Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**KİM639 - Besin Analizi Yöntemleri**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**7.5**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	PROF. DR. GÖKSEL ARLİ

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	Yok

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Besin analizlerinin önemi	
2. hafta		Protein tayinleri	
3. hafta		Amino asitlerin tayinleri	
4. hafta		Karbohidrat tayinleri	
5. hafta		Monosakkarit ve polisakkarit tayinleri	
6. hafta		Monosakkarit ve polisakkarit tayinleri 2	
7. hafta		Yağ tayinleri	
8. hafta		Sabit ve uçucu yağlar; Yağ indeksleri	
9. hafta		Vitamin tayinleri	
10. hafta		Suda çözünen ve çözünmeyen vitamin tayinleri	
11. hafta		Anorganik element tayinleri	
12. hafta		Anorganik element tayinleri 2	
13. hafta		Besin katkı maddeleri tayinleri	
14. hafta		Bazı besinler için özel analiz yöntemleri	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	1. Besin analizini değerlendirebilecektir. 1.1. Besin analizinin önemini açıklar. 2. Protein tayinlerini gerçekleştirebilecektir. 2.1. Protein analizlerini açıklar. 2.2. Aminoasitleri tanımlar 2.3. Aminoasitlerin analizini yorumlar. 3. Karbonhidrat analizlerini tartışabilecektir.. 3.1. Karbonhidratları sınıflandırır. 3.2. Karbonhidrat analizlerinin gerçekleştirir. 3.3. Mono ve polisakkaritlerin analizlerini açıklar. 4. Yağ analizlerini değerlendirebilecektir. 4.1. Yağ analizlerini uygular. 4.2. Sabit ve uçucu yağları tanır. 4.3. Yağ indekslerini hesaplar. 4.4. Yağ analizlerinin uygunluğunu tartışır. 5. Vitamin analizlerini yorumlayabilecektir. 5.1. Vitaminleri sıralar. 5.2. Suda çözünen vitaminleri belirler. 5.3. Yağda çözünen vitaminleri anlatır. 6. Anorganik elementlerin analizini gerçekleştirebilecektir. 6.1. Temel elementleri belirler. 6.2. İz elementleri açıklar. 7. Besin katkı maddeleri tayinlerini uygulayabilecektir. 7.1. Besin katkı maddelerini tanır. 7.2. Katkı maddelerinin analizlerini yorumlar. 7.3. Katkı maddelerinin uygunluğunu anlatır. 8. Bazı besinler için özel analiz yöntemlerini tanıyabilecektir. 8.1. Et analizlerini açıklar. 8.2. Süt analizlerini tanımlar

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.