

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN TEKNOLOJİSİ	BES2220200	Bahar Dönemi	2+0	2	2
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Dersin amacı besinlerle ilgili düzenlemeler ve uygulamaları dikkate alarak üretim proseslerini kalite, güvenlik ve pazarlama açısından yeterli bilgiyi sağlamaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Besin teknolojisinin tanımı ve tarihçesi, Teknolojik işlemlerin besinlerin kalitesine genel etkileri, Süt ve süt ürünleri teknolojisi, Süt ve süt ürünleri teknolojisi, Tahıl teknolojisi, Et ve et ürünleri teknolojisi, Et ve et ürünleri teknolojisi, Meyve sebze işleme teknolojisi, Besinlerin tuz ve baharat ile saklanması, Besinlerin radyasyon ile işlenmesi, Besinleri dondurarak saklama, Fermentasyon ve besinler, Gıda pazarlama, Türkiye'de gıda endüstrisine genel bakış; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları		Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri		
1. Teknolojik işlemlerin besinler üzerine olan etkisini değerlendirir.		10, 13, 14, 16, 5, 9	A, E		
2. Besinleri işleme yöntemlerini örneklendirir.		10, 13, 14, 16, 5, 9	A, E		
3. Besinleri saklama yöntemlerini açıklar.		10, 13, 14, 16, 5, 9	A, E		
4. İşlenmiş besinlerin sağlığa etkilerini tartışır.		10, 13, 14, 16, 5, 9	A, E		
Öğretim Yöntemleri	10: Tartışma Yöntemi, 13: Örnek Olay Yöntemi, 14: Bireysel Çalışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği, 5: İşbirlikli Öğrenme Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, E: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Besin teknolojisinin tanımı ve tarihçesi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
2	Teknolojik işlemlerin besinlerin kalitesine genel etkileri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	Süt ve süt ürünleri teknolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	Süt ve süt ürünleri teknolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	Tahıl teknolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	Et ve et ürünleri teknolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Et ve et ürünleri teknolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Meyve sebze işleme teknolojisi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
9	Besinlerin tuz ve baharat ile saklanması	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
10	Besinlerin radyasyon ile işlenmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Besinleri dondurarak saklama	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	Fermentasyon ve besinler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	Gıda pazarlama	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	Türkiye'de gıda endüstrisine genel bakış	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		40			
Genel Sınav		60			

Kaynaklar
Ders notları
1. Bulduk S. Gıda Teknolojisi. Detay Yayıncılık, 2007.
2. Bilişli A. Gıda Teknolojisi. SİDAS, 2012.
3. Altan, A., 2003, Özel Gıdalar Teknolojisi, Çukurova Üni. Yayınları, Adana.
4. Prof. Dr. Necati Akbulut ve Doç. Dr. Cem Karagözü. Gıda Bilimi ve Teknolojisi. Sidas Yayıncılık, İzmir, 2011.
5. Konu ile ilgili bilimsel makaleler