

HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
ŞANLURFA TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU  
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

| Dersin Adı  | Kodu   | Yarıyılı  | T+U | Kredisi | AKTS |
|---|--|-----------|-----|---------|------|
| <b>Gıda Kimyası</b>   | <b>2304107</b>   | <b>II</b> | 3+1 | 4       | 4    |
| Ön Koşul Dersler  | -  |           |     |         |      |
| Dersin Dili   | Türkçe   |           |     |         |      |
| Dersin Türü   | Zorunlu  |           |     |         |      |
| Dersin Koordinatörü   |  |           |     |         |      |
| Dersi Veren   |  |           |     |         |      |
| Dersin Yardımcıları   |  |           |     |         |      |
| Dersin Amacı  | Gıdanın yapısı, gıdayı oluşturan besin öğeleri ve bunların nitel ve nicel bileşimleri ile oluşum hazırlama, üretim ve muhafaza sırasındaki durum ve değişimlerini ortaya koymak ,gıdaların yapı ve özelliklerini öğrenmelerini sağlamaktır.  |           |     |         |      |
| Dersin Öğrenme Çıktıları  | Bu derste öğrenci:<br>1.Gıda kimyasının kapsamını, ilgili bilim dallarını öğrenir,<br>2. Gıda bileşenlerini sayabilir,<br>3. Gıdaların bileşimini öğrendiğinden bu bilgileri gıda işleme ve muhafazada kullanır,<br>4. Gıda bileşenlerinin meydana gelişini öğrenir,<br>5. Gıda bileşenlerinin kalori ve beslenmedeki önemini açıklayabilir. |           |     |         |      |
| Dersin İçeriği  | Derste gıda kimyasının önemi, gıda bileşenleri, gıdanın yapısı, gıdayı oluşturan besin öğeleri, proteinler, karbohidratlar, lipidler, vitamin ve mineraller öğrenilir.   |           |     |         |      |
| Haftalar  | Konular  |           |     |         |      |
| 1   | Gıda kimyasının tanımı, önemi ve ilgili bilim dalları ve gıda bileşenleri  |           |     |         |      |
| 2   | Su   |           |     |         |      |
| 3   | Karbohidratlar   |           |     |         |      |
| 4   | Karbohidratlar   |           |     |         |      |
| 5   | Proteinler   |           |     |         |      |
| 6   | Proteinler   |           |     |         |      |
| <b>7</b>  | <b>Ara Sınav</b>   |           |     |         |      |
| 8   | Lipidler   |           |     |         |      |
| 9   | Lipidler   |           |     |         |      |
| 10  | Enzimler   |           |     |         |      |
| 11  | Enzimler   |           |     |         |      |
| 12  | Vitaminler   |           |     |         |      |
| 13  | Mineral Maddeler   |           |     |         |      |
| 14  | Gıda katkı maddeleri,Aroma ve lezzet bileşenlerinin incelenmesi  |           |     |         |      |
| Genel Yeterlilikler   |  |           |     |         |      |
| 1.Gıda kimyasının önemini kavrar.<br>2.Gıda bileşenlerini tanıır<br>3.Gıdanın yapısını ve gıdayı oluşturan besin öğelerini tanıır.  |  |           |     |         |      |
| Kaynaklar   |  |           |     |         |      |
| Saldamlı, İ. (2007). <i>Gıda Kimyası</i> . Hacettepe Üniversitesi Yayınları.<br>Demirci, M., & Alparslan, M. (1994). <i>Gıda kimyası</i> . Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi.<br>Keskin, H. (1975). <i>Gıda kimyası</i> . İstanbul Üniv Yay, (1980) |  |           |     |         |      |
| Megep Ders Notları  |  |           |     |         |      |
| Değerlendirme Sistemi   |  |           |     |         |      |
| Ara Sınav   | % 40   |           |     |         |      |
| Final   | % 60   |           |     |         |      |
| Bütünleme   | % 60   |           |     |         |      |

HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
ŞANLURFA TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU  
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

| PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE<br>DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU |             |     |     |         |     |     |        |     |          |      |      |      |              |      |  |
|--|-------------|-----|-----|---------|-----|-----|--------|-----|----------|------|------|------|--------------|------|--|
|  | PÇ1         | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4     | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7    | PÇ8 | PÇ9      | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 | PÇ13         | PÇ14 |  |
| ÖK1  | 4           | 3   | 3   | 3       | 3   | 3   | 4      | 3   | 5        | 3    | 4    | 1    | 4            | 1    |  |
| ÖK2  | 4           | 3   | 3   | 3       | 3   | 3   | 4      | 3   | 5        | 5    | 4    | 1    | 4            | 1    |  |
| ÖK3  | 4           | 3   | 3   | 3       | 3   | 3   | 3      | 3   | 5        | 5    | 4    | 1    | 4            | 1    |  |
| ÖK4  | 4           | 3   | 3   | 3       | 3   | 3   | 2      | 3   | 5        | 5    | 4    | 1    | 4            | 1    |  |
| ÖK5  | 4           | 3   | 3   | 3       | 3   | 3   | 2      | 3   | 5        | 2    | 4    | 1    | 4            | 1    |  |
| 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

|              | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 | PÇ13 | PÇ14 |
|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|
| Gıda Kimyası | 4   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 5   | 3   | 5   | 4    | 4    | 1    | 4    | 1    |