

ÇOMU Tıp Fakültesi 2019–2020 Eğitim Öğretim Yılı
Seçmeli Ders Formu/ Elective Course Form

BÖLÜM I. DERS İLE İLGİLİ BİLGİLER/ Course Details

Fakülte/ Enstitü	Biga Meslek Yüksekokulu		
<i>Faculty / Institute</i>	Biga Vocational School		
Anabilim Dalı(veya Bölüm)	Gıda İşleme Bölümü/Gıda Teknolojisi Programı		
<i>Department</i>	Food Processing Department/ Food Technology Program		
Sorumlu Öğretim Üyesi*	Ünvan, Ad, Soyad: Dr. Öğretim Üyesi Nergis KAYA E- posta adresi : nergisskkaya@gmail.com Telefon no : 0537 778 54 55		
<i>Responsible Instructor of the Course Unit</i>	Asst. Prof. Dr. Nergis KAYA		
Derse Katkısı olacak diğer öğretim üyesi/üyeleri (Ünvan, Ad, Soyad)	1. 2. 3.....		
<i>Instructor's Assistants</i>	none		
Akademik Yıl	2020//2021	Yarı Yıl	Bahar
<i>Academic year</i>	2020/2021	<i>Period</i>	<i>Spring</i>
Dersin yer alacağı Dönem	(Dönem 1-2-3)		
<i>Course Year</i>	(Year I-II-III)		
Dersin Adı	Gıda Kimyası		
<i>Course Name</i>	Food Chemistry		
Ön koşul	yok		
<i>Preconditions</i>	none		
Dersin/Stajın tipi**	Seçmeli ders		
<i>Course type**</i>	Elective course		
Dersin Amacı	Öğrencilere, insan diyetindeki gıdaların bileşiminde bulunan temel ve diğer maddeler, bunların önemi, özellikleri ve fonksiyonları ile gıdaların üretiminde ortaya çıkan kimyasal tepkimeler hakkında bilgi kazandırmayı amaçlamaktadır.		
<i>Objectives of the Course</i>	It aims to provide students with information about the basic and other substances in the composition of foods in the human diet, their importance, properties and functions, and the chemical reactions that occur in the production of foods.		
Dersin İçeriği	Gıdalarda bulunan su ve buz, bunların önemi, özellikleri ve fonksiyonları, Gıdalarda bulunan karbohidratlar, bunların önemi, özellikleri, fonksiyonları ve analiz yöntemleri, Gıdalarda bulunan lipidler, bunların önemi, özellikleri, fonksiyonları ve analiz yöntemleri, Gıdalarda bulunan amino asit, peptid ve proteinler, bunların önemi, özellikleri ve fonksiyonları ve analiz yöntemleri,		

	Gıdalarda bulunan enzimler, bunların önemi, özellikleri, fonksiyonları ve analiz yöntemleri Gıdalarda bulunan vitaminler ve mineraller, bunların önemi, özellikleri, fonksiyonları ve analiz yöntemleri, Gıdalarda bulunan fenolik bileşikler ve doğal renk maddeleri, bunların önemi, özellikleri, fonksiyonları ve analiz yöntemleri
<i>Course Contents</i>	Water and ice in foods, their importance, properties and functions, Carbohydrates in foods, their importance, properties, functions and analysis methods, Lipids in foods, their importance, properties, functions and analysis methods, Amino acids, peptides and proteins in foods, their importance, properties and functions and analysis methods, Enzymes in foods, their importance, properties, functions and analysis methods Vitamins and minerals in foods, their importance, properties, functions and analysis methods, Phenolic compounds and natural colors in foods, their importance, properties, functions and analysis methods
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	Bilişli A., Gıda Kimyası, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, 2012.
<i>Course material/ Recommended Reading</i>	Bilişli A., Food Chemistry, Sidas Medya Limited Company, İzmir, 2012.



Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Görsel olarak desteklenmiş slaytlar ile sözlü sunum
<i>Planned Learning Activities and Teaching Methods</i>	Oral presentation with visually supported slides
Dersin Verilişi	Yüz yüze ya da uzaktan eğitim
<i>Presentation Of Course</i>	Face to face or distance education
Öğrenim Hedefi	Bu dersi tamamlayan öğrenci;
	1. Gıdalarda bulunan suyun yapısını açıklar
	2. Karbonhidratların kimyasal yapısını açıklar ve gıdalarda bulunan karbonhidratları ve gıdalardaki karbonhidrat analiz yöntemlerini bilir
	3. Proteinlerin kimyasal yapısını açıklar ve gıdalarda bulunan protein analiz metodlarını öğrenir
	4. Enzimlerin kimyasal yapısını açıklar ve gıda sanayisinde kullanılan enzimlerin analiz metodlarını öğrenir
5. Vitamin ve minerallerin kimyasal yapısını öğrenir ve gıdalarda bulunan vitamin ve mineralleri bilir	
<i>Course Outcomes</i>	Upon the completion of this course a student;
	1. Explains the structure of water in foods
	2. Explains the chemical structure of carbohydrates and knows the carbohydrates in foods and the carbohydrate analysis methods in foods.
	3. Explain the chemical structure of proteins and learn the protein analysis methods found in foods.
	4. Explains the chemical structure of enzymes and learns the analysis methods of enzymes used in the food industry.
5. Learns the chemical structure of vitamins and minerals and knows the vitamins and minerals in foods	
Kabul edilen öğrenci sayısı	En az:5 En Fazla:250
<i>Number of accepted students</i>	At least:5..... At most:250.....
Dersin yapılacağı yer ve saat	Biga Meslek Yüksekokulu ya da Çomü Terzioğlu Kampüsü derslikleri
<i>Course time and placement</i>	Biga Vocational School or Çomü Terzioğlu Campus classrooms
Ölçme değerlendirme yöntemleri ve Ağırlığı	Vize (%40) +Final (%60)
<i>Assesment Methods %</i>	midterm exam (%40) + final exam (%60)

*Her ders için bir sorumlu öğretim üyesi olmalıdır / There should be one responsible instructor for each course.

**Seçmeli ders tipi: 1. Tıp dışı konular 2. Temel bilim alanı, 3. Etik/hukuk, 4. Bilimsel araştırma, 5. Klinik ve/veya laboratuvar uygulamaları, 6. Klinik / Optional Course Type: 1. Non-medical issues 2. Basic Sciences, 3. Ethics / law, 4. Scientific research, 5. Clinical and / or laboratory applications, 6. Clinical

***Derslerin Dönem I, Dönem II ve Dönem III öğrencileri için Çarşamba günleri öğleden sonra 2 saat verilmesi planlanmaktadır. / The courses are planned to be given for Year I, Year II and Year III students for 2 hours on Wednesdays in the afternoon.

BÖLÜM 2. DERS İLE İLGİLİ DETAYLAR/ Other Course Details

Dersin açılmasını neden öneriyorsunuz? Belirtiniz.
Gıda kimyası dersi öncelikle tıp dışında konulardan oluşan bir derstir. Aynı zamanda su, karbonhidratlar, proteinler, lipidler, vitamin ve mineraller, fenolik bileşikler konularını içermesi ile de Tıp Fakültesi'ne temel bilimler açısından yakınlık göstermektedir. Ayrıca gıdalarda bulunan bu bileşiklerin kimyasal yapısı ve analiz metodları hakkında bilgi verileceği göz önünde bulundurulduğunda hem tıp dışı bir ders olmakla birlikte hem de beslenme açısından değerlendirildiğinde Tıp Fakültesi öğrencileri insan diyetinde bulunan bileşikler hakkında bilgi sahibi olabilecektir. Bu açıdan bakıldığında Tıp Fakültesi öğrencilerine verilmek üzere seçmeli bir ders olabilecek niteliktedir.
Why do you suggest opening the course? Specify.
Food chemistry course is primarily a course consisting of subjects other than medicine. At the same time, it is close to the Faculty of Medicine in terms of basic sciences by including the subjects of water, carbohydrates, proteins, lipids, vitamins and minerals, phenolic compounds. In addition, considering the chemical structure and analysis methods of these compounds in foods, it is a non-medical course and when it is evaluated in terms of nutrition, Faculty of Medicine students will have an information about the compounds in the human diet. In this respect, it can be an elective course to be given to Faculty of Medicine students.
Belirtmek istediğiniz diğer hususlar
Other points you want to specify

