

DERS TANITIM BİLGİLERİ

Dersin Kodu	Adı	Yarıyıl	Teorik (st/hafta)	Uygulama (st/hafta)	Yerel Kredi	AKT S
BESD204	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ-II	4	3	2	4	8
Dersin dili	Türkçe					
Dersin düzeyi	Lisans					
Bölümü/ Programı	Beslenme ve Diyetetik					
Öğrenim türü	Zorunlu / Mesleki					
Dersin verilme şekli	Yüz yüze					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Tartışma Soru-Yanıt Takım/Grup Çalışması Rapor hazırlama ve sunma Deney Uygulama-Alıştırma					
Dersin amacı	Bu dersin genel amacı öğrencilerin farklı besin gruplarının yapısal ve fonksiyonel özelliklerini öğretmek, fonksiyonel besinler ve biyoaktif besin bileşenlerinin sağlık üzerindeki etkileri ilgili temel bilgi düzeylerinin gelişmesini sağlamaktır.					
Dersin içeriği	Yumurta ve uygulamaları, süt ve süt ürünleri ve uygulamaları, et ve ürünleri ve uygulamaları, tahıllar ve uygulamaları, sebze ve meyveler, genetik modifiye besinler fonksiyonel besinler; pre-, pro-, sin-biyotikler, çay, kahve, kakao vb. besinlerin bileşimleri, fonksiyonel ve yapısal özellikleri.					
Ön koşulları	Yok					
Dersin Sorumluları	Prof. Dr. Ceren Gezer Yrd. Doç. Dr. Merve Yurt					
Dersin staj durumu	Yok					
Ders kaynakları	1. Belitz HD, Grosch W, Schieberle P. (2009). Food Chemistry. Berlin, Springer. 2.Fennema OR. (1996). Food Chemsitry. New York, Marcel Dekkel.					

	3.deMan JM. (1999). Principles of Food Chemistry. Maryland, Aspen Publication. 4.İlbelge Saldamlı. (2016). Gıda Kimyası. Ankara, Hacettepe Yayınevi.			
Ders yapısı	Matematik ve Temel Bilimler % Mühendislik Bilimleri % Mühendislik Tasarımı % Sosyal Bilimler % Eğitim Bilimleri % Fen Bilimleri % Sağlık Bilimleri %100 Alan Bilgisi %			
Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları	Etkinlikler ayrıntılı olarak “Değerlendirme” ve “İş Yüğü Hesaplaması” bölümlerinde verilmiştir.			
Değerlendirme Ölçütleri	Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkısı	
	Ara Sınav	1	% 30	
	Kısa Sınav	2	% 10	
	Ödev	0	% 0	
	Devam	0	% 0	
	Uygulama	1	% 10	
	Proje	0	% 0	
	Laboratuvar	0	% 0	
	Seminer	1	% 10	
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 40	
	Alan Çalışması	0	% 0	
	Ara Sınava Hazırlık	0	% 0	
	Derse Özgü Staj	0	% 0	
	Diğer	0	% 0	
	Sunum	0	% 0	
	Genel Sınav	0	% 0	
	Yarıyıl İçi Sınavı	0	% 0	
	Toplam :		% 100	
AKTS a İş yüğü hesaplama	Etkinlik	Sayı	Süre	Toplam iş yüğü
	Ders süresi	14	5	70
	Labaratuvar	3	5	15
	Uygulama			
	Derse özgü staj			
	Alan çalışması			
	Sınıf dışı çalışma süresi	14	5	70
	Sunum /seminer hazırlama			
	Proje			
	Ödevler	3	10	30
	Ara sınav hazırlık	1	20	20
	Genel sınav hazırlık	1	35	35
	Toplam iş yüğü			
			AKTS:8	240

Dersin Öğrenme çıktıları *	Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır; 1. Besin gruplarında bulunan besin bileşenlerin kimyasal özelliklerini ve fonksiyonlarını ve besin sanayinde kullanılışlarını açıklar. 2. Süt, et, yumurta, tahıl, sebze ve meyveler gibi besinlerin temel bileşenlerini ve bunların fiziksel ve kimyasal özelliklerinin öğrenir. 3. Besin gruplarına uygulanan üretim teknolojilerini ve besinin yapısında oluşturduğu değişiklikleri öğrenir. 4. Fonksiyonel besinlerde bulunan biyoaktif besin bileşenler hakkında güncel bilgilerin öğrenilmesi. 5. Biyoaktif besin bileşenleri ile ilgili güncel konuları bilimsel literatüre bağlı kalarak öğrenme becerisinin kazanılması.									
Ders konuları	1. Hafta Süt 2. Hafta Yumurta 3. Hafta Etler 4. Hafta Tahıllar 5. Hafta Laboratuvar Uygulaması 6. Hafta Fonksiyonel Besinler 7. Hafta Pre-Probiyotikler 8. Hafta Ara sınav 9. Hafta Çay-Kahve-Kakao 10. Hafta Makale Sunumları 11. Hafta Makale Sunumları 12. Hafta Makale Sunumları 13. Hafta Final Sınavı									
Dersin program çıktılarına katkısı										
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	10
Tüm	5	4	3	3	4	4	5	5	4	4
Ö1	5	4	3	3	4	4	5	5	5	4
Ö2	5	3	3	4	3	4	5	5	4	4
Ö3	5	3	3	4	4	3	5	5	4	4
Ö4	5	4	3	3	5	5	5	5	5	4
Ö5	5	4	3	3	5	5	5	5	5	4

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

