

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Gıda Katkı Maddeleri
<b>Dersin AKTS'si</b>	2
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Doç.Dr. Serap KILIÇ ALTUN
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	4A-4B şubesi: Cuma 09.15-10.00
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Salı 12:00-13:00
<b>İletişim Bilgileri</b>	<a href="mailto:skilicaltun@harran.edu.tr">skilicaltun@harran.edu.tr</a> 0 414 318 2676
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Uzaktan ve 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.
<b>Dersin Amacı</b>	Gıdalarda kullanımına izin verilen katkı maddeleri hakkında öğrencileri bilgilendirmek. Gıda katkı maddeleri yönetmenliği hakkında öğrencileri bilgilendirmek.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 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.Lezzət maddeleri, renklendiriciler, tatlandırıcılar, topaklanma önleyiciler hakkında bilgi sahibi olur
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta:</b> Katkı maddelerinin tanımı ve kullanım amaçları <b>2.Hafta:</b> Katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler <b>3.Hafta:</b> Katkı maddelerinin sınıflandırılması <b>4.Hafta:</b> Antioksidanlar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları <b>5.Hafta:</b> Asitliği düzenleyiciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları <b>6.Hafta:</b> Emülgatörler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları <b>7.Hafta:</b> Stabilizatörler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları <b>8.Hafta:</b> Gamlar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları <b>9.Hafta:</b> Koruyucular: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları <b>10.Hafta:</b> Lezzet maddeleri: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları <b>11.Hafta:</b> Renklendiriciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları <b>12.Hafta:</b> Tatlandırıcılar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları <b>13.Hafta:</b> Topaklanma önleyiciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları <b>14.Hafta:</b> Genel değerlendirme <b>15.Hafta:</b> Gıda katkı maddeleri hakkında güncel literatürleri değerlendirmek
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Ara sınav, kısa ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve bu sınavların türü (uzaktan/yüz yüze/ödevlendirme) ile sınavların yapılacağı tarih ve saatler daha sonra Üniversitemiz

	Senatonun ve Fakültemiz Yönetim Kurulunun alacağı karara göre ilan edilecektir.
<b>Kaynaklar</b>	1.Tayfur,M. (2014). Gıda katkı maddeleri, Ankara, Detay yayıncılık. 2.Gıda katkı Maddeleri Yönetmenliği

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