

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gıda katkı maddeleri
Dersin AKTS'si	2
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Serap KILIÇ ALTUN
Dersin Gün ve Saati	4A-4B şubesi: Cuma 09.30-10.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Salı 14:00-15:00
İletişim Bilgileri	skilicltun@harran.edu.tr 0 414 318 2676
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze eğitimle, konu anlatım, soru-yanıt, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse katılmadan önce inceleyerek katılacaklar. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Gıdalarda kullanımına izin verilen katkı maddeleri hakkında öğrencileri bilgilendirmek. Gıda katkı maddeleri yönetmeliği hakkında öğrencileri bilgilendirmek.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları hakkında bilgi sahibi olur. 2. Gıda katkı maddelerinde yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olur. 3. Gıda katkı maddelerinin kimyasal yapıları, özellikleri hakkında bilgi sahibi olur. 4.Antioksidanlar, Asitliği düzenleyiciler hakkında bilgi sahibi olur. 5.Emülgatörler, Stabilizatörler, gamlar, koruyucular hakkında bilgi sahibi olur. 6.Lezzet maddeleri, renklendiriciler, tatlandırıcılar, topaklanma önleyiciler hakkında bilgi sahibi olur
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta: Katkı maddelerinin tanımı ve kullanım amaçları 2.Hafta: Katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler 3.Hafta: Katkı maddelerinin sınıflandırılması 4.Hafta: Antioksidanlar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları 5.Hafta: Asitliği düzenleyiciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları 6.Hafta: Emülgatörler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları 7.Hafta: Stabilizatörler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları 8.Hafta: Gamlar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları 9.Hafta: Koruyucular: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları 10.Hafta: Lezzet maddeleri: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları 11.Hafta: Renklendiriciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları 12.Hafta: Tatlandırıcılar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları 13.Hafta: Topaklanma önleyiciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları 14.Hafta: Genel değerlendirme 15.Hafta: Gıda katkı maddeleri hakkında güncel literatürleri değerlendirmek

Ölçme-Değerlendirme	1-Ara sınav ve yarı yıl sonu sınavı birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir. 2-Ara sınavın %40, yarıyıl sonu sınavının (final) %60 olacak şekilde değerlendirilecektir. 3-Sınavlar yüz yüze yapılacaktır.
Kaynaklar	1.Tayfur,M. (2014). Gıda katkı maddeleri, Ankara, Detay yayıncılık. 2.Gıda katkı maddeleri yönetmeliği

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ2	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ3	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ4	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ5	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ6	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları												
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi												
Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Gıda katkı maddeleri	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5