

YÜKSEK İHTİSAS ÜNİVERSİTESİ
(FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL)

Ders Adı	Ders Kodu	Bölüm/Program	Dersin Derecesi
Besin Kimyasi ve Analizleri Uygulama-I	BES 203	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 X	Bahar	-	-	X 3 SAAT	-	-	-	1	3

Ders Sorumlusu	Öğr. Gör. Yeliz GÜÇER ÖZ
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu
Dersin Önkoşulu	Yok
Dersin Amacı	Besinlerin makro besin öğeleri olan karbonhidrat, protein ve yağların verdikleri kimyasal tepkimeleri deneyler ile göstermek, kantitatif analizler ile protein ve yağ tayini yapmak, enzim aktivitesini etkileyen etmenleri deneyler ile göstermek, pigmentler ve tat-koku bileşenlerinin verdiği kimyasal tepkimeleri deneyler ile göstermektir.
Ders İçeriği	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.
Öğrenme Kazanımları (Ö)	1. Öğrencinin gıdaların temel bileşenlerinin yapı ve görevlerini anlayabilmesi 2. Öğrencinin gıda bileşenlerinin fiziksel, kimyasal ve biyolojik özelliklerini tanıması 3. Öğrencinin gıda bileşenlerinin analizi için kullanılan analitik teknikleri öğrenmesi, 4. Öğrencinin bazı besin gruplarının kimyasal yapısını ve teknolojilerini öğrenebilmesi 5. Öğrencinin besin sanayinde diyetisyenin rolünü öğrenmesi 6. Öğrencinin konu ile ilgili literatür tarama, okuma ve tartışma becerisini geliştirmesi
Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Önerilen okuma/kaynaklar	<i>a) Yazılı kaynaklar:</i> Prof.Dr.Mustafa Tayar, Prof. Dr. Recep Çıbık.

	<p>Gıda Kimyası. Bursa, 2011. Prof.Dr.Mehmet Demirci. Gıda Kimyası. İstanbul, 2008. Prof.Dr.İlbiçe Saldamlı. Gıda Kimyası, Hacettepe 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)İnternet adresleri Food Chemical Codex (http://www.usp.org/fcc/) American Oil Chemists' Society (www.aocs.org) Codex Alimentarius Commission (http://www.fsis.usda.gov/codex/index.asp) American Association of Cereal Chemist (http://www.aaccnet.org/) World and Health Organization (www. who.org) USDA National Nutrient Database Search (www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search)</p>
Pratik uygulama	VAR

	Hafta	Konu
Öğretim Programı	1. Hafta	Laboratuvar Tanıtımı
	2. Hafta	Çözeltiler
	3. Hafta	Karbonhidratlar 1
	4. Hafta	Karbonhidratlar 2
	5. Hafta	Karbonhidratlar 3
	6.Hafta	Tahıllarla ilgili Lab Çalışması
	7. Hafta	ARA SINAV
	8. Hafta	Proteinlerle ilgili Uygulamalar-1
	9 Hafta.	Proteinlerle ilgili Uygulamalar-1
	10. Hafta	Et ve Et Ürünleri ile ilgili Lab Çalışması

11.Hafta	Ekmek Fabrikası Gezisi
12. Hafta	Besin Sanayi Konuk
13 Hafta.	Genel Tekrar
14. Hafta	Genel Tekrar
15. Hafta	FİNAL SINAVI

	Yüzdesi (%)
Ara sınav	20
Lab performansı	5
Raporlar	10
Quizler	5
Testler	-
Projeler/Saha çalışması	-
Seminerler/ Çalıştaylar	-
Yarıyıl Sonu Sınavı	60
Diğerleri	-
Toplam (%)	100

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							

