



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Temel Kimyaya Giriş								
Ders Kodu	KGK101			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	54 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bilim ve teknolojinin her dalında yer alan kimyanın temel kavramlarının teorik olarak öğretimini amaçlar								
Özet İçeriği	Madde ve Özellikleri, Atom ve atomun yapısı, periyodik tablo, Kimyasal Reaksiyonlar, Sıvılar, Katılar, Gazlar, Mol kavramı, Çözelti hazırlama								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Kübra GENÇDAĞ ŞENSOY								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Temel Kimya, Aydın, A.O., Sevinç, V., Şengil, İ.A., Aşiyen Yayınları, 2001, Adapazarı
2	Temel Üniversite Kimyası, Sarıkaya, Y., Erdik, Y., Gazi Kitap Evi, 1969.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Madde ve Özellikleri
2	Teorik	Atom and atomic structure
3	Teorik	Atomun Yapısı ve Özellikleri
4	Teorik	Periyodik Tablo ve Özellikleri
5	Teorik	Periyodik Tablo ve Özellikleri
6	Teorik	Kimyasal Bağlar
7	Teorik	Kimyasal Reaksiyonlar ve Hesaplamalar
8	Teorik	Kimyasal Reaksiyonlar ve Hesaplamalar
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Gazlar
11	Teorik	Sıvılar ve Katılar
12	Teorik	Bileşik Formüllerinin Yazılması, İsimlendirilmeleri
13	Teorik	Mol Kavramı
14	Teorik	Sulu Çözeltiler ve Karışımlar
15	Teorik	Sulu Çözeltiler ve Karışımlar
16	Teorik	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
Toplam İş Yüğü (Saat)				54
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Madde ve özelliklerini kavrar
---	-------------------------------



2	Atomun yapısı yardımıyla periyodik cetveli ve sistematığını kavrar
3	Atomların elektron düzenlerine bağlı olarak kimyasal bağları kavrar
4	Kimyasal reaksiyonları ve hesaplamalarını kavrar ve uygular
5	Gazlar, sıvılar ve katıların ayırt edebilme özelliklerini kavrar ve uygular
6	Çözeltilerin kaynama ve donma noktaları, buhar basıncı gibi özelliklerini kavrar ve uygular

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	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	4	5	5
PÇ10	5	5	4	5	5
PÇ11	5	5	4	5	5
PÇ12	5	5	4	5	5

