

| Dersin Adı                          | D. Kodu  | Yarıyılı | T + U | Kredisi | AKTS |
|-------------------------------------|--|----------|-------|---------|------|
| Gıdalarda Renk Maddeleri ve Analizi | 5110204  | Bahar    | 3+0   | 3       | 6    |
| Ön Koşul Dersler                    |  |          |       |         |      |
| Dersin Dili                         | Türkçe   |          |       |         |      |
| Dersin Seviyesi                     | Yüksek Lisans  |          |       |         |      |
| Dersin Türü                         | Seçmeli  |          |       |         |      |
| Dersin Koordinatörleri              |  |          |       |         |      |
| Dersi Veren                         |  |          |       |         |      |
| Dersin Yardımcıları                 |  |          |       |         |      |
| Dersin Amacı                        | Gıdalarda rengin tanımı, önemi, ve renk analizleri konusunda öğrencilerin bilgilendirilmesi.   |          |       |         |      |
| Dersin Öğrenme Çıktıları            | <p>1.Gıdalarda rengin önemini ve diğer duyuşal özellikler üzerine etkisini anlar.</p> <p>2.Gıda işleminin renk üzerine etkisini bilir.</p> <p>3.Doğal ve yapay renk maddelerini ve gıdalarda kullanımını bilir.</p> <p>4.Gıda sektöründe üretim ve laboratuvar uygulamalarında renk analizi ve değerlendirilmesinde yön gösterir.</p> <p>5.Renk bakımında hammadde ve son üründe kalite değerlendirmesi yapar.</p> |          |       |         |      |
| Dersin İçeriği                      | Renk maddeleri, gıdalarda rengin önemi, yapay ve doğal renk maddeleri, renk maddelerinin analizi ve rengin ölçülmesi.  |          |       |         |      |
| Haftalar                            |  |          |       |         |      |
| 1.                                  | Rengin algılanması   |          |       |         |      |
| 2.                                  | Gıdalarda rengin önemi   |          |       |         |      |
| 3.                                  | Doğal renk maddeleri   |          |       |         |      |
| 4.                                  | Gıdalarda kullanılan yapay renk maddeleri  |          |       |         |      |
| 5.                                  | Gıdalarda renk maddelerinin kullanımıyla ilgili yasal düzenlemeler   |          |       |         |      |
| 6.                                  | Gıdalarda renk üzerine etki eden faktörler   |          |       |         |      |
| 7.                                  | Ara sınav  |          |       |         |      |
| 8.                                  | Gıdalarda işleme sırasında renk değişimi ve kaliteye etkileri  |          |       |         |      |
| 9.                                  | Renk maddelerinin analizi  |          |       |         |      |
| 10.                                 | Rengin ölçülmesi   |          |       |         |      |
| 11.                                 | Renk skalaları   |          |       |         |      |
| 12.                                 | Yüzey özellikleri ve renk ölçümüne etkisi  |          |       |         |      |
| 13.                                 | Örnek hazırlanması ve renk ölçülmesi   |          |       |         |      |
| 14.                                 | Rengin duyuşal olarak değerlendirilmesi  |          |       |         |      |
| <b>Genel Yeterlilikler</b>          | <p>1-Gıdalarda rengin önemini bilmek, hammadde ve ürün arasında renk ilişkisi kurar.</p> <p>2-Hammadde seçimi yapar.</p> <p>3-Uygun renk analiz yöntemlerini bilir.</p> <p>4-Standartlara uygun kaliteli son ürün elde eder.</p> <p>5-Gerektiğinde son üründe doğal ve yapay renk maddeleri kullanarak renk ayarlaması yapar.</p> <p>6-Son üründe kalite değerlendirmesi yapar.</p>                                |          |       |         |      |
| <b>Kaynaklar</b>                    | <p>Anon. (2001). The Basic of Color Perception and Measurement. Ver.1.4. Hunterlab.</p> <p>Altuğ, T. (1993). <i>Duyusal Test Teknikleri</i>. İzmir: E.Ü. Müh. Fak.</p> <p>Altuğ, T., Ova, G., Demirağ, K., Kurtcan, Ü. (1995). Gıda Kalite Kontrolü. İzmir: E.Ü. Müh. Fak..</p> <p>Gould, V.A. (1977). Food Quality Assurance. AVI. Pub. Co. Inc. USA.</p>   |          |       |         |      |
| <b>Değerlendirme Sistemi</b>        | <p>Ara Sınav : % 40</p> <p>Final : % 60</p>  |          |       |         |      |

| PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE<br>DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ<br>TABLOSU |                   |     |     |                |     |     |               |     |     |                 |      |      |                    |      |  |
|---|-------------------|-----|-----|----------------|-----|-----|---------------|-----|-----|-----------------|------|------|--------------------|------|--|
|   | PY1               | PY2 | PY3 | PY4            | PY5 | PY6 | PY7           | PY8 | PY9 | PY10            | PY11 | PY12 | PY13               | PY14 |  |
| ÖK1   | 4                 | 3   | 3   | 3              | 3   | 2   | 3             | 4   | 2   | 4               | 4    | 4    | 4                  | 4    |  |
| ÖK2   | 5                 | 3   | 4   | 3              | 4   | 2   | 4             | 4   | 2   | 4               | 4    | 4    | 4                  | 4    |  |
| ÖK3   | 4                 | 3   | 4   | 4              | 3   | 2   | 3             | 4   | 3   | 4               | 4    | 4    | 4                  | 4    |  |
| ÖK4   | 4                 | 4   | 5   | 3              | 5   | 4   | 4             | 4   | 2   | 4               | 4    | 4    | 4                  | 4    |  |
| ÖK5   | 4                 | 4   | 5   | 3              | 5   | 2   | 3             | 4   | 4   | 5               | 4    | 5    | 4                  | 5    |  |
| <b>ÖK: Öğrenme Kazanımları PY: Program Çıktıları</b>                          |                   |     |     |                |     |     |               |     |     |                 |      |      |                    |      |  |
| <b>Katkı Düzeyi</b>   | <b>1 ÇokDüşük</b> |     |     | <b>2 Düşük</b> |     |     | <b>3 Orta</b> |     |     | <b>4 Yüksek</b> |      |      | <b>5 ÇokYüksek</b> |      |  |

| Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |      |      |      |      |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|
|   | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 | PY13 | PY14 |
| <b>Gıdalarda Renk Maddeleri ve Analizi</b>  | 4   | 3   | 4   | 3   | 4   | 2   | 3   | 4   | 3   | 4    | 4    | 4    | 4    | 4    |