

GDM4301 Gıda Analizleri Laboratuvarı 2 Dersi Final Sunumları

Grup	Ürün	Sunum Tarihi
A1	Salça	02.01.2025
A2	Meyve suyu	02.01.2025
A3	Reçel	09.01.2025
A4	Sebze konservesi	09.01.2025
B1	Un	02.01.2025
B2	Ekmek	02.01.2025
B3	Makarna	09.01.2025
B4	Bisküvi	09.01.2025
C1	Sucuk	02.01.2025
C2	Pastırma	02.01.2025
C3	Sosis	09.01.2025
C4	Ton balığı	09.01.2025
D1	Margarin	02.01.2025
D2	Zeytinyağı	02.01.2025
D3	Palm yağı	09.01.2025
D4	Mayonez	09.01.2025

Sunum& Ödev Raporu İçerikleri

-Sunumlara tüm öğrencilerin **katılımı zorunludur**.

-Sunumlar ve ödevler genel not ortalamasının **%30**'unu oluşturacaktır.

-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 dakika**yı 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 **30.12.2024 tarihine kadar** yüklenmeli ve **Arş. Gör. Sevdâ Dere'**ye elden teslim edilmelidir.