



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Besinlerdeki İşleme Yöntemlerinin Besin Maddeleri ile İlişkisi							
Ders Kodu		BDY502		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	131 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Besinlere uygulanan farklı işleme yöntemlerinin besinin yapısında oluşturduğu değişiklikleri incelemek ve bu değişikliklerin sağlığa etkilerini değerlendirilmek.							
Özet İçeriği		Farklı besin gruplarına sıklıkla uygulanan işleme yöntemleri ile işleme sürecinde besinin yapısında oluşan değişikliklerin besinin besin değerine ve insan sağlığı üzerine etkileri incelenecektir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60
Ödev	5	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Murano P.S. Understanding Food Science and Technology. Wadsworth, Cengage Learning, Belmont USA, 2003.
2	Campbell-Platt G. Food Science and Technology. Blackwell PublishingLtd, Iowa, USA, 2009.
3	James G. B. Food Processing Handbook. John Wiley&Sons, Canada, Ltd, 2006.
4	Smith J.S., Hui Y.H. Food Processing and Applications, Blackwell PublishingLtd, Iowa, USA, 2004.
5	Kai Knoerzer, Pablo Juliano, Peter Roupas, Cornelis Versteeg (ed.) Innovative Food Processing Technologies, Wiley-Blackwell, USA, 2011

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin içeriğinin tanıtılması ve proje konularının oluşturulması
2	Teorik	Besin işleme endüstrisi: Önemi ve tarihsel gelişimi
3	Teorik	Temel besin işleme teknikleri – I: Isıl işlemler, dondurma, radyasyon, biyoteknoloji vd.
4	Teorik	Temel besin işleme teknikleri – II: Evaporasyon, dehidrasyon, yüksek basınç işlemi, konserve vd.
5	Teorik	Süt ve süt ürünlerine uygulanan yöntemler ve insan sağlığına etkileri
6	Teorik	Et ve et ürünlerine uygulanan yöntemler ve insan sağlığına etkileri
7	Teorik	Meyve-sebze ve ürünlerine uygulanan yöntemler ve insan sağlığına etkileri
8	Ara Sınav (Vize)	1. ara sınav yerine geçen ödev/sunum
9	Teorik	Tahıl ve tahıl ürünlerine uygulanan yöntemler ve insan sağlığına etkileri
10	Teorik	Yağlara uygulanan yöntemler ve insan sağlığına etkileri
11	Teorik	Şekerlere uygulanan yöntemler ve insan sağlığına etkileri
12	Teorik	Fermente besin üretim yöntemleri ve insan sağlığına etkileri
13	Teorik	Diğer işlenmiş besinlerin üretiminde kullanılan yöntemler ve insan sağlığına etkileri
14	Teorik	Besin endüstrisinde kullanılan ambalajlama, paketleme yöntemleri ve insan sağlığına etkileri – I
15	Teorik	Besin endüstrisinde kullanılan ambalajlama, paketleme yöntemleri ve insan sağlığına etkileri – II
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı (Teorik)

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Uygulamalı Ders	14	1	2	42
Ödev	5	5	1	30
Ara Sınav	1	5	1	6



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				131
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Besinlere sıklıkla uygulanan işleme yöntemleri sonucunda besinin yapısında oluşan değışiklikleri bilir.
2	Uygulanan işleme yönteminin, besinin besin değeriine etkisini değeriendirir.
3	Uygulanan işleme yöntemi ile oluşan değışikliklerin insan sağlığı üzerine etkilerini tartışır.
4	İşleme yöntemi sonucunda oluşan değışikliklerin sağlığı etkilerini değeriendirir.
5	Farklı besin gruplarına uygulanan üretim teknolojilerini öğrenir.

Program Çıktıları (Beslenme ve Diyetetik Yüksek Lisans Programı)

1	Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgiye sahiptir.
2	Mezuniyet süresince/sonrasında kurum içi, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılır
3	Beslenme ve Diyetetik alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değeriendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir
4	Birey olarak görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik, mevzuata ve mesleki etik kurallarını öğrenir ve uygular.
5	Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır
6	Öğrenme hedeflerini belirler ve uygular
7	Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Alanındaki duygu düşünce ve projelerini etkili bir şekilde aktarabilir
9	Mesleki İngilizceyi iyi bilir ve alanındaki kaynakları takip eder

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	4	5	4	5
PÇ2	3	4	3	4	4
PÇ3	5	5	3	4	4
PÇ4	4	5	5	5	4
PÇ5	4	3	4	3	3
PÇ6	4	3	4	3	3
PÇ7	5	3	4	5	5
PÇ8	5	5	4	4	4
PÇ9	3	4	5	4	5

