

**Ankara Üniversitesi**  
**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**  
**Açık Ders Malzemeleri**

**Ders izlenec Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>KGP131 GIDA KİMYASI</b>
<b>Dersin Sorumlusu</b>	Öğr. Gör. Ayşen BABACAN
<b>Dersin Düzeyi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Kredisi</b>	2
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Gıdaların kimyasal bileşenleri (su ve su aktivitesi, karbonhidratlar, proteinler, lipitler, vitaminler, mineral maddeler., diğer) ve bu bileşenlerde meydana gelen değişiklikler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrencilere; gıda bileşenleri, bunların özellikleri ve gıda bileşenlerinde meydana gelen çeşitli değişiklikler ile ilgili bilgilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Süresi</b>	2+0/hafta
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	Yok
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	Demirci, M., 2010. Gıda Kimyası. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 40. Saldamlı, İ.1998. Gıda Kimyası. H. Ü. Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara. Tayar, M. ve Çıbık, R., 2011. Gıda Kimyası. Dora Yayıncılık.
<b>Laboratuvar</b>	
<b>Diğer-1</b>	