Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuar (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, alkollu 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-alkollu 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		
Laboratuar	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
Laboratuar	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