

Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1		Farklı hammaddelerden (Kuru üzüm, elma, ispiro) sirke üretimi
2		Sirke analizleri
3		Boza üretimi
4		Boza analizleri
5		Alman tipi lahana turşusu ve karşık turşu üretimi-analizleri
6		Sele Zeytin ve Salamura Zeytin Üretimi
7		Zeytinde Fiziksel ve Kimyasal Analizler
8		Sütün örnek alma duyuşsal özellikleri
9		Sütte yağ tayini
10		Sütte laktoz tayini
11		Sütte özgül ağırlık tayini
12		Sütte asitlik tayin yöntemleri
13		Kuru madde ve kül tayinleri Koruyucu madde analizleri
14		Metilen mavisi ve resazurin testi Sütte inhibitör madde aranması
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Süt Teknolojisi (Prof. Dr. Ekrem KURDAL, Yrd. Doç. Dr. Tülay ÖZCAN, Dr. Lütüye YILMAZ) Aktan N., Kalkan H. 1998. Sirke Teknolojisi. Ege Üniv. Basımevi, İzmir, 82s. Aktan N., Yücel U., Kalkan H. 1998. Turşu Teknolojisi. E.Ü. Ege Meslek Yüksekokulu Yayınları No: 23, İzmir, 138s. Aktan N., Kalkan H. 1999. Sofralık Zeytin Teknolojisi. Ege Üniv. Basımevi, İzmir, 122s. Arda M. 1994. Biyoteknoloji. Kükem Derneği Bilimsel Yayınlar No: 2, Ankara, 364s. Türker İ. 1975. Asit Fermentasyonları (Sirke, Turşu, Sofralık Zeytin ve Boza Teknolojileri). A.Ü.Zir.Fak. Yayınları: 577, Ders Kitabı:194, A.Ü. Basımevi, Ankara, 182s.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		2
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

