



Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yerel Kredi | AKTS | Ders (saat/hafta) | Uygulama (saat/hafta) | Laboratuvar (saat/hafta) |
|---|---------|-------------|------|-------------------|-----------------------|--------------------------|
| Gıda Katkı Maddeleri ve Analiz Yöntemleri | KIM4461 | 3 | 4 | 3 | 0 | 0 |

| | |
|------------|-----|
| Önkoşullar | Yok |
|------------|-----|

| | |
|---------|-----|
| Yarıyıl | Güz |
|---------|-----|

| | |
|-------------|--------|
| Dersin Dili | Türkçe |
|-------------|--------|

| | |
|-----------------|-----------------|
| Dersin Seviyesi | Lisans Seviyesi |
|-----------------|-----------------|

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Ders Kategorisi | Temel Meslek Dersleri |
|-----------------|-----------------------|

| | |
|----------------------|----------|
| Dersin Veriliş Şekli | Yüz yüze |
|----------------------|----------|

| | |
|----------------------------|--------------|
| Dersi Sunan Akademik Birim | Kimya Bölümü |
|----------------------------|--------------|

| | |
|---------------------|---------------------|
| Dersin Koordinatörü | Mahmure ÜSTÜN ÖZGÜR |
|---------------------|---------------------|

| | |
|------------------|---------------------|
| Dersi Veren(ler) | Mahmure ÜSTÜN ÖZGÜR |
|------------------|---------------------|

| | |
|---------------|--|
| Asistan(lar)ı | |
|---------------|--|

| | |
|--------------|--|
| Dersin Amacı | Gıda katkı maddelerinin genel özellikleri, toksikolojik değerlendirmeleri, sınıfları, gıdalarda kullanım alanları ve yasal düzenlemeleri konusunda ve gıda sanayisinde gıda katkı maddeleri konusunda öğrencilerin bilgilendirilmesini sağlamak. |
|--------------|--|

| | |
|----------------|--|
| Dersin İçeriği | Gıda katkı maddelerinin tanımı Kullanım amaçları Etki mekanizmaları Gıdalarda kullanım alanları ve katılma şekilleri Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler, Sınıflandırılmaları, E-kodları Antioksidanlar Asit düzenleyiciler Emülgatörler Gamlar Koruyucular Renklendiriciler Tatlandırıcılar Şelat ajanları Lezzet vericiler...vs) Gıda katkı maddelerinin analiz yöntemleri |
|----------------|--|

| | |
|-------------------------------|-----|
| Opsiyonel Program Bileşenleri | Yok |
|-------------------------------|-----|

Ders Öğrenim Çıktıları

| | |
|---|---|
| 1 | Öğrenciler gıda katkı maddelerinin genel özellikleri, toksikolojik değerlendirmeleri, sınıfları, gıdalarda kullanım alanları , yasal düzenlemeleri ve gıda sanayisinde gıda katkı maddeleri konularını öğrenecektir. |
| 2 | Öğrenciler TSE'de gıda katkı analizleri hakkında bilgi sahibi olacaktır. |
| 3 | Öğrenciler gıda katkı maddelerinin E-kodları hakkında bilgi sahibi olacaktır. |
| 4 | Gıda katkı maddelerinin insan sağlığına etkileri konusunda bilgi sahibi olacaklar |
| 5 | Gıda katkı maddelerinden Antioksidanlar, Asit düzenleyiciler , Emülgatörler, Gamlar, Koruyucular, Renklendiriciler, Tatlandırıcılar, Şelat ajanları ,Lezzet vericiler, lezzet arttırıcılar,un işleme ajanları, diğer katkı ajanları...vs konularını öğrenecektir. |

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

| Hafta | Konular | Ön Hazırlık |
|-------|--|--|
| 1 | Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, etki mekanizmaları, fonksiyonları | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 2 | Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |

| | | |
|----|--|--|
| 3 | Gıda katkı maddelerinin gıdalarda kullanım alanları ve katılma şekilleri | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 4 | Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmaları, Antioksidanlar | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 5 | Asitliği düzenleyiciler, Emülgatörler | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 6 | Gamlar, Koruyucular | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 7 | Lezzet arttırıcılar, Tat vericiler | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 8 | Ara Sınav 1 | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 9 | Un işleme ajanları | |
| 10 | Tatlandırıcılar | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 11 | Şelat ajanları | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 12 | Topaklanmayı önleyiciler | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 13 | Hacim arttırıcılar, köpürtme ajanları, stabilizörler, nem vericiler | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 14 | Sıkıştırıcı ajanlar, kabartma ajanları, itici gazlar | Öğretim üyesinin ders notları ve sunumları |
| 15 | Final | Final Sınavı |

Değerlendirme Sistemi

| Etkinlikler | Sayı | Katkı Payı |
|---|------|------------|
| Devam/Katılım | 13 | 10 |
| Laboratuvar | | |
| Uygulama | | |
| Arazi Çalışması | | |
| Derse Özgü Staj | | |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği | | |
| Ödev | | |
| Sunum/Jüri | 1 | 10 |
| Projeler | | |
| Seminer/Workshop | | |
| Ara Sınavlar | 1 | 40 |
| Final | 1 | 40 |
| Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı | | 60 |
| Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı | | 40 |
| TOPLAM | | 100 |

AKTS İşyükü Tablosu

| Etkinlikler | Sayı | Süresi (Saat) | Toplam İşyükü |
|---|------|---------------|---------------|
| Ders Saati | 13 | 3 | 39 |
| Laboratuar | 0 | 0 | 0 |
| Uygulama | 0 | 0 | 0 |
| Arazi Çalışması | | | |
| Sınıf Dışı Ders Çalışması | 13 | 3 | 39 |
| Derse Özgü Staj | | | |
| Ödev | | | |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği | | | 0 |
| Projeler | | | |
| Sunum / Seminer | 1 | 10 | 10 |
| Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 10 | 10 |
| Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 20 | 20 |
| Toplam İşyükü | | | 118 |
| Toplam İşyükü / 30(s) | | | 3.93 |
| AKTS Kredisi | | | 4 |

| | |
|--------------|-----|
| Diğer Notlar | Yok |
|--------------|-----|