

DersinAdı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Mesleki Uygulama I	0508501	V	0+4	2	4
Önkoşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Lisans eğitimi alan öğrencileri kalite kontrol ve laboratuvar analizleri konusunda bilgilendirmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratuvar malzemeleri, düzeni ve temizliği konularında bilgi sahibi olur. 2. Gıdalardan örnek alma ve çözelti hazırlama becerileri kazanır. 3. Gıdalarda yapılan fiziksel, kimyasal ve reolojik analizleri yapar. 4. Gıdalarda yapılan duyuşsal analiz tekniklerini uygular. 5. Grup çalışmasını öğrenir. 				
Dersin İçeriği	Laboratuvar düzeni, örnek alımı, çözelti hazırlama, gıdalarda pH, brix, titrasyon asitliği analizleri, gıdalarda reolojik analizler, gıdalarda nem, kuru madde, kül tayini, duyuşsal analiz teknikleri, gıdalarda protein analizi, yağ tayini, hektolitreye ağırlığı, 1000 dane ağırlığı, sedimentasyon değeri analizleri, toplam bakteri sayımı, gıdalarda renk analizi				
Haftalar	Konular				
1	Laboratuvara Giriş, Genel Laboratuvar Temizliği ve Düzenlenmesi				
2	Teorik Ders				
3	Örnek Alımı, Çözelti Hazırlama				
4	Gıdalarda Ph, Brix, Titrasyon Asitliği Analizleri				
5	Gıdalarda Reolojik Analizler				
6	Gıdalarda Nem, Kuru Madde, Kül Tayini				
7	Ara Sınav				
8	Duyuşsal Analiz Teknikleri				
9	Gıdalarda Protein Analizi				
10	Gıdalarda Yağ Tayini				
11	Hektolitreye ağırlığı , 1000 Dane Ağırlığı, Sedimentasyon Değeri Analizleri				
12	Gıdalarda Toplam Bakteri Sayımı				
13	Gıdalarda Renk Analizi				
14	Genel Değerlendirme				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1- Öğrenci gıda sektöründe yaygın olarak kullanılan analizler konusunda deneyim kazanır. 2- Uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerilerini kazanır. 3- Gıda Mühendisliği ile ilgili mesleki problemlerini tanımlar ve çözüm üretir. 					
Kaynaklar					
<p>Yetim, H. Kesmen, K. (2009) .<i>Gıda Analizleri</i>. Kayseri: Erciyes Üniversitesi. Cemeroğlu, B. (2007). <i>Gıda Analizleri</i>. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları. Süreyya, S. E. (2011). <i>Laboratuvar Teknikleri</i>. Bursa: Dora Basım-Yayın. Turan, S. (2011). <i>Gıda Analizleri Dersi Notları</i>. Bolu: Abant İzzet Baysal Üniversitesi. Kola, O. (2011). <i>Gıda Analizleri Ders Notları</i>. Sakarya: Sakarya Üniversitesi.</p>					
Değerlendirme Sistemi					
<p>Ara sınav: % 40 Final: % 60 Bütünleme: % 60</p>					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	2	2	1	5	5	3	1	2	4	3	1
ÖÇ2	5	2	1	5	5	3	1	3	3	2	1
ÖÇ3	5	4	4	5	5	3	1	3	3	2	1
ÖÇ4	4	3	1	5	5	3	1	3	3	2	1
ÖÇ5	4	3	2	5	5	3	2	3	3	2	2
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları											
Katkı Düzeyi	1-Çok Düşük		2-Düşük		3-Orta		4-Yüksek		5-Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Mesleki Uygulama I	4	3	2	5	5	3	1	3	3	2	1