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	Temel besin maddelerinin kimyasını, reaksiyonlarını ve analizleri hakkında bilgi sahibi olmak
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	Öğrenci proteinler, yağlar, karbohidratlar ve vitaminler gibi ana besin maddelerinin kimyası, reaksiyonları ve analizleri hakkında bilgi sahibi olur.
2	Besin maddelerinin spesifik gruplarının analizleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Öğrenci,besin analiz prensiplerini detaylı anlayabilir.
4	Öğrenci deneysel olarak da besin analizlerini yapma yeteneği kazanır.
5	Öğrenci besin katkıları hakkında bilgi sahibi olur.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Genel Giriş	İlgili konuların ders kitabından okunması
2	Proteinler	İlgili konuların ders kitabından okunması
3	Enzimler	İlgili konuların ders kitabından okunması
4	Yağlar ve analizleri	İlgili konuların ders kitabından okunması

5	Karbohidratlar ve analizleri, laboratuvar uygulamaları	İlgili konuların ders kitabından okunması
6	Karbohidratlar ve analizleri, laboratuvar uygulamaları	İlgili konuların ders kitabından okunması
7	Vitaminler ve analizleri, laboratuvar uygulamaları	İlgili konuların ders kitabından okunması
8	Midterm 1	-
9	Biyoelementler	İlgili konuların ders kitabından okunması
10	Su	İlgili konuların ders kitabından okunması
11	Tatı maddeler - bal	İlgili konuların ders kitabından okunması
12	Süt ve ürünleri	İlgili konuların ders kitabından okunması
13	Et ve ürünleri	İlgili konuların ders kitabından okunması
14	Meyve suyu, alkollu içecekler, analizleri	İlgili konuların ders kitabından okunması
15	Final	İlgili konuların ders kitabından okunması

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım	0	0
Laboratuar	0	0
Uygulama	0	0
Arazi Çalışması	0	0
Derse Özgü Staj	0	0
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	0	0
Ödev	1	30
Sunum/Jüri	0	0
Projeler	0	0
Seminer/Workshop	0	0
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

Laboratuar	5	2	10
Uygulama	0	0	0
Arazi Çalışması	0	0	0
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	3	39
Derse Özgü Staj	0	0	0
Ödev	1	10	10
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	40	40
		Toplam İşyükü	158
		Toplam İşyükü / 30(s)	5.27
		AKTS Kredisi	5

Diğer Notlar	Yok