

BDB105 - Temel Kimya I

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Temel Kimya I	BDB105	1.Yarıyıl / Güz	2	0	2	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-yanıt, Deney (laboratuvar) yöntemi					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Kimyanın temel bilgilerini kavratması, problem çözme ve doğru düşünme yeteneğini geliştirmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Kimyasal tepkimeleri denkleştirir ve kimyasal tepkimeler ile ilgili hesaplamalar yapar, maddenin özellikleri ve ölçümünü öğrenir 2. Atomlar, atomun elektronik yapısı ve atom kuramını öğrenir 3. Elementler, atom numaraları, periyodik tablonun konumu ve elementlerin fiziksel / kimyasal özellikleri arasında ilişki kurar 4. Farklı derişim birimlerini birbirine dönüştürür; bilinen derişimde çözelti hazırlar ve çözeltilerin konsantrasyonunu ve çözeltideki bir maddenin miktarını hesaplar					
Kaynaklar	1. General Chemistry: Principles and Modern Applications, Petrucci, Harwood, Herring Co., New York. Çeviri Editörleri: Tahsin Uyar, Serpil Aksoy; Palme Yayıncılık. 2. Genel Kimya Temel Kavramlar, Raymond Chang (Eser Sahibi), Tahsin Uyar (Çevirmen), Serpil Aksoy (Çevirmen), Recai İnam (Çevirmen) Palme Yayıncılık, 2006.					

Haftalık Ders Konuları

Haftalar	Tartışılacak İşlenecek Konular
1. Hafta	Maddenin özellikleri ve ölçümü. Laboratuvar tanıtımı ve deneysel çalışmalar hakkında ön bilgi
2. Hafta	Atomlar ve atom kuramı, Bir metalin özgül ısısının saptanması
3. Hafta	Kimyasal bileşikler, Uçucu bir sıvının molekül ağırlığının saptanması
4. Hafta	Kimyasal tepkimeler, Çözelti hazırlanması,
5. Hafta	Sulu çözelti tepkimelerine giriş , pH saptama
6. Hafta	Sulu çözelti tepkimeleri, Kuvvetli asit kuvvetli baz titrasyonu
7. Hafta	Gazlar ve basit gaz kanunları, Peynirde tuz tayini
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Gazlar ve basit gaz kanunları, Meyve suyunda C vitamini tayini
10. Hafta	Termokimya, Sütte laktik asit tayini
11. Hafta	Atomun elektron yapısı, Sabun yapımı
12. Hafta	Periyodik çizelge ve bazı atom özellikleri
13. Hafta	Periyodik çizelge ve bazı atom özellikleri
14. Hafta	Kimyasal bağ ve bağ teorileri, Sıvılar, katılar ve moleküller arası kuvvetler
15. Hafta	Kimyasal bağ ve bağ teorileri, Sıvılar, katılar ve moleküller arası kuvvetler

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar	14	2	28
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	6	6
Yarıyıl sonu sınavları	1	10	10
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)	100 / 25=4		
Ders AKTS	4		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav		
Laboratuvar	1	%50
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		%100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		%100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları			
	Ö.Ç.1	Ö.Ç.2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.		4	4	4
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	3	3	3	3
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.		3		
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.			4	4
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	4	4	4	4
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	4	4	4	4
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	3			
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.			3	
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.		3		

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel