

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Kimyası	0901667	VI	1+0	1	2
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
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,				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 				
Dersin İçeriği	Ders gıda bileşenlerinin tek tek ve gıda sistemleri içerisindeki kimyasal, fiziksel, teknolojik ve fonksiyonel özellikleri ve kimyasal reaksiyonları üzerine odaklanacak				
Haftalar	Konular				
1	Temel lipid bileşenleri, lipidlerin fizikokimyasal özellikleri				
2	Lipid işleme, lipid oksidasyon mekanizması ve antioksidanlar				
3	Derin yağda kızartma işlemi, gıda lipidleri ve sağlık				
4	Vitaminler, yapıları ve genel özellikleri				
5	Temel mineraller, mineral kimyası				
6	Basit karbonhidratlar ve polisakkaritlerin kimyasal yapıları ve özellikleri				
7	Ara Sınav				
8	Gıdaların işlenmesi sırasında karbonhidratlarda ortaya çıkan değişimler				
9	Proteinlerin yapı ve özellikleri, proteinlerin sınıflandırılması				
10	Gıdaların işlenmesi sırasında proteinlerde ortaya çıkan değişimler				
11	Renk maddeleri; klorofiller, myoglobin, karotenoidler,				
12	Renk maddeleri; antosiyaninler, betalainler, melanoidinler				
13	Antioksidan mekanizmaları				
14	Gıdalarda bulunan önemli antioksidanlar				
Genel Yeterlilikler					
1. Gıda sistemleri içerisindeki kimyasal, fiziksel, teknolojik ve fonksiyonel özellikleri ve kimyasal reaksiyonlar hakkında kapsamlı bilgi öğrenecektir					
Kaynaklar					
Saldamlı, İ. (1998). <i>Gıda Kimyası</i> , Ankara, Hacettepe Üniversitesi Basımevi					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

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
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları 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	4	4	5	4	4	4	4	2	5	5