

**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Gıda Kimyası		I	4+ 0	4	4
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Gıdalarda bulunan besin öğelerinin (su, karbonhidrat, protein, yağ, vitamin vb.) özelliklerini ve kimyasal yapılarını öğretmek, öğrendikleri beceri ve uygulama bilgilerini mesleki alanlarında kullanabilecekleri yetkinliği kazandırmaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıdalarda bulunan suyun fiziksel ve kimyasal özelliklerini kavrar. 2. Gıdalarda bulunan karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin özelliklerini tanımlar. 3. Gıdalarda bulunan vitaminlerin, mineral maddelerin ve enzimlerin özelliklerini açıklar. 4. Gıdalarda bulunan fenolik bileşiklerin ve renk maddelerinin özelliklerini ifade eder. 5. Gıdalarda bulunan bileşenlerin yapılarında meydana gelen değişiklikleri açıklar.				
Dersin İçeriği	Su, karbonhidratlar, proteinler, lipitler, vitaminler, mineral maddeler, fenolik bileşikler, renk maddeleri, enzimler.				
Haftalar	Konular				
1	Suyun fiziksel ve kimyasal özellikleri				
2	Suyun temizlenmesi, su aktivitesi, serbest su, bağlı su				
3	Karbonhidratların özellikleri, sınıflandırılması, önemli karbonhidratlar				
4	Karbonhidrat kaynakları, kullanımı ve metabolizması				
5	Proteinlerin özellikleri, sınıflandırılması, proteinlerin biyolojik değeri				
6	Proteinlerin özellikleri, sınıflandırılması, proteinlerin biyolojik değeri				
7	Lipitlerin tanımı, sınıflandırılması, trigliseritlerin kimyasal bileşimi				
8	Yağların fiziksel ve kimyasal özellikleri				
9	Vitaminlerin özellikleri, yağda ve suda eriyen vitaminler				
10	Mineral maddelerin özellikleri, sınıflandırılması ve görevleri				
11	Enzimlerin özellikleri, sınıflandırılması				
12	Gıdalardaki enzim reaksiyonları, gıda sanayinde kullanılan enzimler				
13	Fenolik bileşiklerin tanımı, özellikleri, sınıflandırılması				
14	Renk maddeleri ve özellikleri				
Genel Yeterlilik					
1. Gıdalarda bulunan suyun, karbonhidratın, proteinin, lipitin önemini ve işlevlerini kavrayabilir. 2. Gıdalarda bulunan vitamin ve minerallerin işlevlerini ve önemini kavrayabilir. 3. Gıdalarda bulunan enzimlerin özelliklerini ve işlevlerini tanımlayabilir. 4. Gıdalarda bulunan fenolik bileşik ve renk maddelerinin işlevlerini ve önemini tanımlayabilir.					
Kaynaklar					
Bilişli, A. (2015). <i>Gıda Kimyası</i> . İzmir: Sidas Medya. Tayar, M., Çıbık, R. (2016). <i>Gıda Kimyası</i> . Bursa: Dora Basım-Yayın.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	3	-	3	3	-	4	-	4	-	-
ÖÇ2	3	-	3	3	-	4	-	4	-	-
ÖÇ3	3	-	3	3	-	4	-	4	-	-
ÖÇ4	3	-	3	3	-	4	-	4	-	-
ÖÇ5	3	-	3	3	-	4	-	4	-	-
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>										
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Gıda Kimyası	3	-	3	3	-	4	-	4	-	-