

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
ŞANLURFA TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Kimyası	2313107	II	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: 1.Gıda kimyasının kapsamını, ilgili bilim dallarını öğrenir, 2. Gıda bileşenlerini sayabilir, 3. Gıdaların bileşimini öğrendiğinden bu bilgileri gıda işleme ve muhafazada kullanır, 4. Gıda bileşenlerinin meydana gelişini öğrenir, 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				
7	Ara Sınav				
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. 2.Gıda bileşenlerini tanıır 3.Gıdanın yapısını ve gıdayı oluşturan besin öğelerini tanıır.					
Kaynaklar					
Saldamlı, İ. (2007). <i>Gıda Kimyası</i> . Hacettepe Üniversitesi Yayınları. Demirci, M., & Alparslan, M. (1994). <i>Gıda kimyası</i> . Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi. 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 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