

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
<b>Gıdalarda Tağışın Moleküler Yöntemlerle Analizi</b>	5110281	Bahar	3+0	3	6
<b>Ön koşul Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisansüstü				
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Veren</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı gıda sektöründe yapılan sahtekarlık ve hilenin analiz yöntemleri ile belirlenmesi				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Gıda Endüstrisinde yapılan tağışları yorumlar</li> <li>Gıdalarda yapılan tağış türlerini bilir</li> <li>Tağış türüne göre hangi analiz metodu ile karakterize edeceğini yorumlar</li> <li>PCR analiz metodu hakkında yorum yapar</li> </ol>				
<b>Dersin İçeriği</b>	Mevcut Gıda endüstrisinde laktik asidin önemi, laktik asidin kimyası, içecek sektöründe ve gıda endüstrisinde laktik asidin önemi, Gıda matriksinde laktik asit, gıda ve içecek endüstrisinde laktik asidin perspektifi ve mevcut kullanımı, laktik asit ve laktik asit bakterileri				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Tağış ve taklidin tanımı				
2	Gıda Endüstrisinde yapılan tağışlar				
3	Tağışlara örnekler				
4	Gıdalarda yapılan tağış türlerini				
5	Tağış türüne göre analiz metodları				
6	Tağış türüne göre analiz metodları				
7	Ara sınav				
8	PCR analiz metodu				
9	PCR analiz metodu				
10	Ette tağış				
11	Yağda tağış				
12	Balda taklit ve tağış				
13	Genel tekrar				
14	Genel değerlendirme				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gıda Endüstrisinde yapılan tağışları yorumlayabilir</li> <li>Gıdalarda yapılan tağış türlerini gözlemleyebilir</li> <li>Tağış türüne göre hangi analiz metodu ile karakterize edeceğini yorumlayabilir</li> <li>PCR analiz metodu hakkında yorum yapabilir</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
Logan, L.,and Hattenbach, H., (2014). <i>The kitchen decoded: Tools, Tricks and Recipes for Great Food</i> , Skyhores Publishing.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav: % 40</b>					
<b>Final: % 60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
<b>ÖÇ1</b>	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2	
<b>ÖÇ2</b>	3	3	4	3	5	4	1	2	1	2	2	3	4	2	
<b>ÖÇ3</b>	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2	
<b>ÖÇ4</b>	3	3	4	3	5	4	1	2	1	2	2	3	4	2	
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

<b>Ders</b>	<b>PÇ1</b>	<b>PÇ2</b>	<b>PÇ3</b>	<b>PÇ4</b>	<b>PÇ5</b>	<b>PÇ6</b>	<b>PÇ7</b>	<b>PÇ8</b>	<b>PÇ9</b>	<b>PÇ10</b>	<b>PÇ11</b>	<b>PÇ12</b>	<b>PÇ13</b>	<b>PÇ14</b>
Gıdalarda Tağışın Moleküler Yöntemlerle Analizi	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2