BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

FEN FAKÜLTESİ

KİMYA

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Kimyası	KIM322	6	3 + 0	6,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Kimya - Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Bu dersin amacı gıda, besin ve doğal liflerin ana bileşenlerinin metabolizması ve özelliklerini açıklamak, gıdaların biyokimya ve kimyası hakkında bilgiler vermek, tarımsal ürünlerin işlenmesi ve gıda ve içecek endüstrisinde kullanılan kimyasal ve biyokimyasal analiz yöntemlerine ilişkin pratik geliştirmeleri konusunda bilgilendirmektir. Ayrıca öğrenciler gıda katkı maddeleri ve gıda kontaminasyonu hakkında bilgi sahibi olurlar.
Ders İçeriği	Besinlerin genel biyokimyasal bileşenleri, su, proteinler, karbohidratlar, lipitler, vitaminler, mineraller, enzimler, bunların tayin metodları, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Kontaminasyonu, Süt ve Süt Ürünleri, Tahıl ve Tahıl Ürünleri, Yağ Teknolojisi,besinlerin bozunması, korunması ve saklanması işlenmesi ve sindirimi.
Ders Kaynakları	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., Besin Kimyası; A.Telefoncu , Ege Universitesi Basım Evi, İzmir, Biyokimya kitapları

Hafta	Konu
1	Temel gıda maddeleri ve besinlerin genel biyokimyasal bileşenleri
2	Su
3	Proteinler
4	Karbohidratlar
5	Lipitler
6	Vitaminler
7	Mineraller
8	Enzimler, ara sınav
9	Süt ve Süt Ürünleri
10	Tahıl ve Tahıl Ürünleri
11	Yağ Teknolojisi
12	Gıda Kontaminasyonu ve gıda katkı maddeleri
13	Besinlerin bozunması, korunması, saklanması, işlenmesi ve sindirimi-I
14	Besinlerin bozunması, korunması, saklanması, işlenmesi ve sindirimi-II

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		10	1
Ödev 1		5	1
Final		10	1
	Ders İş Yükü:	95	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,73	

Program Çıktıları	
1	Alanında edindiği bilgi ve deneyimlerle dünyadaki teknolojik gelişmeleri takip ederek ulusal veya uluslararası üniversite, kamu ve özel sektör kuruluşlarında araştırma-geliştirme çalışmalarını yapabilme becerisine sahip olmak
2	Fen Bilimleri ve Kimya dalları ile ilgili konularda yeterli bilgi ve deneyime sahip olma; uygulamalı araştırma projeleri geliştirebilme becerisine sahip olmak
3	Kimya uygulama alanında gerekli metod ve teknikleri uygulayabilmek, ilgili cihazları etkin olarak kullanabilme becerisi; alanıyla ilgili bilişim teknolojilerini kullanma becerisine sahip olmak
4	Bireysel çalışma becerisi, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışmasına yatkın olmak
5	Edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilmek ve öğrenmesini yönlendirebilmek
6	Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirmek
7	Bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini yenileme becerisine sahip olmak
8	Bilgiye erişebilme ve veri tabanlarını kullanabilme becerisine sahip olmak
9	Alanıyla ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilmek ve en az bir yabancı dil bilgisine sahip olmak
10	Bilişim ve iletişim teknolojilerini etkin bir biçimde kullanabilmek
11	Proje yönetimi, işyeri uygulamaları, çevre ve iş güvenliği konularında bilinçli olmak
12	Çağın sorunlarının farkında olmak
13	Kimya alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında toplumsal ve bilimsel etik değerleri gözetme bilgi ve bilincine sahip olmak

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

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/265684