



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Kimyası	FBO2250	3	5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Fen Bilgisi Eğitimi
----------------------------	---------------------

Dersin Koordinatörü	Aslı GÖRGÜLÜ ARI
---------------------	------------------

Dersi Veren(ler)	Aslı GÖRGÜLÜ ARI
------------------	------------------

Asistan(lar)ı	Gülbin Özkan
---------------	--------------

Dersin Amacı	Bu dersin amacı gıda bileşenlerini, bu bileşenlerin özelliklerini, kimyasal yapılarını ve bu bileşenlerde meydana gelen değişimleri öğretmektir
--------------	---

Dersin İçeriği	Su ve özellikleri, Gıda Maddelerinde Karbonhidratlar, Karbonhidratların Yapısı, Gıda Maddelerinde Lipidlerin Yapısı ve Fonksiyonları, Gıda Örneklerinde Proteinler, Proteinlerin Yapısı ve Fonksiyonları, Enzimlerin Yapısı, Vitamin ve Minerallerin Yapıları ve Fonksiyonları, Alkoller ve Alkaloidler, Gıdalarda Saklama Yöntemleri, Toksik Maddeler ve Kontaminantlar.
----------------	---

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler gıdaların içeriklerini bilecek
2	Öğrenciler gıda bilinci kazanacak
3	Öğrenciler gıda bileşimlerini etkileyen faktörleri bilecek
4	Öğrenciler gıda bileşenlerinin vücuttaki fonksiyonlarını bilecek
5	Öğrenciler farklı besin maddelerindeki kimyasal reaksiyonları bilecek
6	Öğrenciler enzimlerin özelliklerini ve gıdalardaki fonksiyonlarını bilecek
7	Öğrenciler gıda saklama yöntemlerini bilecek

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Su ve özellikleri	İlgili Kaynaklar
2	Gıda Maddelerinde Karbonhidratlar	İlgili Kaynaklar
3	Karbonhidratların Yapısı	İlgili Kaynaklar
4	Karbonhidratların Fonksiyonları	İlgili Kaynaklar
5	Gıda Maddelerinde Lipidlerin Yapısı ve Fonksiyonları	İlgili Kaynaklar
6	Gıda Örneklerinde Proteinler	İlgili Kaynaklar

7	Proteinlerin Yapısı ve Fonksiyonları	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1 / Practice or Review	Sınav Hazırlığı
9	Enzimlerin Yapısı	İlgili Kaynaklar
10	Vitamin ve Minerallerin Yapıları ve Fonksiyonları	İlgili Kaynaklar
11	Toksik Maddeler ve Kontaminantlar	İlgili Kaynaklar
12	Alkoller ve Alkaloidler	İlgili Kaynaklar
13	Gıdalarda Saklama Yöntemleri	İlgili Kaynaklar
14	Genel tekrar	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar
16	Final Sınavı	Sınav Hazırlığı

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	20
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	40
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	5	65
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	10	10
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			

Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
Toplam İşyükü			136
Toplam İşyükü / 30(s)			4.53
AKTS Kredisi			5
Diğer Notlar	Yok		