

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	Öğr.Gör. Neda YOUSEFİRAD				
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üye. Hilal HIZLI GÜLDEMİR				
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 Çıktıları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
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	
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 12: Örnek Olay, 14: Bireysel Çalışma, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma, 8: Grup Çalışması				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav, C: 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			
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 Karagözlü. Gıda Bilimi ve Teknolojisi. Sidas Yayıncılık, İzmir, 2011.					
5. Konu ile ilgili bilimsel makaleler					