

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Laboratuvar Teknikleri-II		II	2+ 1	2,50	4
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Laboratuvar Teknikleri-I dersinden edindiği bilgiler ile analiz öncesi ve sonrası işlemleri yapma, sonuçları yorumlama ve rapor halinde hazırlama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıda kalite-kontrol analizlerini yapar. 2. Analiz için gerekli çözümleri hazırlar. 3. Analiz sonuçlarını Türk Gıda Kodeksi, ulusal ve uluslararası standartlara göre değerlendirir. 4. Analiz için gerekli cihazları kullanmayı öğrenir. 5. Laboratuvar ortamında çalışmayı öğrenir.				
Dersin İçeriği	Gıdalarda nem ve kuru madde tayini, kül tayini, ph ve toplam asit tayini, yoğunluk tayini (areometreler), tuz tayini, sularda sertlik tayini, sütte asitlik ve yağ tayini, yağlarda serbest yağ asitleri tayini, yağlarda tiyobarbitürük asit (TBA) tayini, CO ₂ tayini (titrimetrik), ham protein tayini, şeker tayini.				
Haftalar	Konular				
1	Gıdalarda nem, kuru madde, kül tayini				
2	Soru çözümleri				
3	Gıdalarda yoğunluk tayini (areometreler)				
4	Soru çözümleri				
5	Gıdalarda toplam asit tayini				
6	Soru çözümleri				
7	pH-pOH Kavramı				
8	Soru çözümleri				
9	Gıdalarda tuz tayini				
10	Soru çözümleri				
11	Sularda sertlik tayini				
12	Soru çözümleri				
13	Sütte asitlik ve yağ tayini				
14	Soru çözümleri				
Genel Yeterlilik					
1. Gıda kalite-kontrol analizlerini yapabilir. 2. Analiz için gerekli cihazları kullanabilir. 3. Analiz sonuçlarını Türk Gıda Kodeksi, ulusal ve uluslararası standartlara göre değerlendirebilir.					
Kaynaklar					
Akgün, A., Damar Hüner, İ., Yılmaz, E., Çınar, K. (2017). <i>Gıda Analiz Uygulamaları</i> . İzmir: Sidas Medya. Uylaşer, V., Başoğlu, F. (2016). <i>Temel Gıda Analizleri</i> . Bursa: Dora Basım-Yayın.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	-	5	-	-	5	5	-	5	-	-
ÖÇ2	-	5	-	-	5	5	-	5	-	-
ÖÇ3	-	5	-	-	5	5	-	5	-	-
ÖÇ4	-	5	-	-	5	5	-	5	-	-
ÖÇ5	-	5	-	-	5	5	-	5	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Laboratuvar Teknikleri-II	-	5	-	-	5	5	-	5	-	-