

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN TEKNOLOJİSİ	YBES2220200	Bahar Dönemi	2+0	2	2
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Programa Bağlı Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Öğr.Gör. Neda YOUSEFİRAD				
<b>Dersi Verenler</b>	Doç.Dr. Emek DÜMEN				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Dersin amacı besinlerle ilgili düzenlemeler ve uygulamaları dikkate alarak üretim proseslerini kalite, güvenlik ve pazarlama açısından yeterli bilgiyi sağlamaktır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	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.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>		<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>		
1. Teknolojik işlemlerin besinler üzerine olan etkisini değerlendirebilmesi		1, 12, 14, 2, 3, 8	A, C		
2. Besinleri işleme yöntemlerini örneklendirebilmesi		1, 12, 14, 2, 3, 8	A, C		
3. Besinleri saklama yöntemlerini açıklayabilmesi		1, 12, 14, 2, 3, 8	A, C		
4. İşlenmiş besinlerin sağlığa etkilerini tartışabilmesi		1, 12, 14, 2, 3, 8	A, C		
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	1: Anlatım, 12: Örnek Olay, 14: Bireysel Çalışma, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma, 8: Grup Çalışması				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	A: Yazılı sınav, C: Ödev				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
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			
<b>Kaynaklar</b>					
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 Karagözlü. Gıda Bilimi ve Teknolojisi. Sidas Yayıncılık, İzmir, 2011.					
5. Konu ile ilgili bilimsel makaleler					