



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Besin Kalitesi							
Ders Kodu		BDY523		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	131 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Beslenme bilimlerinde güncel bilgiler ışığında besin kalitesi ve ilgili ileri fiziksel ve kimyasal özelliklerini ve analiz yöntemlerini irdelemek.							
Özet İçeriğı		Besin kalite ve karakteristiklerinin objektif ve subjektif yöntemlerle değerlendirilmesi; renk, aroma ve lezzet bileşenlerinin enstrumantal ölçüm ilkeleri; besin özelliklerinin ölçülmesinde reolojik teknik ve enstrumantal analiz yöntemleri; bu özelliklerin besinin dokusal özellikleri ile ilişkisinin incelenmesidir.							
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	Konuyla ilgili çeşitli kitaplar ve güncel makaleler
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Genel giriş - Besin kalitesinin tanımı
2	Teorik	Kalite faktörleri ve standartları
3	Teorik	Besin kalite ve karakteristiklerini ölçmede kullanılan yöntemler -I
4	Teorik	Besin kalite ve karakteristiklerini ölçmede kullanılan yöntemler -II
5	Teorik	Besinlerin görünüş özellikleri, sınıflandırılması, etkileyen etmenler - I
6	Teorik	Besinlerin görünüş özellikleri, sınıflandırılması, etkileyen etmenler - II
7	Teorik	Besinlerde dokusal özellikler - I
8	Teorik	Besinlerde dokusal özellikler - II
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Duyusal değerlendirmeler
11	Teorik	Duyusal değerlendirmeler
12	Teorik	Kalite değerlendirilmesinde kullanılan skalalar
13	Teorik	İlgili bir uygulamayı interaktif olarak tartışma
14	Teorik	İlgili bir uygulamayı interaktif olarak tartışma
15	Teorik	Genel değerlendirme/tartışma
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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	Besin kalitesi ile ilgili ileri fiziksel ve kimyasal özellikler hakkında bilgi sahibi olur.
2	Besin kalitesi ile ilgili analiz yöntemlerini öğrenir.
3	Besin kalitesini etkileyen etmenler ile ilgili reaksiyonları kavrar.
4	Konuyla ilgili bilimsel verileri değerlendirme becerisini edinir.
5	Besin kalite ve karakteristiklerini objektif ve subjektif yöntemlerle değerlendirir.

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, değerlendirme 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	4	5	3	4	2
PÇ2	4	4	3	4	3
PÇ3	4	4	5	4	3
PÇ4	5	4	4	5	3
PÇ5	5	3	4	5	5
PÇ6	5	3	4	5	3
PÇ7	5	3	5	4	2
PÇ8	3	5	3	4	4
PÇ9	4	4	5	4	5

