

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN KİMYASI VE BESİN ANALİZLERİ II	YBES2215300	Bahar Dönemi	2+3	3,5	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Doç.Dr. Nihal BÜYÜKUSLU				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Fatma MERT BİBEROĞLU				
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,Çay, kahve, kakao ve çikolatanın özellikleri ve fonksiyonları,Proje sunumu; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
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	
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 13: Deney / Laboratuvar				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav, C: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
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: tanımı, 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			
Kaynaklar					
<ul style="list-style-type: none"> •Ders notları •Gıda Kimyası, Arsan Bilişli, 2012 ISBN: 0310181996. •Gıda Kimyası, Mehmet Demirci, Şubat 2012 6. Baskı ISBN: 975-97146-2-0. •Gıda Kimyası, İlbiçe Saldamlı, Ankara 2004 ISBN: ISBN 9789756331163. •Çeşitli bilimsel dergilerden elde edilen makaleler 					