

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
İleri Gıda Analizleri	5110155	Güz	3+0	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çözelti hazırlama teknikleri konusunda bilgi vermek 2. Gıdalarda titrimetrik ve gravimetrik temel analiz yöntemleri konusunda bilgi vermek 3. Enzimatik ve enstrümental analizler hakkında bilgi vermek 				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Çözelti hazırlama tekniklerini bilir. 2. Gıdalardaki temel analiz yöntemlerini bilir ve uygular. 3. Enzimatik, immunoassay, GC ve HPLC analizleri konusunda bilgi sahibi olur. 				
Dersin İçeriği	Çözelti hazırlama teknikleri; rutubet, yağ, protein, karbonhidrat, vitamin, element analiz yöntemleri; titrimetrik, enzimatik, immunoassay, GC, HPLC analiz yöntemleri				
Haftalar	Konular				
1	Çözelti hazırlama teknikleri				
2	Rutubet analiz yöntemleri				
3	Yağ analiz yöntemleri				
4	Protein analiz yöntemleri				
5	Karbonhidrat analiz yöntemleri				
6	Vitamin analiz yöntemleri				
7	Ara sınav				
8	Element analiz yöntemleri				
9	Titrimetrik analizler				
10	Yağların karakterizasyonu				
11	Enzimatik analiz yöntemleri				
12	İmmunoassay analiz yöntemleri				
13	GC analizleri				
14	HPLC analizleri				
Genel Yeterlilikler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Derişimi belirli bir çözeltiyi hazırlayabilir. 2. Gıdalarda temel bileşim analizlerini uygulayabilir. 3. Gıdalarda temel biyokimyasal analizleri uygulayabilir. 				
Kaynaklar	Nielsen, S. S. (Ed.). (2003). <i>Food analysis laboratory manual</i> (p. 557). Nueva York, USA: Kluwer Academic/Plenum Publishers. Nielsen, S. S. (2017). Introduction to Food Analysis. In <i>Food Analysis</i> (pp. 3-16). Springer, Cham.				
Değerlendirme Sistemi:	Ara sınav:% 40				
Final:	% 60				

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU									
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9
ÖÇ1	4	5	4	3	3	4	3	3	2
ÖÇ2	4	4	3	4	4	3	4	3	2
ÖÇ3	5	4	4	4	4	3	5	4	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
İleri Gıda Analizleri	4	4	4	4	4	3	4	3	2