

DERS TANITIM FORMU

Dersin Kodu ve Adı: GM5053 Gıda Analizlerinde Kromatografik Yöntemler				Anabilim Dalı: Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	AKTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ/BAHAR	3	0	3	3	5	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		Yok					
Öğretim Elemanı		Prof. Dr. Olcay KAPLAN İNCE				Mail: olcaykaplan@munzur.edu.tr Web: www.munzur.edu.tr	
Ders Yardımcısı						Mail: Web:	
Gruplar Sınıflar		Yüksek Lisans					
Dersin Amacı		Yüksek performanslı sıvı kromatografisi, gaz kromatografisi, kağıt kromatografisi, ince tabaka kromatografisi, iyon kromatografisi yöntemlerine ilişkin temel kavramlar hakkında bilgilenme					
Dersin Hedefleri		- Kromatografik yöntemler hakkında bilgi sahibi olur. - Nicel ve nitel analiz yapar. - Gıda analizleri için uygun yöntem seçimini yapabilir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		- Kromatografinin teorik temellerini öğrenme - Çeşitli kromatografik metotların çalışma prensibi ve bunların gıda analizlerindeki kullanımı hakkında bilgi sahibi olma - Özellikle yüksek performanslı sıvı kromatografinin ve gaz kromatografinin gıda analizlerinde ne kadar önemli bir metot olduğunu fark etme					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		- High Performance Liquid Chromatography (S. Lindsay) Basic Gas Chromatography (F.W.Karasek, R.E.Clement) - Prof. Dr. Hasan Yetim, Yrd. Doç. Dr. Mustafa Çam, Enstrümantal Gıda Analizleri,Erciyes Üniversitesi Yayınları, 2009. - D.A. Skoog, F.J. Holler and T.A. Nieman Principles of Instrumental Analysis, 5th Ed., Saunders, Philedelphia, (1998).					
Dersin İşleniş Yöntemi		Yüz-Yüze ve Dijital Platform, Powerpoint sunumları, Soru-yanıt, Tartışma					

	Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
1. Ara Sınavı	X	50
2. Ara Sınavı		

Değerlendirme Ölçütleri	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	50
Yarıyıl Ders Planı			
Hafta	Konuları		
1	Kromatografiye Giriş ve Temel Kromatografi Prensipleri		
2	Kromatografik Yöntemlerin Sınıflandırılması		
3	Farklı Kromatografik Yöntemler ve Özellikleri		
4	Kromatografide Hareketli ve Sabit Fazın Rolü		
5	Kromatografide Kolon, Dedektör Seçimleri ve Hesaplamalar		
6	Gaz Kromatografisi (GC) ve Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi (HPLC)		
7	Ultra Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi		
8	Adsorpsiyon Kromatografisi		
9	İyon Kromatografisi		
10	Kâğıt Kromatografisi, İnce Tabaka Kromatografisi		
11	Gıda Analizlerinde Kromatografi Uygulamaları		
12	Gıda Analizlerinde Kromatografi Uygulamaları		
13	Analiz Verilerinin Değerlendirilmesi		
14	Kromatografi Yöntemleri Hakkında Literatür Taraması		