

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS
Gıda Katkı Maddeleri	GID260	3	3 + 0	5,0

<b>Birim Bölüm</b>	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Konu anlatımı ve uygulama)
<b>Amaç</b>	Gıda katkı maddelerinin özelliklerini ve kullanımı sırasında dikkat edilmesi gereken hususları öğrenmek.
<b>Ders İçeriği</b>	Gıda katkı maddelerinin tanımı, Gıda katkı maddelerinin kullanımında dikkat edilecek hususlar, Gıda endüstrisinde kullanılan katkı maddelerinin sınıflandırılması (antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, gamlar, koruyucular, lezzet maddeleri, lezzet arttırıcılar, renklendiriciler, şelat ajanları, tatlandırıcılar, topaklanmayı önleyiciler, un işleme ajanları, hacim arttırıcılar, itici gazlar, kabartma ajanları, köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar, nem vericiler, parlatma ajanları, sıkılaştırıcı ajanlar ve stabilizörler) ve incelenmesi
<b>Ders Veren</b>	Öğr. Gör. Ebru GÜNEY FUNDA,

Hafta	Konu
1	Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, sınıflandırılması
2	Katkı maddeleri konusundaki yasal düzenlemeler, yetkili kurumlar ve uluslararası otoriteler
3	Antioksidanlar
4	Antimikrobiyal ajanlar
5	Tat ve Doku Arttırıcılar-Tatlandırıcılar
6	Tat ve Doku Arttırıcılar-Emülgatörler
7	Tat ve Doku Arttırıcılar-Lezzet vericiler
8	Ders tekrarı/ Ara Sınav
9	Tat ve Doku Arttırıcılar-Asitliği Düzenleyiciler
10	Gıda Boyaları-Renkendiriciler
11	Un, et vb. işleme ajanları
12	Diğerleri (hacim arttırıcılar, köpüren maddeler, köpük önleyici maddeler, nem ileticiler, parlatma maddeleri, sıkılaştırıcı maddeler ve dengeleyiciler vd.)
13	Diğerleri (hacim arttırıcılar, köpüren maddeler, köpük önleyici maddeler, nem ileticiler, parlatma maddeleri, sıkılaştırıcı maddeler ve dengeleyiciler vd.)
14	Öğrenci sunumları
15	Dönem sonu sınavı

ÖĞRENME ÇIKTISI	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Gıda katkı maddelerini sınıflandırmak	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	
Gıda katkı maddelerinin kullanımını sırasında dikkat edilmesi gereken hususları sıralamak	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	
Bir maddenin gıda katkısı olabilmesi için hangi özelliklerinin incelendiğini sıralamak	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
Gıda katkı maddelerinin tanımlamak ve kullanım amaçlarını sıralamak	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	

Ders İş Yüğü / Ölçme Değerlendirme

Çalışma Türü / Öğretim Metotlar

Süresi (Saat)

Sayısı

## Program Çıktıları

1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.