



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Temel Kimya I							
Ders Kodu		GT127		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Genel kimyasal kavramlar temellendirilip, programlara uygun kimya alt yapısının oluşturulması							
Özet İçeriğı		Madde yapısı, mol kavramı ve kimyasal hesaplamalar, asit ve baz kavramları, periyodik tablo ve kimyasal bağlar ve çözeltiler							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Doç. Dr. Rukiye FIRINCI						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Chemistry Raymond Chang international edition 2010/isbn 978-007-127220-9
2	Biyokimya Prf.Dr. Fahrünnisa PAMUK 2011/ 978-605-5543-42-6
3	Temel Kimya M.J. Sienko-R.A. PLANE 1984
4	Temel Kimya Peter Atkins; Loretta Jones; Çev.; Prof. Dr. Esmâ Kılıç, Prof. Dr. Fitnat Köseoğlu, Doç. Dr. Hamza Yılmaz Ankara / 13.1998 9789755560335
5	Genel Kimya 1 - Hüseyin Bağ Giray Topal ISBN: 9789944919425 Eylül 2012

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Madde, atom yapısı, elementler, bileşikler ve iyonlar
2	Teorik	Moleküller, molekül yapısı ve mol kütlesi
3	Teorik	Mol kavramı ve Kimyasal hesaplamalar
4	Teorik	Kimyasal hesaplamalar
5	Teorik	Kimyasal Hesaplamalar
6	Teorik	Çözelti ve çözelti ortamları
7	Teorik	Asit ve baz reaksiyonları ve titrasyon
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Asit ve baz reaksiyon hesaplamaları
10	Teorik	Asit ve baz reaksiyon hesaplamaları
11	Teorik	Sulu ve alkollü çözelti hazırlama
12	Teorik	Periyodik tablo ve kimyasal bağlar
13	Teorik	Kimyasal bağlar ve kimyasal etkileşim
14	Teorik	Kaynama noktası, atmosfer basıncı ve gazlar
15	Teorik	Kimyasal ekipmanlar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	5	0	3	15
Bireysel Çalışma	10	0	2	20
Ara Sınav	1	4	1	5



Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Madde ve özelliklerini anlayabilme
2	Çözelti hazırlayabilme
3	Asit ve baz çözeltilerini bilme
4	Kimyasal alet ve ekipmanları tanıyabilme ve kullanabilme
5	Kimyasal bağ yapılarını anlayabilme

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	1	4	4	5	4
PÇ2	2	4	4	5	4
PÇ3	2	4	4	5	4
PÇ4	2	4	4	5	3
PÇ5	5	5	5	5	4
PÇ6	5	5	5	5	4
PÇ7	2	5	5	4	3

