

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Katkı Maddeleri	09018718	VIII	1+0	1	2
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Gıdalarda kullanımına izin verilen katkı maddeleri hakkında öğrencileri bilgilendirmek				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 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, koruyucula hakkında bilgi sahibi olur. 6.Lezzət maddeleri, renklendiriciler, tatlandırıcılar, topaklanma önleyiciler hakkında bilgi sahibi olur. 				
Dersin İçeriği	Katkı maddelerinin tanımı ve kullanım amaçları				
Haftalar	Konular				
1	Katkı maddelerinin tanımı ve kullanım amaçları				
2	Katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler				
3	Katkı maddelerinin sınıflandırılması				
4	Antioksidanlar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları				
5	Asitliği düzenleyiciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları				
6	Emülgatörler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları				
7	Ara Sınav				
8	Stabilizatörler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları				
9	Gamlar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları				
10	Koruyucular: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları				
11	Lezzet maddeleri: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları				
12	Renklendiriciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları				
13	Tatlandırıcılar: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları				
14	Topaklanma önleyiciler: sınıflandırılması, kimyasal yapısı, özellikleri, fonksiyonları				
Genel Yeterlilikler					
1. Gıdada kullanılan katkı maddeleri hakkında detaylı bilgiye sahip olunur.					
Kaynaklar					
Tayfur,M. (2014). <i>Gıda katkı maddeleri</i> , Ankara, Detay yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

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
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları 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	4	4	5	4	4	4	4	2	5	5