

BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
FEN EDEBİYAT FAKÜLTESİ
ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS TANITIM FORMU

Bölüm / Anabilim dalı	Kimya / Biyokimya					
Dersin Adı	Endüstriyel Gıda Analizleri					
Dersin Yarıyılı	Güz : X			Bahar		
Dersin Dili	Türkçe : X			İngilizce		
Dersin Kredisi	Teorik: 2		Uygulama : -		Toplam Kredi : 2	
Dersin AKTS	3					
Dersin Öğrenim Türü	Örgün					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; üretilen bazı gıdalar için istenilen teknik şartnameleri anlamaktır. Ders kapsamında öğrencilerin; fermente süt, bulgur, geleneksel reçel, yoğurt, tavuk karkas, kırmızı et ve et ürünleri, hazır kuru çorbalık, yaş maya, kaşar peyniri, pirinç, bal, domates salçası gıda kodeks analizlerini kavraması hedeflenmektedir.					
Dersin İçeriği	Ders kapsamında; fermente süt, bulgur, geleneksel reçel, yoğurt, tavuk karkas, kırmızı et ve et ürünleri, hazır kuru çorbalık, yaş maya, kaşar peyniri, pirinç, bal, domates salçası gıda kodeks analizleri ele alınacaktır.					
Dersin Önkoşulları	-					
Dersi Verenler	Prof. Dr. Nahit GENÇER			ngencer@balikesir.edu.tr		
Dersin Yardımcıları	-			-		
Dersin Staj Durumu	-					
Ders Kaynakları	Öğretim üyesinin hazırladığı ders notları					
Dersin Yapısı	Doğa Bilimleri					
Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları	Anlatım (Sunum), Etkileşimli Tartışma, Soru–Yanıt Yöntem, Metin ve Kaynak Analizi, Kavramsal Haritalama, Problem Temelli Öğrenme, Küçük Grup Tartışmaları, Kısa Yazılı Değerlendirmeler, Kavramsal Sorgulama ve Eleştirel Düşünme					
Ders Değerlendirme Ölçütleri			Ders AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkısı (%)	Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü(Saat)
Ara Sınav	1	40	Ders Süresi	14	2	28
Kısa Sınav			Sınıf Dışı Çalışma Süresi	14	2	28
Ödev			Ara Sınavlar	1	2	2
Devam			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Uygulama			Toplam İş Yüğü :60			
Proje			AKTS Kredisi :3			
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler: 1. Fermente süt gıda kodeks analizlerini açıklar 2. Bulgur gıda kodeks analizlerini açıklar 3. Geleneksel reçel gıda kodeks analizlerini açıklar 4. Yoğurt gıda kodeks analizlerini açıklar 5. Tavuk gövde karkas gıda kodeks analizlerini açıklar 6. Kırmızı et ve et ürünleri gıda kodeks analizlerini açıklar 7. Hazır kuru çorbalık gıda kodeks analizlerini açıklar					

8. Yaş maya gıda kodeks analizlerini açıklar
9. Kaşar peyniri gıda kodeks analizlerini açıklar
10. Pirinç gıda kodeks analizlerini açıklar
11. Bal gıda kodeks analizlerini açıklar
12. Domates salçası gıda kodeks analizlerini açıklar

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Fermente süt tebliği		
2	Bulgur tebliği		
3	Geleneksel reçel tebliği		
4	Yoğurt teknik şartnamesi		
5	Tavuk gövde karkas tebliği		
6	Et ve et ürünleri tebliği		
7	Hazır kuru çorbalık teknik şartnamesi		
8	Yaş maya teknik şartnamesi		
9	Kaşar peyniri tebliği		
10	Pirinç tebliği		
11	Bal tebliği		
12	Domates salçası tebliği		
13	Gıda kontrolünde teknik şartnamelerin önemi		
14	Teknik şartnameye göre rapor hazırlama		

Dersin Program Çıktılarına Katkısı

Bu ders, öğrencilerin öğrencilerin endüstriyel gıdalarda yapılan analizlerini öğrenmesini sağlayarak analitik ve bilimsel düşünme becerilerini güçlendirmelerine katkı sağlamaktadır.