**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **GDM 425 Gıda Mühendisliğinde Laboratuvar Uygulamaları I** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Kadir HALKMAN |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Meyve ve sebze teknolojisi, tahıl teknolojisi, yağ bilimi ve teknolojisi, et bilimi ve teknolojisi, fermentasyon teknolojisi ve gıda mikrobiyolojisi alanlarında iş akış süreçleri, kimyasal reaksiyonlar ve bozulma tepkimeleri ile ilgili olarak deney koşullarının tasarlanması, prosedüre göre uygulanması, deney bulgularının bilimsel verilere ve gıda kodeksine göre yorumlanması ve rapor hazrılanması. |
| Dersin Amacı | Gıdaların üretimine, hammaddeden son ürüne kadar uygulanan kalite kontrol analizlerine, elde edilen bulguların bilimsel verilere ve Türk Gıda Kodeks'ine göre değerlendirilmesine ve raporlandırılmasına ilişkin temel ve uygulamalı bilgilerin kazandırılması amaçlandırmaktadır. |
| Dersin Süresi | 4 saat |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | YOK |
| Önerilen Kaynaklar |  |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Laboratuvar | 4 saat uygulama |
| Diğer-1 |  |