

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gıda Kimyası
Dersin AKTS'si	2
Dersin Yürütücüsü	Doç.Dr. Serap KILIÇ ALTUN
Dersin Gün ve Saati	Cuma 16.15-17.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 13:00-14:00
İletişim Bilgileri	skılıçltun@harran.edu.tr 0 414 318 2676
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Gıda bileşenleri ve reaksiyon mekanizmaları ile bunların son ürün kalitesine etkisini anlamaya yardımcı olacak kavramları oluşturmak, Depolama ve işleme sırasında gıda bileşenlerinde meydana gelebilecek değişikliklerin anlaşılmasına yaklaşımda bulunmak, Gıdaların oksidasyonu sırasında antioksidan maddelerin reaksiyon mekanizmalarını detaylı tartışmaya açmak
Dersin Öğrenme Çıktıları	1.Gıda örneklerindeki değişikliklerden sorumlu mekanizmaları anlar. 2. Gıdanın kimyasal kompozisyonu ile kalitesi arasındaki ilişkiyi tanımlar. 3. Gıda üretim sürecinde, kritik kontrol noktalarında ve son ürün ile ilgili sorunlarda gıda kimyası bilgilerini kullanır. 4.Proteinlerin yapı ve özellikleri, proteinlerin sınıflandırılması hakkında bilgilenir. 5.Temel lipid bileşenleri, lipidlerin fizikokimyasal özellikleri hakkında bilgi edinir. 6.Karbonhidratların yapı ve özellikleri hakkında bilgi edinir
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Temel lipid bileşenleri, lipidlerin fizikokimyasal özellikleri 2. Hafta Lipid işleme, lipid oksidasyon mekanizması ve antioksidanlar 3. Hafta. Vitaminler, yapıları ve genel özellikleri, stabilitesi ve bozunma mekanizması, analitik tayin yöntemleri 4. Hafta Temel mineraller, mineral kimyası; sulu sistemlerde mineral çözünürlüğü, mineraller ve asit/ baz kimyası, gıdalarda yer alan minerallerin biyoyararlanımı 5. Hafta Basit karbonhidratlar ve polisakaritlerin kimyasal yapıları ve özellikleri, selüloz, pentozanlar ve hemiselülozlar, gamlar, hidrokolooidler, besinsel lifler. 6. Hafta myologia (Kısa Süreli Sınav) 7. Hafta Gıdaların işlenmesi sırasında karbonhidratlarda ortaya çıkan değişimler, enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonları 8. Hafta Proteinlerin yapı ve özellikleri, proteinlerin sınıflandırılması, 9. Hafta arthroloji. (Ara Sınav) 10. Hafta Gıdaların işlenmesi sırasında proteinlerde ortaya çıkan değişimler, proteinlerin fonksiyonel özellikleri 11. Hafta Renk maddeleri; klorofiller, myoglobin, karotenoidler 12. Hafta Renk maddeleri; antosiyaninler, betalainler, melanoidinler Antioksidan mekanizmaları 13. Hafta Gıdalarda bulunan önemli antioksidanlar ağır metaller

	14. Hafta Gıdalarda enzim bilgisi
Ölçme-Değerlendirme	Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: 40 % Kısa Süreli Sınav: 10% Yarıyıl sonu Sınavı : 50 % Ara Sınav Tarih ve Saati: Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde Kısa Süreli Sınav Tarih ve Saati: 6. Hafta (1. Ders Saatinde)
Kaynaklar	1. Saldamlı İ. (19989). <i>Gıda Kimyası</i> Hacettepe Üniversitesi Basımevi, 2. Ders notları ve güncel makaleler

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ2	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ3	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ4	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ5	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ6	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları												
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Gıda Kimyası	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5