

GIDA KATKI MADDELERİ

1	Ders Adı:	GIDA KATKI MADDELERİ
2	Ders Kodu:	GESS010
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. ÇİĞDEM GÜCEYÜ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları.
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr.Gör.Çiğdem GÜCEYÜ 0224 2942890 cguceyu@uludag.edu.tr Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü /Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu ders ile öğrencilere;mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek,duyusal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak,beslenme değerini arttırmak için katkı maddeleri kullanmak ve işlem yardımcı maddeleri kullanmak yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Gıda katkı maddelerini kullanma yeterliliğini kazandırmak
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek
	2	Duyusal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak
	3	Beslenme değerini arttırmak için katkı maddeleri kullanmak
	4	İşlem yardımcı maddeleri kullanmak
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Gıda katkı maddelerine giriş, Gıda katkı maddelerinin tarihçesi, Gıda katkı maddelerinin tanımları	
2	Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması, Gıda katkı maddelerinin kullanım amaçları, Gıda katkı maddelerinin kullanımlarındaki temel ilkeler	
3	Gıda endüstrisinde önemli olan gıda katkı maddeleri - Renk maddeleri	
4	Sertifikasız renk maddeleri	
5	Türk gıda mevzuatında renklendiriciler, Gıda boyalarının teknolojik özellikleri, Aroma maddeleri	
6	Tatlandırıcı maddeler, Asitliği düzenleyiciler	
7	Antioksidanlar	
8	Ders tekrarı ve Ara Sınav	
9	Emülgatörler, Koruyucular (Antimikrobiyaller)	
10	Antibiyotikler, Gaz Sterilantları, Stabilizörler	
11	Kelatlar, Lezzet artırıcılar	
12	Yağ ikame maddeleri, Fosfatlar,	
13	Kabartma ajanları, Parlatma ajanları, Nem vericiler, Sıkıştırıcı ajanlar,	
14	Türk Gıda Mevzuatı ve Katkı Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	GIDA KATKI MADDELERİ; PROF.DR.FİKRİ BAŞOĞLU / BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ, Ders Notu No: 110 GIDA KATKI MADDELERİ VE İNGREDİYENLER; PROF.DR.İLBİLGE SALDAMLİ / HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ-GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ GIDA KATKI MADDELERİ; PROF.DR.TOMRİS ALTUĞ / EGE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ-GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		SAYISI
Ara Sınav		40.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		0.00
Yıl Sonu Sınavı		60.00
Toplam		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	24.00	24.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	24.00	24.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	2	5	5	2	4	4	4	5	2	2	3	2	0	0	0	0
ÖK2	2	5	3	2	5	5	4	5	2	2	2	2	0	0	0	0
ÖK3	2	5	3	2	5	5	4	4	2	2	2	2	0	0	0	0
ÖK4	2	5	4	3	4	4	5	4	2	2	2	2	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			