

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Gıda Kimyası	1701219	II	3 + 0	3	3
Ön Koşul Dersler					
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	<p>Bu dersin sonunda öğrenci:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gıdalarda bulunan suyun fiziksel ve kimyasal özelliklerini kavrar. Gıdalarda bulunan karbonhidratların, proteinlerin ve lipidlerin özelliklerini tanımlar. Gıdalarda bulunan vitaminlerin, mineral maddelerin ve enzimlerin özelliklerini açıklar. Gıdalarda bulunan fenolik bileşiklerin ve renk maddelerinin özelliklerini ifade eder. Gıdalarda bulunan bileşenlerin yapılarında meydana gelen değişiklikleri açıklar. 				
Dersin İçeriği	Su, karbonhidratlar, proteinler, lipidler, 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	Lipitlerin tanımı, sınıflandırılması, trigliseritlerin kimyasal bileşimi				
7	Ara sınav				
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					
<ol style="list-style-type: none"> Yıkama ve ayıklama makineleri, sap ayırma, kabuk soyma, çekirdek çıkarma makinelerini sıralayabilir. Taşıma ve iletim düzenlerini açıklayabilir. Isıl işlem makinelerini tanımlayabilir ve sıralayabilir. Klarifikatör, seperatör ve baktöfugatörlerin çalışma prensiblerini açıklayabilir. 					
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					
Ara Sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	2	2	2	4	3	2	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	5	2	2	2	4	3	2	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	5	2	2	2	4	3	2	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	5	2	2	2	4	3	2	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	5	2	2	2	4	3	2	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Gıda Kimyası	5	2	2	2	4	3	2	3	4	4	4	4	4	4	4