

GDM4301 Gıda Analizleri Laboratuvarı 2 Dersi Final Sunumları

Grup	Ürün	Sunum Tarihi
A1	Salça	25.12.2025
A2	Meyve suyu	25.12.2025
A3	Reçel	08.01.2026
A4	Sebze konservesi	08.01.2026
B1	Un	25.12.2025
B2	Ekmek	25.12.2025
B3	Makarna	08.01.2026
B4	Bisküvi	08.01.2026
C1	Sucuk	25.12.2025
C2	Pastırma	25.12.2025
C3	Sosis	08.01.2026
C4	Ton balığı	08.01.2026
D1	Margarin	25.12.2025
D2	Zeytinyağı	25.12.2025
D3	Palm yağı	08.01.2026
D4	Mayonez	08.01.2026

Sunum& Ödev Raporu İçerikleri

-Sunumlara tüm öğrencilerin **katılımı zorunludur**.

-Ödevler **maksimum 10 sayfa** olacak şekilde düzenlenmelidir.

-Sunumlarda ve ödevlerde;

- Ürün tanımı & içeriği,
- Üretim prosesi, koşulları ve ekipmanları,
- Tebliğ ve standartlarda (ulusal ve uluslararası) var olan kalite kriterleri ve özellikler,
- Piyasaya sürülecek üründe kalite kriterlerinin sağlanması için yapılan tüm analizler,
- Bu üründe kullanılan yeni nesil teknolojilerden bir tanesi verilmelidir.

-Sunum süresi **15 dakikayı** geçmeyecek şekilde ayarlanmalıdır. Sunumların ardından soru&cevap yapılacaktır.

-Sunumlar ve ödevler **İngilizce** hazırlanmalıdır.

-Ödevlerin yazımında **Food Analysis and Technology Laboratory II Report Format'a** uyulmalıdır.

-Ödevler açılacak drive dosyasına **22.12.2025 tarihine kadar** yüklenmeli ve **Arş. Gör. Sevda Dere veya Arş. Gör. Kader Korkmaz'a** elden teslim edilmelidir.