

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Kimyası	0901667	6	1	1	2
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Yrd.Doç.Dr.Serap KILIÇ ALTUN				
Dersi Veren	Yrd.Doç.Dr.Serap KILIÇ ALTUN				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Veteriner Fakültesi eğitim öğretim süresince Gıda Hijyeni ve Teknolojisi bölümü zorunlu derslerine temel teşkil etmesinin yanı sıra hayvansal gıdaların kimyasal yapılarının öğretilmesi amaçlanmıştır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; temel besin öğelerini, bunların kimyasal yapısını ve kaynaklarını öğrenmiş olacaktır.				
Dersin İçeriği					
Haftalar	Konular				
1	Temel besin öğeleri ve kimyasal yapıları				
2	Besinlerin fizyolojik görevleri				
3	Besinlerin sosyolojik görevleri				
4	Besinlerin psikolojik görevleri				
5	Karbonhidratlar				
6	Karbonhidrat kaynağı gıdalar				
7	Proteinler				
8	Protein kaynağı gıdalar				
9	Yağlar				
10	Yağ kaynağı gıdalar				
11	Vitaminler				
12	Vitamin kaynakları				
13	Mineral maddeler				
14	Mineral kaynağı gıdalar				
Kaynaklar	1.GIDA KİMYASI. Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ 2.GIDA KİMYASI.Prof. Dr. Mustafa TAYAR, Doç. Dr. Recep ÇIBIK 3.GIDA KİMYASI:Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ				
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: Yazılı (%40)					
Final: Yazılı (%60)					
Projeler: -					
Ödevler: -					