

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN KİMYASI VE BESİN ANALİZLERİ II	BES2215300	Bahar Dönemi	2+3	3,5	5
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Doç.Dr. Nihal BÜYÜKUSLU				
<b>Dersi Verenler</b>	Doç.Dr. Nihal BÜYÜKUSLU, Öğr.Gör. Fatmanur ÖZYÜREK				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, öğrencilere besinlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ve fonksiyonlarını anlamalarını sağlayacak bilgi ve becerilerin kazandırılmasıdır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders; Besin kalitesi ve etkileyen etmenler; Besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan analiz yöntemleri; Besinlerde bulunan doğal pigmentler; Besinlerde bulunan tat ve koku öğeleri; Besin katkı maddeleri: gıda boyaları, koruyucu maddeler vb.; Fonksiyonel besinler: tanımları, pre ve probiyotikler; Bitkisel fonksiyonel besinler; Fonksiyonel besinler: genetiği değiştirilen besinler; Soya, mısır, buğdayın özellikleri ve fonksiyonları; Yumurta, süt ve süt ürünlerinin özellikleri ve fonksiyonları; Et ve ürünlerinin özellikleri ve fonksiyonları; Baklagillerin özellikleri ve fonksiyonları; Çay, kahve, kakao ve çikolatanın özellikleri ve fonksiyonları; Proje sunumu; konularını içermektedir.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>				<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>
1. Besinlerin yapısını, depolama, üretim, pişirme ve hazırlama süreçlerinde yapılarındaki değişimleri ve besin analiz yöntemlerini beslenme ile ilişkilendirebilmesi				1, 13	A, C
2. Üretimden tüketime besinlerde kimyasal değişimleri ve bu değişimlerin besin değerlerine etkilerini yorumlayabilmesi				1, 13	A, C
3. Besin kimyası dersinde edindiği bilgiler ile besinler ve insan sağlığı arasındaki ilişkiyi yorumlayabilmesi				1, 13	A, C
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	1: Anlatım, 13: Deney / Laboratuvar				
<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 kalitesi ve etkileyen etmenler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
2	Besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan analiz yöntemleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	Besinlerde bulunan doğal pigmentler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	Besinlerde bulunan tat ve koku öğeleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	Besin katkı maddeleri: gıda boyaları, koruyucu maddeler vb.	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	Fonksiyonel besinler: tanımları, pre ve probiyotikler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Bitkisel fonksiyonel besinler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Fonksiyonel besinler: genetiği değiştirilen besinler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
9	Soya, mısır, buğdayın özellikleri ve fonksiyonları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
10	Yumurta, süt ve süt ürünlerinin özellikleri ve fonksiyonları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Et ve ürünlerinin özellikleri ve fonksiyonları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	Baklagillerin özellikleri ve fonksiyonları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	Çay, kahve, kakao ve çikolatanın özellikleri ve fonksiyonları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	Proje sunumu	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
<b>Kaynaklar</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ders notları • Gıda Kimyası, Arsan Bilişli, 2012 ISBN: 0310181996.</li> <li>• Gıda Kimyası, Mehmet Demirci, Şubat 2012 6. Baskı ISBN: 975-97146-2-0.</li> <li>• Gıda Kimyası, İlbiçe Saldamlı, Ankara 2004 ISBN: ISBN 9789756331163.</li> <li>• Çeşitli bilimsel dergilerden elde edilen makaleler</li> </ul>					