



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**  
**BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI**  
**BESLENME VE DİYETETİK PROGRAMI**  
**BESLENME VE DİYETETİK TEZSİZ YÜKSEK LİSANS (İÖ) PROGRAMI**  
**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

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
<i>*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.</i>				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

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

