

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN KİMYASI VE BESİN ANALİZLERİ I	YBES2115200	Güz 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>	Dr.Öğr.Üye. Hilal HIZLI GÜLDEMİR				
<b>Dersi Verenler</b>	Dr.Öğr.Üye. Hilal HIZLI GÜLDEMİR				
<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 kimyasına giriş,Suyun besinlerdeki önemi,Besinlerde karbohidratlar,Besinlerde lipidler,Besinlerde amino asitler, peptidler ve proteinler,Besinlerde enzimler,Besinlerde mineraller,Besinlerde vitaminler,Oksidasyon ve besinlerdeki etkileri,Alkoller ve fermentasyon,Alkaloidler,Besin kimyasında kullanılan deneysel tayin yöntemleri,Endüstriyel besin analiz yöntemleri,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, 3	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, 3: Tartışma				
<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 kimyasına giriş	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
2	Suyun besinlerdeki önemi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	Besinlerde karbohidratlar	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	Besinlerde lipidler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	Besinlerde amino asitler, peptidler ve proteinler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	Besinlerde enzimler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Besinlerde mineraller	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Besinlerde vitaminler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
9	Oksidasyon ve besinlerdeki etkileri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
10	Alkoller ve fermentasyon	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Alkaloidler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	Besin kimyasında kullanılan deneysel tayin yöntemleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	Endüstriyel besin analiz yöntemleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	Proje sunumu	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
<b>Kaynaklar</b>					
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					