

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN KİMYASI VE BESİN ANALİZLERİ I	BES2115200	Güz Dönemi	2+3	3,5	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Fatmanur ÖZYÜREK ARPA				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere besinlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ve fonksiyonlarını anlamalarını sağlayacak bilgi ve becerilerin kazandırılmasıdır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Besin kimyasına giriş,Suyun besinlerdeki önemi,Besinlerde karbohidratlar,Karbohidratların tepkimeleri,Besinlerde amino asitler, peptidler ve proteinler,Proteinlerin reaksiyonları, tayin yöntemleri,Besinlerde lipidler,Lipitlerin tepkimeleri,Oksidasyon ve besinlerdeki etkileri,Yemeklik Yağlar ve analiz yöntemleri,Alkaloidler,Besin kimyasında kullanılan deneysel tayin yöntemleri,Endüstriyel besin analiz yöntemleri,Proje sunumu; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
1.Besinlerin yapısını, depolama, üretim, pişirme ve hazırlama süreçlerinde yapılarındaki değişimleri ve besin analiz yöntemlerini beslenme ile ilişkisini tanımlar.				10, 17, 9	A, E
2.Üretimden tüketime besinlerde kimyasal değişimleri ve bu değişimlerin besin değerlerine etkilerini tartışır.				17, 9	A, E
3.Besin kimyası dersinde edindiği bilgiler ile besinler ve insan sağlığı arasındaki ilişkiyi açıklar.				18, 9	A, E
Öğretim Yöntemleri	10: Tartışma Yöntemi, 17: Deney yapma Tekniği, 18: Mikro Öğretim Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, E: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Besin kimyasına giriş	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
2	Suyun besinlerdeki önemi	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
3	Besinlerde karbohidratlar	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
4	Karbohidratların tepkimeleri	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
5	Besinlerde amino asitler, peptidler ve proteinler	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
6	Proteinlerin reaksiyonları, tayin yöntemleri	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
7	Besinlerde lipidler	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
8	Lipitlerin tepkimeleri	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
9	Oksidasyon ve besinlerdeki etkileri	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
10	Yemeklik Yağlar ve analiz yöntemleri	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
11	Alkaloidler	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
12	Besin kimyasında kullanılan deneysel tayin yöntemleri	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
13	Endüstriyel besin analiz yöntemleri	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
14	Proje sunumu	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		40			
Genel Sınav		60			

Kaynaklar
Ders notları -Gıda Kimyası, Arsan Bilişli, 2012 ISBN: 0310181996. -Gıda Kimyası, Mehmet Demirci, Şubat 2012 6. Baskı ISBN: 975-97146-2-0. -Gıda Kimyası, İlbilge Saldamlı, Ankara 2004 ISBN: ISBN 9789756331163. -Çeşitli bilimsel dergilerden elde edilen makaleler