



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Koku ve Tat Bileşikleri	KIM4852	3	5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

Dersin Dili	İngilizce
-------------	-----------

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

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

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

Dersi Sunan Akademik Birim	Kimya Bölümü
----------------------------	--------------

Dersin Koordinatörü	Hale OCAK
---------------------	-----------

Dersi Veren(ler)	Hale OCAK
------------------	-----------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Organik esaslı koku ve tat maddelerinin yapıları, kimyasal ve fiziksel özellikleri, sentez ve analiz yöntemleri hakkında temel bilginin kazandırılması.
--------------	---

Dersin İçeriği	Koku ve tat maddelerinin tanımı ve tarihçesi, doğal, doğala özdeş ve yapay ürünler – Kimyasal algı, koku maddelerinde uçuculuk ve dayanıklılık, polarite, eşik konsantrasyon – Alifatik Bileşikler, sentezi ve özellikleri - Asiklik terpenler ve siklik terpenler, sentezi ve özellikleri - Sikloalifatik bileşikler, sentezi ve özellikleri - Aromatik bileşikler, fenoller ve fenol türevleri - O-, O,S-, S,S-, N- ve N,S- Heterosiklikler – Koku ve tat endüstrisindeki doğal ürünler - Koku ve tat endüstrisindeki uygulamalar - Koku ve tat endüstrisinde kullanılan analitik teknikler – Koku maddelerinde toksikoloji ve güvenlik
----------------	---

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler, koku ve tat maddelerinin kimyasal yapısını, fiziksel özelliklerini, elde etme ve analiz yöntemlerini öğreneceklerdir.
2	Öğrenciler ticari aromatik ürünlerin kimyasal içeriğini okuma ve anlamada beceri kazanacaktır.
3	Öğrenciler koku ve tat maddelerinin güvenlik ve toksisitesi hakkında bilgi sahibi olacaktır.
4	Öğrenciler, kimyasal yapı - koku ve tat özellik ilişkisini yorumlama becerisi kazanacaktır.
5	Öğrenciler koku ve tat endüstrisindeki uygulamalar hakkında bilgi sahibi olacaktır.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Koku ve tat maddelerinin tanımı ve tarihçesi, doğal, doğala özdeş ve yapay ürünler	[1-3] İlgili Ünite
2	Kimyasal algı, koku maddelerinde uçuculuk ve dayanıklılık, polarite, eşik konsantrasyon	[1-3] İlgili Ünite
3	Alifatik Bileşikler, sentezi ve özellikleri	[1-3] İlgili Ünite

4	Asiklik terpenler ve siklik terpenler, sentezi ve özellikleri	[1-3] İlgili Ünite
5	Sikloalifatik bileşikler, sentezi ve özellikleri	[1-3] İlgili Ünite
6	Aromatik bileşikler, fenoller ve fenol türevleri	[1-3] İlgili Ünite
7	O-, O,S-, S,S-, N- ve N,S- Heterosiklikler	[1-3] İlgili Ünite
8	Ara Sınav 1	[1-3] İlgili Üniteler
9	Koku ve tat endüstrisindeki doğal ürünler	[1-3] İlgili Ünite
10	Koku ve tat endüstrisindeki uygulamalar	[1-3] İlgili Ünite
11	Koku ve tat endüstrisinde kullanılan analitik teknikler	[1-3] İlgili Ünite
12	Koku maddelerinde toksikoloji ve güvenlik	[1-3] İlgili Ünite
13	Ödev Sunumları	[1-3] İlgili Üniteler
14	Ödev Sunumları	[1-3] İlgili Üniteler
15	Final	[1-3] İlgili Üniteler

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
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	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	3	39
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	30	30

Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			0
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Toplam İşyükü			138
Toplam İşyükü / 30(s)			4.60
AKTS Kredisi			5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----