

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN KİMYASI VE BESİN ANALİZLERİ II	BES2215300	Bahar Dönemi	2+3	3,5	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Fatmanur ÖZYÜREK ARPA				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere besinlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ve fonksiyonlarını anlamalarını sağlayacak bilgi ve becerilerin kazandırılmasıdır.				
Dersin İçeriği	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: tanımı, 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,Ödev sunumu,Ödev sunumu; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
1.Besinlerin yapısını, depolama, üretim, pişirme ve hazırlama süreçlerinde yapılarındaki değişimleri ve besin analiz yöntemlerini beslenme ile ilişkisini tanımlar.				17, 18, 9	A, E
2.Üretimden tüketime besinlerde kimyasal değişimleri ve bu değişimlerin besin değerlerine etkilerini tartışır.				17, 9	A, E
3.Besin kimyası dersinde edindiği bilgiler ile besinler ve insan sağlığı arasındaki ilişkiyi açıklar.				17, 18, 9	A, E
Öğretim Yöntemleri	17: Deney yapma Tekniği, 18: Mikro Öğretim Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, E: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Besin kalitesi ve etkileyen etmenler	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
2	Besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan analiz yöntemleri	Reading the relevant course notes uploaded to the Mebis			
3	Besinlerde bulunan doğal pigmentler	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
4	Besinlerde bulunan tat ve koku öğeleri	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
5	Besin katkı maddeleri: gıda boyaları, koruyucu maddeler vb.	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
6	Fonksiyonel besinler: tanımı, pre ve probiyotikler	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
7	Bitkisel fonksiyonel besinler	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
8	Fonksiyonel besinler: genetiği değiştirilen besinler	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
9	Soya, mısır, buğdayın özellikleri ve fonksiyonları	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
10	Yumurta, süt ve süt ürünlerinin özellikleri ve fonksiyonları	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
11	Et ve ürünlerinin özellikleri ve fonksiyonları	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
12	Baklagillerin özellikleri ve fonksiyonları	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
13	Ödev sunumu	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
14	Ödev sunumu	Mebise yüklenen ilgili ders notunun okunması			
Değerlendirme Yöntemleri	Sınava Katkısı				
Ara Sınav	40				
Genel Sınav	60				

Kaynaklar
•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