Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**BDY222 - Besin Kimyası ve Analizleri II**
Ders Türü	IV.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+2
AKTS	**5.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. MURAT SOYSEVEN

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Önerilen Kaynaklar	Campbell-Platt G. Food Science and Technology. Wiley-Blackwell, Oxford UK, 2009.Gıda Kimyası, Mehmet Demirci, Şubat 2012, 6. Baskı ISBN: 975-97146-2-0. Gıda Kimyası, İlbilge Saldamlı, Ankara 2004, ISBN: ISBN: 9789756331163.Gıda Kimyası, Mustafa Tayar ve Recep Çıbık, Bursa 2011, ISBN: 978-605-4118-85-4.Cooking as a Chemical Reaction: Culinary Science with Experiments, Sibel Özilgen, CRC Press 2015, ISBN: 978-1-4665-5480-1.Food Chemistry Dergileri.
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Besin kalitesi ve etkileyen etmenler	
2. hafta		Besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan analiz yöntemleri	
3. hafta		Besin kimyasında kullanılan deneysel tayin yöntemleri	
4. hafta		Fermentasyon ve besinlere etkileri	
5. hafta		Süt ve süt ürünleri I	
6. hafta		Süt ve süt ürünleri II	
7. hafta		Et ve et ürünleri I	
8. hafta		Et ve et ürünleri II	
9. hafta		Yumurta	
10. hafta		Tahıllar	
11. hafta		Çay, kahve, kakao ve çikolatanın özellikleri ve fonksiyonları	
12. hafta		Fonksiyonel besinler	
13. hafta		Genetiği değiştirilen besinler	
14. hafta		Ödev sunumları	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Besinlerin yapısında bulunan makro besin ögeleri ve diğer besin bileşenlerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir.
2	Besinlerin yapısında bulunan suyun fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.
3	Besinin kalitesini etkileyen fiziksel ve kimyasal reaksiyonların ilkelerini açıklar.
4	Besinlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile insan sağlığı arasındaki ilişkiyi yorumlar.

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.