



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Gıda Katkı Maddeleri								
Ders Kodu	GT124			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	76 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini , duyuşsal özellikleri modifiye etmek için katkı maddelerini , beslenme değerini artırmak için kullanılan katkı maddelerini ve işlem yardımcı maddelerinin özelliklerini ve sektörde kullanılan katkı maddelerini öğretmek amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriğı	Katkı maddelerinin tanımı ve önemi. Raf ömrünü uzatan katkı maddeleri, duyuşsal özellikleri etkileyen katkı maddeleri, beslenme değerini etkileyen katkı maddeleri, işlem yardımcı maddeleri								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Engin YARALI								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıda Katkı Maddeleri. Prof.Dr.Songül Çakmakçı. Yard.Doç.Dr.İlyas Çelik. 2004. Atatürk Ün.v.Zir Fak.Ders yay.
2	Gıda Katkı Maddeleri. Prof.Dr.Tomris Altuğ. 2009. Ege Ün.v. Gıda Müh.
3	Gıda Katkı Maddeleri ve İnsan Sağlığına Etkileri. Emine Aksoydan. 2012. Mikado yay.
4	Öğretim Elemanı Ders Notları (Öğr.Gör.Dr. Engin Yaralı)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda katkı maddelerinin tanımı ve önemi.
2	Teorik	Asitler
3	Teorik	Antimikrobiyal katkı maddeleri
4	Teorik	Antioksidanlar
5	Teorik	Emülgatörler
6	Teorik	Stabilizörler
7	Teorik	Renklendiriciler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Tat-koku maddeleri
10	Teorik	Lezzet artırıcılar. Tatlandırıcılar
11	Teorik	Zenginleştirici ajanlar
12	Teorik	Starter kültürler
13	Teorik	Enzimler
14	Teorik	Taşıyıcı ve çözügenler
15	Teorik	Örnekler
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

#### Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	2	0	14	28
Ödev	2	0	8	16
Okuma	3	0	8	24
Kısa Sınav	1	3	1	4



Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
			Toplam İş Yüğü (Saat)	76
			Yuvarla $[\text{Toplam İş Yüğü (saat)} / 25^*] = \text{AKTS Kredisi}$	3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Raf ömrünü uzatan katkı maddelerini bilir
2	Duyusal özellikleri modifiye etmek için kullanılan katkı maddelerini bilir
3	Beslenme değerini artırmak için katkı maddelerini bilir
4	İşlem yardımcı maddelerini bilir
5	Gıda sektöründe kullanılan katkı maddelerinin kullanımı hakkında bilgi sahibi olur

**Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı )**

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

**Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek**

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	4	4		3	4

