|  |
| --- |
| I- DERSİ ÖNEREN |
| ANABİLİM DALI | BİYOTEKNOLOJİ |
| Anabilim Dalı Kurul Kararı |  |
| Formu Hazırlayan | **Doç. Dr. Fazilet Erman****Kurumu:Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi** | İmza |
| Öneri Tarihi | \_\_\_/\_\_\_/20\_\_\_ |
| II- DERS ÖNERİSİ |
|  | **DERS KODU** | **DERSİN ADI** | **KREDİSİ** | **AKTS** |
| T | U | K |
| TR | **BTE 509** | **Gıda Kimyası** | **2** | **0** | **2** | **3** |
| EN | **BTE 509** | **Food Chemistry** |
| AÇIKLAMA: Ders içeriği ile ilgili çalışmaları bulunan ve Anabilim Dalı Kurulunun uygun göreceği tüm doktoralı akademisyenler bu dersi vermek üzere Enstitü tarafından görevlendirilebilir. |
| KREDİ GEREKÇESİ | *Teorik ve uygulama saat yüklerinin gerekçesi verilir. (1 AKTS = 20 saat öğrenci çalışma yükü kabul edilir)*...... |
| DERS GEREKÇESİ | **Gıdaların teknolojik olarak hazırlanmasında, depolanmasında ve tüketiminde bilinmesi gereken temel bilgileri kapsaması.** |
| DERSİN İÇERİĞİ | **Su, karbonhidratlar, proteinler, lipitler, enzimler, vitaminler, mineral maddeler, pigmentler, katkı maddeleri**  |
| DERSİNAMACI | **Gıdaların kimyasal bileşimlerinin anlaşılması, moleküler düzeyde gıda bileşenlerinin öğrenilmesi ve teknolojik olarak gıdaların değerlendirilmesi** |
| ÖN ŞARTLAR | **Yok** |
| EMSALLERİ | 1. **Biyokimya**
2. **Besin kimyası**
3. ......
4. ......
 |
| KAYNAKLAR | 1. **Gıda Kimyası. Prof. Dr. Mustafa Tayar, Prof. Dr. Recep Çıbık. Dora, 2016**
2. ......
3. ......
4. ......
5. ......
 |
| DERS ÇIKTILARI | 1. **Besinlerin yapısındaki karbonhidrat, protein, lipitlerin kimyasal yapılarını ve reaksiyonlarını bilir.**
2. **Gıdaların tüketiminden önce uğradığı fiziksel ve kimyasal değişiklikler ile besinlerin bileşimi ve özelliklerini kavrar.**
3. **Besin kalitesini etkileyen fiziksel ve kimyasal reaksiyonları tanır.**
4. ......
5. ......
 |
| PROGRAM ÇIKTILARI İLE EŞLEŞTİRME | 1. **Besinlerin yapısındaki karbonhidrat, protein, lipitlerin kimyasal yapılarını ve reaksiyonlarını bilir.**
2. **Gıdaların tüketiminden önce uğradığı fiziksel ve kimyasal değişiklikler ile besinlerin bileşimi ve özelliklerini kavrar.**
3. **Besin kalitesini etkileyen fiziksel ve kimyasal reaksiyonları tanır.**
4. ......
5. ......
 |
| III- HAFTALIK KONU PROGRAMI |
| Hafta | **Konu** | **Açıklama** |
| 1 | **Dersin Amacı ve Planlama:**Ders gerekçesi, içeriği, planı ve işleniş biçiminin tanıtılması, Ders kaynaklarının tanıtılması, Ders çıktılarının önemi, Ders konularıyla ilgili güncel konular. |  |
| 2 | **Konu Başlığı:Su**Alt konu başlıkları: **Suyun kimyasal ve fiziksel özellikleri** |  |
| 3 | **Konu Başlığı:Su**Alt konu başlıkları: **Suların temizlenmesi** |  |
| 4 | **Konu Başlığı:Gıdaların kimyasal bileşimlerinin anlaşılması, moleküler düzeyde gıda bileşenlerinin öğrenilmesi ve teknolojik olarak gıdaların değerlendirilmesi r**Alt konu başlıkları: **Yapısı ve Fonksiyonları** |  |
| 5 | **Konu Başlığı:Karbonhidratlar**Alt konu başlıkları: **Metabolizması** |  |
| 6 | **Konu Başlığı:Proteinler**Alt konu başlıkları: **Yapısı ve fonksiyonları** |  |
| 7 | **Konu Başlığı:Proteinler**Alt konu başlıkları: **Metabolizması** |  |
| 8 | **Konu Başlığı:Enzimler**Alt konu başlıkları: **Özellikleri ve gıda üretiminde kullanımları** |  |
| 9 | **Konu Başlığı:Lipitler**Alt konu başlıkları: **Yapısı ve fonksiyonları**  |  |
| 10 | **Konu Başlığı:Lipitler**Alt konu başlıkları: **Metabolizması** |  |
| 11 | **Konu Başlığı:Vitaminler**Alt konu başlıkları: **Yağda ve suda eriyen vitaminler** |  |
| 12 | **Konu Başlığı:Mineraller**Alt konu başlıkları: **Özellikleri** |  |
| 13 | **Konu Başlığı:Pigmentler**Alt konu başlıkları: **Karotenoidler, Klorofiller, Flavonoidler** |  |
| 14 | **Konu Başlığı:Katkı Maddeleri**Alt konu başlıkları: **Özellikleri ve gıda sanayiinde kullanımları** |  |
| 15 | **GENEL SINAV** |  |