



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Temel Kimya II							
Ders Kodu		GT142		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıdaları oluşturan bileşenler hakkında bilgi sahibi olup bazı kimyasal genel analizlerin alt yapısını oluşturmak.							
Özet İçeriğı		Biyomoleküller, makro moleküller, canlı organizmanın temel bileşenleri olan proteinler, karbonhidratlar, lipitler, enzimler ve bazı organik bileşikli yapılar							
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	C.E. Mortimer " Modern Üniversite Kimyası" Çağlayan Kitabevi, 1.Baskı, 1999.
2	W.Fine and H.Beal (Çeviri) "Üniversite Kimyası" 2.Cilt,Alkım Yayınevi,2000.
3	E.Erdik, Y.Sarıkaya "Temel Üniversite Kimyası" Cilt:2, 1986.
4	W.Atkins,L.Jones (Çeviri) "Temel Kimya" Bilim Yayıncılık, 1999.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tampon sistemler, ph kavramı
2	Teorik	Asit ve baz kavramları
3	Teorik	Titrasyon hesapları
4	Teorik	Su ve suyun kimyasal önemi
5	Teorik	Organik bileşikler nedir ve tanımı
6	Teorik	Organik bileşiklerin sınıflandırılması
7	Teorik	Organik bileşiklerin kullanımı
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Biyomoleküller ve makromoleküller
10	Teorik	Biyolojik sistemlerde kimyasal bileşenler
11	Teorik	Proteinler ve yapı taşları
12	Teorik	Karbonhidratlar ve lipitler
13	Teorik	Enzimler, vitaminler ve mineraller
14	Teorik	Biyomoleküllerin ayrılması ve saflaştırılması
15	Teorik	Biyomoleküllerin ayrılması ve saflaştırılması
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
Okuma	4	0	4	16
Ara Sınav	1	7	1	8



Dönem Sonu Sınavı	1	7	1	8
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	Tampon sistemlerini anlayabilme
2	Titrasyon hesabı yapabilme
3	Organik bileşiklerin yapılarını ve özelliklerini anlayabilme
4	Biyomoleküllerin ayrıştırılması ve saflaştırılmasını bilme
5	Makromoleküllerin yapıtaşlarını bilme

Program Çıktıları (Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Süt işletmelerindeki temel işlemleri uygulayabilme
2	Süt ve Ürünleri İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
3	Süt ve endüstrisinde kullanılan makineleri tanıyabilmek ve kullanabilme
4	Süt ve ürünleri kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını değerlendirebilme
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
6	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
7	Yazılı ve sözlü olarak iletişim kurabilme
8	Temel kimya ve mikrobiyolojisi bilgisine sahip olabilme
9	Süt hayvancılığı ile ilgili bilgi sahibi olabilme
10	Çiğ süt analizleri yapabilme
11	Çeşitli süt ürünleri analizlerini yapabilme
12	Süt ve ürünlerini ambalajlayabilme
13	Çeşitli süt ürünleri yapabilme
14	Süt tesisleri ve kuruluş organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve yapabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ8	5	5	5	5	5

