



Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yerel Kredi | AKTS | Ders (saat/hafta) | Uygulama (saat/hafta) | Laboratuvar (saat/hafta) |
|---------------|---------|-------------|------|-------------------|-----------------------|--------------------------|
| Besin Kimyası | KIM4462 | 3 | 5 | 3 | 0 | 0 |

| | |
|------------|-----|
| Önkoşullar | Yok |
|------------|-----|

| | |
|---------|-------|
| Yarıyıl | Bahar |
|---------|-------|

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

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

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Ders Kategorisi | Temel Meslek Dersleri |
|-----------------|-----------------------|

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

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

| | |
|---------------------|--------------|
| Dersin Koordinatörü | Zuhal TURGUT |
|---------------------|--------------|

| | |
|------------------|--|
| Dersi Veren(ler) | |
|------------------|--|

| | |
|---------------|--|
| Asistan(lar)ı | |
|---------------|--|

| | |
|--------------|---|
| Dersin Amacı | Bu dersin amacı, öğrencilere temel besin maddelerinin kimyasını, reaksiyonlarını ve analizleri hakkında bilgi vermektir |
|--------------|---|

| | |
|----------------|--|
| Dersin İçeriği | Besin kimyası, beslenme tanımı, Proteinler, Enzimler, Lipidler, Karbohidratlar, Vitaminler, Biyoelementler, Su, Süt ve ürünleri, tatlı maddeler, bal, meyve suyu, et ve ürünleri, alkollü içecekler laboratuvar deneyleri ana besin gruplarının ve iyot indisi, sabunlaşma indisi, indirgen şekerler, ait indeksi, peroksit indeksi, polarimetri gibi daha spesifik analizleri içerir. |
|----------------|--|

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

Ders Öğrenim Çıktıları

| | |
|---|--|
| 1 | Proteinler, yağlar, karbonhidratlar ve vitaminler gibi başlıca gıda bileşenlerinin kimyasını ve reaksiyonlarını açıklayabileceklerdir. |
| 2 | Bu gıda bileşik gruplarına özgü analizleri gerçekleştirebileceklerdir. |
| 3 | Gıda analizindeki prensipleri anlayabileceklerdir. |
| 4 | Gıda analizlerinin deneysel yöntemlerini uygulayabileceklerdir. |
| 5 | Gıda katkı maddeleri hakkında bilgi sahibi olabileceklerdir. |

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

| Hafta | Konular | Ön Hazırlık |
|-------|----------------------------|--|
| 1 | Konu Anlatımı: Genel Giriş | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |
| 2 | Konu Anlatımı: Proteinler | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |

| | | |
|----|--|---|
| 3 | Konu Anlatımı: Proteinler | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |
| 4 | Konu Anlatımı: Enzimler | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |
| 5 | Konu Anlatımı: Yağlar ve analizleri, küçük sınav | İlgili konuların 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012.kitabından okunması |
| 6 | Konu Anlatımı: Karbohidratlar ve analizleri | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |
| 7 | Konu Anlatımı: Karbohidratlar ve analizleri | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |
| 8 | Midterm 1 / Practice or Review | |
| 9 | Konu Anlatımı: Vitaminler ve analizler | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |
| 10 | Konu Anlatımı: Biyoelementler | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |
| 11 | Konu Anlatımı: Su önemi ve analizleri,ödev | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |
| 12 | Konu Anlatımı: Tatlı maddeler ve bal, ödev | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |
| 13 | Konu Anlatımı: Süt ve ürünleri | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |
| 14 | Konu Anlatımı: Et ve ürünleri | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |
| 15 | Konu Anlatımı: Meyve suyu-alkollü içecekler | 1. H.D. Belitz, W. Grosch, "Food chemistry" 3 rd ed. Springer, 2004. 2. Mehmet Demirci, "Gıda Kimyası", İstanbul, 2012. |

| | | |
|----|-------|--|
| 16 | Final | |
|----|-------|--|

| Değerlendirme Sistemi | | |
|---|-------------|-------------------|
| Etkinlikler | Sayı | Katkı Payı |
| Devam/Katılım | | |
| Laboratuvar | 0 | 0 |
| Uygulama | 0 | 0 |
| Arazi Çalışması | 0 | 0 |
| Derse Özgü Staj | 0 | 0 |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği | | |
| Ödev | 1 | 20 |
| Sunum/Jüri | 0 | 0 |
| Projeler | 0 | 0 |
| Seminer/Workshop | 0 | 0 |
| 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 | 14 | 3 | 42 |
| Laboratuvar | 0 | 0 | 0 |
| Uygulama | 0 | 0 | 0 |
| Arazi Çalışması | 0 | 0 | 0 |
| Sınıf Dışı Ders Çalışması | 14 | 3 | 42 |
| Derse Özgü Staj | 0 | 0 | 0 |
| Ödev | 1 | 12 | 12 |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği | 0 | 0 | 0 |
| Projeler | 0 | 0 | 0 |
| Sunum / Seminer | 0 | 0 | 0 |
| Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 20 | 20 |
| Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 20 | 20 |
| Toplam İşyükü | | | 136 |
| Toplam İşyükü / 30(s) | | | 4.53 |
| AKTS Kredisi | | | 5 |

| | |
|--------------|-----|
| Diğer Notlar | Yok |
|--------------|-----|