



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  
**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 İçeriği	Biyomoleküller, makro moleküller, canlı organizmanın temel bileşenleri olan proteinler, karbohidratlar, lipitler, enzimler ve bazı organik bileşik yapılar								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Deniz AKTAŞ UYGUN								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### 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	Karbohidratlar 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 (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı )**

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	3	4	3	3	

