



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

BES 232 — Besin Kimyası ve Analizleri Uygulamaları II

Ders Bilgileri

Ders Kodu	BES 232
Dersin Adı	Besin Kimyası ve Analizleri Uygulamaları II
Ders Adı (EN)	Food Chemistry and Analysis Applications II
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Gül Merve GENÇER
T / U / L	2 / 3 / 0
Kredi	4
AKTS	6

Dersin Amacı

Gıda kalitesinin objektif ve subjektif yöntemlerle değerlendirilmesini öğretmek, temel gıda gruplarının (süt, et, tahıllar, yumurta, sebze-meyve) yapısal ve fonksiyonel özelliklerini öğretmek, fonksiyonel gıdalar ve biyoaktif besin bileşenlerinin sağlık üzerindeki etkilerini güncel yayınlarla tartışmak.

Dersin İçeriği

Besin kalitesi ve besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan subjektif ve objektif yöntemler, süt ve süt ürünleri, et ve ürünleri, yumurta, tahıllar, çay, kahve vb. yiyecek ve içeceklerin bileşimleri, fonksiyonel ve yapısal özellikleri, biyoaktif besin bileşenleri ve fonksiyonel besinler.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Bulunmamaktadır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Bulunmamaktadır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Gıda Kimyası (MEHMET DEMİRCİ)

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan objektif ve subjektif yöntemleri açıklar.

ÖÇ2: Süt, et, yumurta, tahıl, sebze ve meyveler gibi besinlerin temel bileşenlerini ve bunların fiziksel ve kimyasal özelliklerini ifade eder.

ÖÇ3: Süt, et, yumurta, tahıl, sebze ve meyveler gibi besinlerin temel bileşenlerini ve bunların fiziksel ve kimyasal özelliklerini yorumlar.

ÖÇ4: Süt, et, yumurta, tahıl, sebze ve meyveler gibi besinlerin üretim süreçleri ve ilgili yasal mevzuat ile ilgili tartışır.

ÖÇ5: Fonksiyonel besinler hakkında güncel bilgileri yorumlar.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktıları işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9
ÖÇ 1	3	—	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 2	3	—	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 3	3	—	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 4	3	—	—	—	—	—	—	—	—
ÖÇ 5	3	—	—	—	—	—	—	—	—

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	1	42	42	
Uygulama / Pratik	1	21	21	
Laboratuvar	1	21	21	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	42	42	
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	1	21	21	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	4	4	
Final Sınavı/Hazırlık	1	4	4	
Ev Ödevi	1	21	21	
Toplam İş Yüğü			176	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Süt ve süt teknolojileri
2	Süt ve süt teknolojileri
3	Etler
4	Etler
5	Yumurta
6	Yumurta
7	Tahıllar
8	Genetik Modifiye Besinler
9	Kakao
10	Kahve
11	Çay
12	Probiyotik, prebiyotik, sinbiyotik
13	Probiyotik, prebiyotik, sinbiyotik
14	Bitkisel sterol ve stanoller

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif
Beyin Fırtınası	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz	İkili gruplar oluşturulmasının amacı fikir geliştirme aşamasında yenilikçiliğe açık olmalarını sağlamaktır.	Aktif
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	Öğrenciler üçerli gruplar halinde yaptıkları projeyi sunarlar.	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	VİZE	%30
Final	FİNAL	%50
Ödev	ÖDEV-RAPOR	%20
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 3, SKA 4

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.