Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**ECZ231 - Besin Güvenliği ve Analizi**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	1+0
AKTS	**1.5**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. SANİYE ÖZCAN

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Alan ile ilgili kaynaklar
Staj & Uygulama	Yoktur.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Besin güvenliği ve analizinin önemi	
2. hafta		Besin teknolojisinde kritik kontrol noktalarındaki güvenlik ve analizleri	
3. hafta		Yöntem seçimi ve analiz sonuçlarının değerlendirilmesi	
4. hafta		Protein analizleri	
5. hafta		Yağ analizleri	
6. hafta		Karbohidrat analizleri	
7. hafta		Vitamin analizleri	
8. hafta		Anorganik element analizleri	
9. hafta		Özel besin analizleri (Süt ve ürünleri, et, şekerli besinler vb.)	
10. hafta		Besin katkı maddeleri	
11. hafta		Besin saklama yöntemleri	
12. hafta		Besin kontaminasyonları	
13. hafta		Besinlerin hazırlanmaları	
14. hafta		Su analizleri.	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Besin analizlerine yönelik temel yaklaşımları tartışabilecektir.
2	Besin analizlerinde kullanılan yöntemleri ayırt edebilecektir.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
3	Gıda analizlerinde kullanılan enstrümantal yöntemleri sınıflandırabilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.