

**YÜKSEK İHTİSAS ÜNİVERSİTESİ**  
**(FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL)**

Ders Adı	Ders Kodu	Bölüm/Program	Dersin Derecesi
Besin Kimyası ve Analizleri-li	BES 206	Beslenme ve Diyetetik	Lisans

Dönem		Öğretim / Gösterim Yöntemleri ve Krediler							
		Teorik anlatım	Pratik	Lab.	Proje /Ödev/ Saha çalışması	Seminer/ Çalıştay	Diğer	Yerel Kredi	AKTS Kredi
Güz	Bahar x	X 2 saat	-	-	-	-	-	2	3

<b>Ders Sorumlusu</b>	Öğr. Gör. Yeliz GÜÇER ÖZ
<b>Ders Dili</b>	Türkçe
<b>Ders Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin Önkoşulu</b>	Yok
<b>Dersin Amacı</b>	Besin kalitesinin objektif ve subjektif yöntemlerle değerlendirilmesini öğretmek, temel besin gruplarının (süt, et, tahıl, yumurta, sebze-meyveler) yapısal ve fonksiyonel özelliklerini öğretmek, fonksiyonel besinler ve biyoaktif besin bileşenlerinin sağlık üzerindeki etkilerini güncel yayınlarla tartışmak
<b>Ders İçeriği</b>	Yenebilen bitki ve hayvan dokusu olan gıdalar işleme, depolama ve dağıtım esnasında fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak birçok değişime uğramaktadırlar. Gıda kimyası, gıdalarda bulunan bileşenler, reaksiyonları ve bunlar arasındaki kimyasal tepkimelerle ilgilenmektedir.
<b>Öğrenme Kazanımları (Ö)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Öğrencinin gıdaların temel bileşenlerinin yapı ve görevlerini anlayabilmesi</li><li>2. Öğrencinin gıda bileşenlerinin fiziksel, kimyasal ve biyolojik özelliklerini tanıması</li><li>3. Öğrencinin gıdaların işlenmesi, depolanması ve dağıtım sırasında gelişen kimyasal tepkimeleri öğrenmesi</li><li>4. Öğrencinin bazı besin gruplarının kimyasal yapısını ve teknolojilerini öğrenebilmesi</li><li>5. Öğrencinin besin sanayinde diyetisyenin rolünü anlayabilmesi</li></ol>
<b>Dersin Veriliş Biçimi</b>	Yüz yüze
<b>Önerilen okuma/kaynaklar</b>	<b>a) Yazılı kaynaklar:</b> Prof.Dr.Mustafa Tayar, Prof. Dr. Recep Çıbık. Gıda Kimyası. Bursa, 2011. Prof.Dr.Mehmet Demirci. Gıda Kimyası. İstanbul, 2008. Prof.Dr.İlbilge Saldamlı. Gıda Kimyası, Hacettepe

	<p>Üniversitesi Yayınları, Ankara, 2007. Christen GL, Smith JS. Food Chemistry: Principles and Applications. USA 2000. Miller DD. Food Chemistry. A laboratory Manual. Canada. 1998.</p> <p><b>b)İnternet adresleri</b>  Food Chemical Codex  (<a href="http://www.usp.org/fcc/">http://www.usp.org/fcc/</a>) American Oil Chemists' Society  (<a href="http://www.aocs.org">www.aocs.org</a>)  Codex Alimentarius Commission  (<a href="http://www.fsis.usda.gov/codex/index.asp">http://www.fsis.usda.gov/codex/index.asp</a>) American Association of Cereal Chemist  (<a href="http://www.aaccnet.org/">http://www.aaccnet.org/</a>)  World and Health Organization (<a href="http://www.who.org">www. who.org</a>)  USDA National Nutrient Database Search  (<a href="http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search">www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search</a>)</p>
<b>Pratik uygulama</b>	YOK

Öğretim Programı	Hafta	Konu
	1. Hafta	Lipitler 1
	2. Hafta	Lipitler 2
	3. Hafta	Yumurta
	4. Hafta	Enzimler
	5. Hafta	Süt ve Süt Ürünleri 1
	6. Hafta	Süt ve Süt Ürünleri 2
	7. Hafta	ARA SINAV
	8. Hafta	Pigmentler
	9 Hafta.	Gıdalarda doğal olarak bulunan lezzet bileşenleri
	10. Hafta	Fonksiyonel Besinler Pre-ve Pro-biyotik, Simbiyotik

<b>11.Hafta</b>	Çay
<b>12. Hafta</b>	Kahve, kakao, çikolata
<b>13 Hafta.</b>	Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar
<b>14. Hafta</b>	ARA SINAV
<b>15. Hafta</b>	FİNAL SINAVI

	<b>Yüzdesi (%)</b>
Ara sınav	40
Testler	-
Ev Ödevi/dönem ödevi	-
Pratik Uygulama	-
Laboratuvar	-
Projeler/Saha çalışması	-
Seminerler/ Çalıştaylar	-
Yarıyıl Sonu Sınavı	60
Diğerleri	-
<b>Toplam (%)</b>	<b>100</b>

Program yeterlilikleri (P) / Öğrenme Kazanımları (Ö) Matrisi							
	Ö1	Ö2	Ö3	Ö4	Ö5	Ö6	
P1					X	X	
P2	X	X	X	X			
P3	X	X	X	X			
P4							
P5	X	X	X	X	X		
P6	X	X	X	X	X		
P7	X	X	X	X			
P8	X	X	X	X			
P9	X	X	X	X	X		
P10	X	X	X	X	X		
P11	X	X	X	X		X	
P12					X	X	
P13	X	X	X	X	X	X	
P14							

