



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
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 İçeriği	Gıdalarda bulunan su ve önemi, karbohidratlar, 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)	Öğr. Gör. Ali GÖNCÜ, Öğr. Gör. Engin YARALI								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

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 karbohidratlar, 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 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	5	5	5	5	5

