



# KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ

REKTÖRLÜK  
ORTAK SEÇMELİ DERSLER  
2025-2026 BAHAR YARIYILI

0100186 Gıda Katkı Maddeleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0100186	Gıda Katkı Maddeleri	2	2	3

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

ORTAK SEÇMELİ DERSLER

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Gıda katkılarının önemi, fonksiyonel etkileri, kullanım koşulları ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini değerlendirmektir.

**Ders İçeriği:**

Gıda katkılarının önemi, katkıların sınıflandırılması, koruyucu maddeler, antioksidanlar, renk maddeleri, aroma maddeleri, tatlandırıcılar, zenginleştirici maddeler, yapı ve görünüm üzerine etkili maddeler ve diğerleri, katkı hakkında ülkelerarası yasa ve sınırlamalar, katkıların sağlık açısından değerlendirilmeleri

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Yok

**Dersi Veren:**

Doç. Dr. Mehmet KÖTEN [mehmetkoten@kilis.edu.tr](mailto:mehmetkoten@kilis.edu.tr)

**Dersin Yardımcıları:**

Yok

**Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: 1. Altuğ, T. 2019. Gıda Katkı Maddeleri. Sidas Yayıncılık, 276 s. 2. Tayfur, M. 2014. A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri. Detay Yayıncılık, 230 s.
<b>Kaynakları</b>	: 1. Altuğ, T. 2019. Gıda Katkı Maddeleri. Sidas Yayıncılık, 276 s. 2. Tayfur, M. 2014. A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri. Detay Yayıncılık, 230 s.
<b>Dökümanlar</b>	: 1. Altuğ, T. 2019. Gıda Katkı Maddeleri. Sidas Yayıncılık, 276 s. 2. Tayfur, M. 2014. A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri. Detay Yayıncılık, 230 s.
<b>Ödevler</b>	:
<b>Sınavlar</b>	: Ara sınav, yarıyıl sonu sınavı

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	<b>Alan Bilgisi</b>	: 100

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ders tanıtımı ve derse giriş		
2	Katkı maddelerinin tanımı ve kullanım amaçları		
3	Katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler		
4	Katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeler		
5	Katkı maddelerinin sağlık açısından önemi		
6	Gıda katkı maddelerinin etki şekli ve sınıflandırılması		
7	Vize sınavı		
8	Antioksidanlar ve antimikrobiyel maddeler		
9	Asitler, lezzet maddeleri ve lezzet artırıcılar		
10	Renklendiriciler		
11	Tatlandırıcılar		
12	Emülgatörler		
13	Çelatlarda		
14	Enzimler		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda sanayinde kullanılan katkı maddelerini tanımlar ve özelliklerini kavrar
Ö02	Gıda katkılarının toksikolojisi hakkında bilgi sahibi olur
Ö03	Gıda katkılarının üründe meydana getirdiği değişiklikleri bilir ve hangi katkı maddesini ne amaçla kullanılabileceğine karar verir
Ö04	Gıda katkıları ile ilgili yürürlükteki yasal düzenlemeleri bilir
Ö05	Beslenme değerini artırmak için katkı maddelerini kullanabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P02	Öğrenciler, farklı disiplinlere ait bilgi ve yaklaşımları ilişkilendirerek disiplinler arası bakış açısı kazanır ve bu yaklaşımı akademik, mesleki ve toplumsal uygulamalara yansıtır.
P03	Öğrenciler, kendi program derslerine ek olarak sunulan ortak seçmeli dersler aracılığıyla ilgi alanları ve yetenekleri doğrultusunda bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir.
P05	Öğrenciler, ortak seçmeli ders etkinlikleri aracılığıyla iletişim, ekip çalışması ve iş birliği becerileri geliştirir; toplumsal ve etik sorumluluk bilinci kazanır.
P06	Öğrenciler, ortak seçmeli dersler sayesinde kişisel ve mesleki gelişimlerini destekleyen çok yönlü bir öğrenme profili oluşturur ve yaşam boyu öğrenme bilinci geliştirir.
P04	Öğrenciler, disiplinler arası bilgi ve deneyimleri bütünleştirerek problemlere eleştirel ve yaratıcı çözümler üretir.
P01	Öğrenciler, kendi alanları dışındaki disiplinlere ait temel kavram, kuram ve yöntemleri tanımlar ve çok yönlü düşünme becerisi geliştirir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	12	12
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>90</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						

	P01	P02	P03	P04	P05	P06
<b>Tüm</b>	5	5	5	5	5	5
<b>Ö01</b>	5	5	5	5	5	5
<b>Ö02</b>	5	5	5	5	5	5
<b>Ö03</b>	5	5	5	5	5	5
<b>Ö04</b>	5	5	5	5	5	5
<b>Ö05</b>	5	5	5	5	5	5