BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

KİMYA TEKNOLOJİSİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Kimyası	KİM121	2	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Kimya Teknolojisi - Ön Lisans (yüz-yüze)
Amaç	Gıdaların genel kimyasal bileşimi ve değişkenliği, major bileşenleri, gıdaların bozulma tepkimeleri (enzimatik ve enzimatik olmayan esmerleşmeler)ve gıdaların bileşiminin öğretilmesidir.
Ders İçeriği	Gıda kimyasına giriş, biyokimyanın tanımı, kapsamı; Canlılığın temel özellikleri, hücre ve organellerinin biyokimyasal önemi; İnsan için önemli biyomoleküller, metabolizmanın tanımı ve sınıflandırılması; Metabolizma hakkında temel kavramlar; Karbohidratların yapısı, özellikleri ve metabolizması; Lipitlerin yapısı, özellikleri ve metabolizması; Aminoasitlerin yapısı, özellikleri ve metabolizması; Proteinlerin yapısı, özellikleri ve metabolizması; Protein sentezi ve enzimler; Nükleik asitlerin yapısı, özellikleri ve metabolizması; Vitaminler; Su ve minerallerin metabolizması; Hormonlar
Ders Kaynakları	Aksoy,M., 2000. Beslenme Biyokimyası. Hatiboğlu Yayınları:126. ISBN: 975-8322-07-9., Bilgin,Ş., Gıda Kimyası ders Notları. SDÜ: Eğirdir Su Ürünleri Fak.2007. , Gıda Kimyası, Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü/TEKİRDAĞ, M. Tayar ve R Çıbık, Gıda Kimyası, Birinci baskı, Dora Yayınları, Bursa, 2011., H. D. Belitz, W. Grosch and P. Schieberle, Food Chemistry, Fourth Edition, Springer-Verlag, Berlin, 2009., Aksoy,M., 2000. Beslenme Biyokimyası. Hatiboğlu Yayınları:126. ISBN: 975-8322-07-9., Bilgin,Ş., Gıda Kimyası ders Notları. SDÜ: Eğirdir Su Ürünleri Fak.2007. , Gıda Kimyası, Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü/TEKİRDAĞ, Biyokimya, David Hames and Nigel Hooper, 3. Baskıdan Çeviri, Editör: Yusuf Tutar, Hikmet Geçkil, Mehmet Karataş, Biyokimya, Leyla Kalaycıoğlu, Behiç Serpek, Mehmet Nizamlıoğlu, Nuri Başpınar, Ali Muhtar Tiftik 3. Baskı, Nobel Yayınevi, Biyokimya,Keha, E.E. and Küfrevioğlu, İ. (2004). 3. Baskı, Aktif Yayınevi, Erzurum, Turkey., Biyokimyanın Temelleri (Fundamentals of Biochemistry), Lehninger 3. basım, Çevirmen Editör: Prof. Dr. Nedret Kılıç, Besin Kimyası; A.Telefoncu , Ege Üniversitesi Basım Evi, İzmir, Food Chemistry;3rd revised Edition, H.D.Belitz;W.Grosch;P.Schieberle, Springer Verlag GmbH, Heidelberg-Germany, Biyokimya kitapları

Hafta	Konu
1	Gıda Bilimi ve gıdaların kimyasal bileşimleri,
2	Su ve suyun gıda kimyasındaki önemi, Su aktivitesi ve gıdalarda su kalitesi
3	Karbonhidratlar,
4	Proteinler,
5	Yağlar,
6	Vitaminler ve Enzimler,
7	Mineraller,
8	Gıda katkı maddeleri (koruyucular, renk, lezzet, aroma bileşenleri vb)-I , ara sınav
9	Gıda katkı maddeleri (koruyucular, renk, lezzet, aroma bileşenleri vb)-II
10	Gıda bileşenleri analiz yöntemleri-I
11	Gıda bileşenleri analiz yöntemleri-II
12	Gıda işleme ve depolama yöntemleri,
13	Gıdalarda enzimatik bozulma tepkimeleri,
14	Gıdalarda enzimatik olmayan bozulma tepkimeleri

Program Çıktıları	
1	Kimya biliminin temel prensiplerini laboratuar çalışmalarında uygulama ve yorumlama becerisi kazanır.
2	Laboratuar çalışmalarında kullanılan kimyasalların güvenlik ile ilgili kurallarını açıklar, kuralları uygular ve kimyasalların çevreye olan etkilerini tanımlar.
3	Laboratuar güvenliği konusunu kavramak, genel laboratuar malzemelerini tanımak ve laboratuar malzemelerinin kullanımını bilir.
4	Deney yapma, veri toplama, sonuçları değerlendirme, üretim ortamı ve laboratuvarda karşılaştığı problemlere karşı çözüm üretme yeteneği kazanır.
5	Laboratuarlarda değişik sentez ve analiz yöntemlerini (kimyasal, enstrümantal ve duyusal) uluslararası standartlara (ASTM, DIN, TSE,…) göre analiz yapar, çıkan sonuçları değerlendirir.
6	Kimyasal hammaddelerin sınıflandırılmasını, hangi amaçla, hangi ürünlerde ne kadar kullanılacağını, ürettiği ürünün hangi özellikleri taşıması gerektiğini bilir.
7	Matematik, fen bilimleri ve mesleki alanda temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kazanır ve çözüm üretmede kullanabilme yeteneğine sahiptir.
8	Kimyasal madde üreten veya kimyasal madde kullanarak üretim yapan iş yerlerindeki laboratuvarlarda, hazırlanan iş planı ve programına göre, istenen kalitede ürün elde edilmesi için gerekli işleri yürütebilir.
9	Bir kimya tesisindeki modern cihaz ve makinelerin temel ilkelerini kavrar ve uluslararası standartlara göre kalibrasyonlarını kontrol ederek kullanabilir.
10	Alanının gereksinimlerini karşılayacak temel düzeyde bilgisayar kullanım bilgisine sahiptir ve internet iletişim becerisi kazanır, ayrıca bu yolla doğru bilimsel kaynaklara ulaşabilme yetkinliğine sahiptir
11	Kimya ve ilgili alanlarda dünyadaki yenilikleri ve gelişmeleri takip edebilme yetkinliğine sahiptir
12	Mesleki ile ilgili uygulamalarda öngörülmeyen durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilir, takım çalışmalarında sorumluluk alabilir veya bireysel çalışma yapabilir, disiplinler arası konularda çalışabilme becerisine sahiptir.
13	Sanayi ve hizmet sektöründeki ilgili süreçleri yerinde inceleyerek uygulama yapabilir
14	Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir.
15	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; mesleği ile ilgili gelişimleri takip edebilecek düzeyde yabancı dil bilgisine sahiptir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Metabolizma hakkında temel kavramları öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Biyokimyasal olaylar ve reaksiyonlar hakkında bilgi sahibi olunur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Biyokimyanın insanlar ve diğer canlılar için önemini kavrar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Canlılığın temel özellikleri, hücre ve organellerinin biyokimyasal önemini öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-