

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
İLERİ BESİN KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ	BESD1231790	Bahar Dönemi	2+0	2	8
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Doktora				
<b>Dersin Türü</b>	Programa Bağlı Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Prof.Dr. Gülgün ERSOY				
<b>Dersi Verenler</b>					
<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 analizler, Kalite faktörleri ve standartları, Besin kalite ve karakteristiklerini ölçmede kullanılan yöntemler - I, Besin kalite ve karakteristiklerini ölçmede kullanılan yöntemler - II, Besinlerin görünüş özellikleri, sınıflandırılması, etkileyen etmenler - I, Besinlerin görünüş özellikleri, sınıflandırılması, etkileyen etmenler - II, Besinlerde dokusal özellikler - I, Besinlerde dokusal özellikler - II, Duyusal değerlendirmeler, Duyusal değerlendirmeler, Kalite değerlendirilmesinde kullanılan skalalar, İlgili bir uygulamayı interaktif olarak tartışma, İlgili bir uygulamayı interaktif olarak tartışma, Genel değerlendirme/tartışma; 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 ilişkilendirebilecektir.				1, 16, 2, 3	A, B, C, D
1.1. Konuya ait temel bilgileri, kitap ve uygulama araç gereçlerini kullanarak değerlendirir.				1, 16, 2, 3	A, B, C, D
1.2. Besin kaynaklarını kimyasal açıdan tanımlayarak analiz yöntemlerini açıklar.				1, 16, 2, 3	A, B, C, D
1.3. Besin kimyası ve besin analizleri ile ilgili bilimsel dergilerde yer alan güncel bilgileri tartışır.				1, 16, 2, 3	A, B, C, D
2. Üretimden tüketime besinlerde kimyasal değişimleri ve bu değişimlerin besin değerlerine etkilerini yorumlayabilecektir.				1, 16, 2, 3	A, B, C, D
2.1. Konu ile ilgili bilgi teknolojilerini kullanır.				1, 16, 2, 3	A, B, C, D
2.2. Besin kimyasını verilere dayalı olarak çözümler.				1, 16, 2, 3	A, B, C, D
2.3. Besinlerin kimyasal yapı ve değişimlerine dayalı beslenme sorunlarını çözümler.				1, 16, 2, 3	A, B, C, D
3. Besin kimyası dersinde edindiği bilgiler ile besinler ve insan sağlığı arasındaki ilişkiyi yorumlayabilecektir.				1, 16, 2, 3	A, B, C, D
3.1. Besin kimyası ve beslenme arasındaki ilişkiye dayalı, toplumun ve dünyanın gündemindeki gelişmeleri değerlendirir.				1, 16, 2, 3	A, B, C, D
3.2. Besin kimyası ve besin analizleri alanında beslenme sorunları ve çözümlerini yazılı ve sözlü aktarır.				1, 16, 2, 3	
3.3. Konu ile ilgili sorunları tespit etme ve çözüm önerilerini geliştirme süreçlerini düzenler.				1, 16, 2, 3	A, B, C, D
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	1: Anlatım, 16: Proje Temelli Öğrenme, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	A: Yazılı sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje / Tasarım				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
1	Besin kalitesi ve analizler	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
2	Kalite faktörleri ve standartları	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	Besin kalite ve karakteristiklerini ölçmede kullanılan yöntemler -I	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	Besin kalite ve karakteristiklerini ölçmede kullanılan yöntemler -II	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	Besinlerin görünüş özellikleri, sınıflandırılması, etkileyen etmenler - I	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	Besinlerin görünüş özellikleri, sınıflandırılması, etkileyen etmenler-II	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Besinlerde dokusal özellikler-I	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Besinlerde dokusal özellikler-II	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
9	Duyusal değerlendirmeler	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
10	Duyusal değerlendirmeler	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Kalite değerlendirilmesinde kullanılan skalalar	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	İlgili bir uygulamayı interaktif olarak tartışma	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	İlgili bir uygulamayı interaktif olarak tartışma	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	Genel değerlendirme/tartışma	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
<b>Kaynaklar</b>					
Ders notları					
1. Gıda Kimyası, Arsan Bilişli, 2012 ISBN: 0310181996.					
2. Gıda Kimyası, Mehmet Demirci, Şubat 2012 6. Baskı ISBN: 975-97146-2-0.					
3. Gıda Kimyası, İlbilge Saldamlı, Ankara 2004 ISBN: ISBN 9789756331163.					
4. Çeşitli bilimsel dergilerden elde edilen makaleler					