

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Kimyası		VIII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler	Biyokimya-1, Biyokimya-2				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin genel amacı; öğrencilerin gıda endüstrisi süreçlerinde yer alan biyomoleküllerin temel reaksiyonlarını öğrenmelerini sağlamaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Suyun gıda kimyası açısından önemini, 2. Aminoasitlerin ve proteinlerin reaksiyonlarını, 3. Karbonhidratların reaksiyonlarını, 4. Lipidlerin reaksiyonlarını, 5. Vitaminlerin yapı ve fonksiyonlarını, 6. Enzimlerin gıda endüstrisindeki kullanım alanlarını, 7. Minerallerin gıda endüstrisindeki fonksiyonlarını, 8. Gıdalara karışan kontaminatları, 9. Süt ve süt ürünlerini, 10. Et ve et ürünlerini, 11. Sebze ve meyve ürünlerini, 12. Çay, kahve ve kakaonun bileşimlerini ve üretimlerini, 13. İçme suyunun özellikleri ve üretimini <p>Öğrenmiş olacaktır.</p>				
Dersin İçeriği	Suyun gıda kimyası açısından önemi; Aminoasitlerin ve proteinlerin reaksiyonları; Karbonhidratların reaksiyonları; Lipidlerin reaksiyonları; Vitaminlerin yapı ve fonksiyonları; Enzimlerin gıda endüstrisindeki kullanım alanları; Minerallerin gıda endüstrisindeki fonksiyonları; Gıdalara karışan kontaminatlar; Süt ve süt ürünleri; Et ve et ürünleri; Sebze ve meyve ürünlerini; Çay, kahve ve kakaonun bileşimleri ve üretimleri; İçme suyunun özellikleri ve üretimi.				
Haftalar	Konular				
1	Suyun gıda kimyası açısından önemi				
2	Aminoasitlerin ve proteinlerin reaksiyonları				
3	Karbonhidratların reaksiyonları				
4	Lipidlerin reaksiyonlarını				
5	Vitaminlerin yapı ve fonksiyonları				
6	Enzimlerin gıda endüstrisindeki kullanım alanlarını				
7	Ara sınav				
8	Minerallerin gıda endüstrisindeki fonksiyonları				
9	Gıdalara karışan kontaminatlar				
10	Süt ve süt ürünleri				
11	Et ve et ürünleri				
12	Sebze ve meyve ürünleri				
13	Çay, kahve ve kakaonun bileşimlerini ve üretimleri				
14	İçme suyunun özellikleri ve üretimi				
Genel Yeterlilikler					
Biyomoleküllerin reaksiyonlarını; enzimlerin gıda endüstrisindeki kullanım alanlarını; gıdalara karışan kontaminantların yapı ve özellikleri ile bunların uzaklaştırılmasıyla ilgili teknikleri; süt-süt ürünlerinin, et-et ürünlerinin, sebze ve meyvelerin, çay, kahve ve kakaonun üretim metotlarını ve içme suyunun özellikleri ile üretimini açıklayabilme.					
Kaynaklar					
Belitz H.D., Grosch W., Schieberle P. (2004), <i>Food Chemistry</i> , 3. Baskı, Springer, New York.					

Değerlendirme Sistemi

Ara sınav: % 40
Final: % 60
Bütünleme:

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

	P Ç1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ1 0	PÇ1 1	PÇ1 2	PÇ1 3	PÇ1 4			
ÖÇ1	3	4	3	3	5	3	3	4	4	4	3	3	4	4			
ÖÇ2	5	3	3	4	5	3	3	4	5	4	3	3	3	4			
ÖÇ3	4	3	4	5	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4			
ÖÇ4	4	5	3	5	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3			
ÖÇ5	4	4	4	3	3	3	4	4	4	5	3	3	4	4			
ÖÇ6	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3			
ÖÇ7	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3			
ÖÇ8	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4			
ÖÇ9	4	4	4	5	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3			
ÖÇ10	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	3			
ÖÇ11	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	3	3			
ÖÇ12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	3			
ÖÇ13	4	4	4	4	4	3	3	3	3	5	4	4	3	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
Gıda kimyası	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	3	3	3	5