



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Kimyası							
Ders Kodu		GT111		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	106 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak gıdaların temel ve diğer bileşenlerini incelemek yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Gıdalarda bulunan su ve önemi, karbonhidratlar, proteinler, lipidler, enzimler, mineral madde ve vitaminler, fenolik maddeler, doğal lezzet maddeleri, toksik maddeler ve kontaminantlar, alkoller ve alkaloidler.							
Staj Durum		N/A							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Doç. Dr. Engin YARALI, Dr. Öğr. Üyesi Ali GÖNCÜ							

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıda Kimyası. Prof.Dr.Mehmet Demirci. 2008. NKÜ Zir.Fak.
2	Gıda Kimyası. Prof.Dr.Saldamlı. 2005. Uğurer Yay.
3	Gıda Kimyası. Prof.Dr.Mustafa Tayyar ve Prof.Dr.Uğur Günşen. 2010. Dora Yay.
4	Öğretim Elemanı Ders Notları (Öğr.Gör.Dr. Engin Yaralı)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıdalarda bulunan su, önemi ve fonksiyonları
2	Teorik	Gıdalarda bulunan karbonhidratlar, önemi ve fonksiyonları
3	Teorik	Gıdalarda bulunan proteinler, önemi ve fonksiyonları
4	Teorik	Gıdalarda bulunan proteinlerin fonksiyonları
5	Teorik	Gıdalarda bulunan lipidlerin, önemi ve fonksiyonları
6	Teorik	Lipidlerin fonksiyonları
7	Teorik	Gıdalarda bulunan enzimler, önemi ve fonksiyonları
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Gıdalarda bulunan mineral maddeler, önemi ve fonksiyonları
10	Teorik	Gıdalarda bulunan vitaminler, önemi ve fonksiyonları
11	Teorik	Gıdalarda bulunan fenolik maddeler, önemi ve fonksiyonları
12	Teorik	Gıdalarda bulunan doğal lezzet maddeleri, önemi ve fonksiyonları
13	Teorik	Gıdalarda bulunan toksik maddeler, önemi ve fonksiyonları
14	Teorik	Kontaminatlar
15	Teorik	Alkoller ve alkaloidler
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl sonu sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	3	0	14	42
Ödev	5	0	5	25
Okuma	7	0	5	35
Kısa Sınav	1	1	1	2



Dönem Sonu Sınavı	1	1	1	2
Toplam İş Yüğü (Saat)				106
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıdaların su ve protein içeriğini bilir
2	Gıdaların karbonhidrat ve lipid içeriğini bilir
3	Gıdaların vitamin ve mineral medde içeriğini kavrar
4	Gıdalarda enzim ve fenolik maddeler içeriğini bilir
5	Gıdalarda doğal lezzet maddeleri toksik bileşenler, kontaminantlar ve alkaloidlerin içeriğini bilir

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
PÇ2	3	3	3
PÇ5	5	5	5
PÇ6	5	5	5

