

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Katkı Maddeleri	0508715	VII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Katkı maddelerinin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve gıda endüstrisinde katkı maddeleri kullanımının önemini öğretmek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda sanayinde kullanılan katkı maddeleri hakkında bilgi sahibi olur. 2. Gıdalarda uygun katkı maddelerini kullanmayı öğrenir. 3. Olgular arasında neden sonuç ilişkisi kurar, probleme dair objektif çıkarsamada bulunur, ileri yönelik öngörülebilir bulunur. 4. Analitik düşünebilme bilgi ve becerilerini geliştirir. 				
Dersin İçeriği	Gıda Katkı Maddelerinin Tanımı ve Sınıflandırılması, İngrediyenler, Gıda Katkı Maddesi Kullanımında Dikkat Edilecek Hususlar, Gıda Katkı Maddeleriyle İlgili Bazı Kısıltmalar, Antioksidanlar, Asitliği Düzenleyiciler, Emülgatörler, Gamlar, Koruyucular, Lezzet Maddeleri ve Lezzet Arttırıcılar, Renklendiriciler, Şelat Ajanları, Tatlandırıcılar, Topaklanmayı Önleyiciler, Un İşleme Ajanları ve Diğer Katkı Maddeleri.				
Haftalar	Konular				
1	Giriş				
2	Yasal düzenlemeler				
3	Antioksidanlar				
4	Asitliği düzenleyiciler				
5	Emülgatörler				
6	Gamlar				
7	Ara Sınav				
8	Koruyucular				
9	Lezzet maddeleri ve lezzet arttırıcılar				
10	Renklendiriciler				
11	Şelat ajanları				
12	Tatlandırıcılar				
13	Topaklanmayı önleyiciler				
14	Un İşleme ajanları				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda sanayinde kullanılan katkı maddeleri hakkında bilgi sahibi olabilir. 2. Gıda katkı maddeleriyle ilgili düzenlemeleri öğrenebilir. 3. Gıdalarda uygun katkı maddelerini kullanabilir. 					
Kaynaklar					
Altuğ, T., (2001). <i>Gıda Katkı Maddeleri</i> , E. Ü. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl., İzmir Çakmakçı, S., Çelik, İ., (1994). <i>Gıda Katkı Maddeleri</i> . Atatürk Üniv. Zir. Fak. Dres Notu No: 164, Erzurum.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40 Final: % 60 Bütünleme: % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11
ÖÇ1	5	3	3	4	3	3	4	5	5	4	4
ÖÇ2	5	3	3	5	3	5	4	5	5	4	5
ÖÇ3	5	4	3	5	4	5	4	5	5	3	5
ÖÇ4	4	4	3	4	4	4	4	4	5	3	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: Program Çıktıları											
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Gıda Katkı Maddeleri	5	4	3	5	4	4	4	5	5	4	5