

**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Gıda Katkı Maddeleri		IV	2+ 0	2	3
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Gıda katkı maddelerinin tanımı, özellikleri, diyetle alımları ve kullanımları hakkında bilgi vermektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıda katkı maddelerinin tanımını ve kullanım amaçlarını açıklar. 2. Gıda katkı maddelerini kullanım amaçlarına göre sınıflandırır. 3. Gıda katkı maddelerinin toksikolojik değerlendirmeler ile ilgili yasal düzenlemeleri kavrar. 4. Gıda katkı maddelerinin özelliklerini ve işlevlerini ifade eder. 5. Gıda katkı maddelerinin çeşitli gıdalardaki kullanım alanlarını açıklar.				
Dersin İçeriği	Gıda katkı maddelerinin tanımı ve kullanım amaçları, kullanımı ile ilgili yasal düzenlemeler, toksikolojik değerlendirmeler, enzimler, antimikrobialer, antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, çelatlar, emülgatörler, stabilizatörler, modifiye nişastalar, polioller, lezzet maddeleri ve lezzet arttırıcılar, tatlandırıcılar, renk maddeleri, emülsifiye edici tuzlar, topaklanmayı önleyiciler, hacim arttırıcılar, nem vericiler.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, kullanımı ile ilgili yasal düzenlemeler, toksikolojik değerlendirmeler ve sınıflandırılması.				
2	Enzimler				
3	Vitaminler ve aminoasitler				
4	Antimikrobialer				
5	Antioksidanlar				
6	Asitliği düzenleyiciler				
7	Çelatlar, emülgatörler				
8	Stabilizatörler				
9	Modifiye nişastalar, polioller				
10	Lezzet maddeleri ve lezzet arttırıcılar				
11	Tatlandırıcılar				
12	Renk maddeleri				
13	Emülsifiye edici tuzlar				
14	Topaklanmayı önleyiciler, hacim arttırıcılar, nem vericiler				
<b>Genel Yeterlilik</b>					
1. Gıda katkı maddelerini kullanım amaçlarına göre sınıflandırabilir. 2. Gıda katkı maddelerinin toksikolojik değerlendirmeler ile ilgili yasal düzenlemeleri kavrayabilir. 3. Gıda katkı maddelerinin özelliklerini ve işlevlerini ifade edebilir. 4. Gıda katkı maddelerinin çeşitli gıdalardaki kullanım alanlarını açıklayabilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Altuğ, T. (2009). <i>Gıda Katkı Maddeleri</i> . İzmir: Sidas Medya. Tayar, M., Çıbık, R. (2016). <i>Gıda Kimyası</i> . Bursa: Dora Basım-Yayın.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	-	-	-	-	-	-	5	4	-	-
ÖÇ2	-	-	-	-	-	-	5	4	-	-
ÖÇ3	-	-	-	-	-	5	5	4	-	-
ÖÇ4	-	-	-	-	-	-	5	4	-	-
ÖÇ5	-	-	-	3	-	4	5	4	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Gıda Katkı Maddeleri	-	-	-	2	-	4	5	4	-	-