**Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi**

**Uzaktan Eğitim Araştırma ve Uygulama Merkez Müdürlüğü**

**Ders İzlence Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve İsmi** | FBMGM7042 – Makrobesin Kimyası |
| **Dersin Sorumlusu** | Prof. Dr. Seval Andiç |
| **Dersin Düzeyi (önlisans/lisans/sınıf)** | Lisansüstü |
| **Dersin Kredisi** | 3+0 |
| **1.Hafta Konu Adı** | Karbonhidratların Tanımı ve sınıflandırılması, monosakkaritler |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **2.Hafta Konu Adı** | Monosakkaritlerde izomer yapılar, Monosakkaritlerin asit ve bazlarla reaksiyonları |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **3.Hafta Konu Adı** | Türev monosakkaritler, Oligosakkaritler |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **4.Hafta Konu Adı** | Polisakkaritler |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **5. Hafta Konu Adı** | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | Karbonhidratların gıdalardaki önemli reaksiyonlar | | |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **6. Hafta Konu Adı** | Lipitlerin tanımı, sınıflandırılması ve adlandırılması |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **7. Hafta Konu Adı** | Doymuş ve doymamış yağ asitleri, Yağ asitlerinde izomeri |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **8. Hafta Konu Adı** | Ara Sınav |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **9. Hafta Konu Adı** | Gliseritler, fosfogliseridler, steroller |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **10. Hafta Konu Adı** | Lipitlerde meydana gelen başlıca reaksiyonlar |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **11. Hafta Konu Adı** | Proteinler, proteinlerin organizmadaki önemi ve işlevleri |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **12. Hafta Konu Adı** | Aminoasitler, Aminoasitlerin özellikleri, Peptitler |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **13. Hafta Konu Adı** | Proteinler, proteinlerin sınıflandırılması, Proteinlerin yapısı |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **14. Hafta Konu Adı** | Proteinlerin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **15. Hafta Konu Adı** | Protein denatürasyonu, Denatürasyona neden olan bazı etkenler |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | doc |
| **Yardımcı Kaynak Önerisi (kitap, makale, link)** | Food Chemistry, Editör: Owen R. Fennema |
| **Ödev Bilgisi** | Tavsiye edilen makaleler incelenecek |
| **Kısa Sınav Yapılacak mı?** | Hayır |