

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Mesleki Uygulama II	0508601	VI	0+4	2	4
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu 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. Bu derste öğrenci gıda analizleri konusunda pratik deneyim kazanır. 2. Gıda sanayisindeki uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur. 3. Ekip çalışmasına uyum sağlar. 4. Gıda ile ilgili mevzuata ve yönetim sistemlerine hakim olur. 5. Laboratuvar kullanma, gıda analizlerini yapma, sonuçları değerlendirme, yorumlama ve rapor etme özelliğine sahip olur. 				
Dersin İçeriği	Laboratuvar Düzeni, Örnek Alımı, Çözelti Hazırlama, Gıdalarda Ph, Brix, Titrasyon Asitliği Analizleri, Gıdalarda Reolojik Analizler, Gıdalarda Nem, Kuru Madde, Kül Tayini, Duyusal Analiz Teknikleri, Gıdalarda Protein Analizi, Yağ Tayini, Hektolitreağırlığı, 1000 Dane Ağırlığı, Sedimentasyon Değeri Analizleri, Toplam Bakteri Ayımı, Gıdalarda Renk Analizi				
Haftalar	Konular				
1	Kimyasal Analizler				
2	Gaz Kromatografisi-HPLC				
3	TMO ve Borsa Laboratuvarı Gezisi-Rapor Hazırlama- Şanlıurfa				
4	Organize Sanayide Süt Fabrikası Gezisi-Rapor Hazırlama- Şanlıurfa				
5	Organize Sanayide Yağ Fabrikası Gezisi-Rapor Hazırlama- Şanlıurfa				
6	Organize Sanayide Un Fabrikası Gezisi-Rapor Hazırlama- Şanlıurfa				
7	Ara Sınav				
8	Laboratuvar Analizleri				
9	Laboratuvar Analizleri				
10	İl Kontrol Laboratuvarı Gezisi- Rapor Hazırlama- Şanlıurfa				
11	Süt Fabrikasında Çalışma-Rapor Hazırlama- Şanlıurfa				
12	Organize Sanayide Helva Fabrikası Gezisi-Rapor Hazırlama- Şanlıurfa				
13	Sanayi Gezisi-Rapor Hazırlama- Gaziantep				
14	Genel Değerlendirme				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1- Öğrenci gıda sektöründe yaygın olarak kullanılan analizler konusunda deneyim kazanır. 2- Öğrendiği bilgileri analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir. 3- Bir gıda prosesini planlama, uygulama ve geliştirme yetkinliğine sahip olur. 					
Kaynaklar					
Cemeroğlu, B. (2010). <i>Gıda Analizleri</i> . Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları. Yetim, H. Kesmen, Z. (2009). <i>Gıda Analizleri</i> . Erciyes Üniversitesi Ders Yayınları.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40 Final: % 60 Bütünleme: % 60					

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	5	3	4	3	3	3	4	4	5	3	5
ÖÇ2	5	4	4	5	4	4	3	5	5	5	5
ÖÇ3	5	4	4	4	3	5	4	5	5	4	5
ÖÇ4	5	4	4	4	3	5	3	4	5	4	5
ÖÇ5	5	4	4	4	3	4	3	5	4	4	5
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 II	5	4	4	4	3	4	3	4	5	4	5