

| Dersin Adı | D. Kodu | Yarıyılı | T + U | Kredisi | AKTS |
|---|--|----------|-------|---------|------|
| Beslenme Biyokimyası | | VIII | 2 + 0 | 2 | 3 |
| Ön Koşul Dersler | | | | | |
| Dersin Dili | Türkçe | | | | |
| Dersin Türü | Zorunlu | | | | |
| Dersin Koordinatörleri | | | | | |
| Dersi Veren | | | | | |
| Dersin Yardımcıları | | | | | |
| Dersin Amacı | Besinlerdeki kimyasalların ve kimyasal değişimlerin incelenmesi ve bunların sağlığımıza etkilerinin anlatılması | | | | |
| Dersin Öğrenme Çıktıları | Besinlerdeki kimyasalların ve kimyasal değişimlerin incelenmesi ve bunların sağlığımıza etkilerini içeren bilgilerin kazandırılması | | | | |
| Dersin İçeriği | <p>Beslenme biyokimyası Genel Tanımı genel terminolojiyi araştır.</p> <p>Besin Elementleri özet hazırla.</p> <p>Proteinler biyokimya kitaplarından protein konusunu hatırla</p> <p>4Karbonhidratlar biyokimya kitaplarından karbohidratlar konusunu hatırla</p> <p>Yağlar ve Yağların Bozunması biyokimya kitaplarından yağlar konusunu hatırla</p> <p>Anorganik Elementler makro ve mikro elementler nelerdir hazırlan.</p> <p>Vitaminler suda çözünen ve yağda çözünen vitaminler nelerdir hazırlan.</p> <p>Su insan vücudu için önemi</p> <p>Oksijen (hava) tartışmaya hazırlan</p> <p>10Enzimlerin gıda maddelerindeki rolü enzimler konusuna biyokimya notlarından hazırlan. Antioksidanlar serbest radikaller ve sağlığımız konusuna hazırlan.</p> <p>Nişasta ve selüloz karbohidratlar konundan okuma.</p> <p>Gıdalarda Esmerleşme Reaksiyonları maillard reaksiyonunun ara basamaklarını öğren</p> | | | | |
| Haftalar | Konular | | | | |
| 1. | Beslenme biyokimyası Genel Tanımı genel terminolojiyi araştır. | | | | |
| 2. | Proteinler biyokimya kitaplarından protein konusunu hatırla | | | | |
| 3. | Karbonhidratlar biyokimya kitaplarından karbohidratlar konusunu hatırla | | | | |
| 4. | Yağlar ve Yağların Bozunması biyokimya kitaplarından yağlar konusunu hatırla | | | | |
| 5. | Anorganik Elementler makro ve mikro elementler nelerdir hazırlan. | | | | |
| 6. | Vitaminler suda çözünen ve yağda çözünen vitaminler nelerdir hazırlan. | | | | |
| 7. | Su insan vücudu için önemi | | | | |
| 8. | Oksijen (hava) tartışmaya hazırlan | | | | |
| 9. | Enzimlerin gıda maddelerindeki rolü enzimler konusuna biyokimya notlarından hazırlan. | | | | |
| 10. | Antioksidanlar serbest radikaller ve sağlığımız konusuna hazırlan. | | | | |
| 11. | Nişasta ve selüloz karbohidratlar konundan okuma | | | | |
| 13. | Gıdalarda Esmerleşme Reaksiyonları maillard reaksiyonunun ara basamaklarını öğren. | | | | |
| 14. | Ara sınav | | | | |
| Genel Yeterlilikler | | | | | |
| Besinlerdeki temel kimyasallar, besinlerin hazırlanmasındaki kimyasal değişimler, çeşitli beslenme paternleri ögre | | | | | |
| Kaynaklar | | | | | |
| food Chemistry, Fahrettin Göğüş, Sibel Fadiloğlu, Nobel Kitabevi 2006. Pocket Atlas of Nutrition, H. K. Biesalski, P. Grimm, 2005, Georg Thieme Verlag. Lehninger Principles of Biochemistry, Fourth Edition, David L. Nelson, Michael M. Cox, W. H. Freeman, 2004. | | | | | |
| Değerlendirme Sistemi | | | | | |
| Ara Sınav : % 40 | | | | | |
| Final : % 60 | | | | | |

PROĐRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŐKİŐİ TABLOSU

| | PY1 | PY2 | PY3 | PY4 | PY5 | PY6 | PY7 | PY8 | PY9 | PY10 |
|---|--------------------|-----|----------------|-----|---------------|-----|-----------------|-----|---------------------|------|
| ÖK1 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 |
| ÖK: ÖĞrenme Kazanımları PY:Program Çıktıları | | | | | | | | | | |
| Katkı Düzeyi | 1 Çok Düşük | | 2 Düşük | | 3 Orta | | 4 Yüksek | | 5 Çok Yüksek | |

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İliŐkisi

| | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 |
|-----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| Beslenme biyokimyası | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |