

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Gıdalarda Renk Maddeleri ve Analizi	5110202	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><b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Gıdalarda rengin önemini ve diğer duyuşal özellikler üzerine etkisini anlar.</li> <li>2.Gıda işleminin renk üzerine etkisini bilir.</li> <li>3.Doğal ve yapay renk maddelerini ve gıdalarda kullanımını bilir.</li> <li>4.Gıda sektöründe üretim ve laboratuvar uygulamalarında renk analizi ve değerlendirilmesinde yön gösterir.</li> <li>5.Renk bakımında hammadde ve son üründe kalite değerlendirmesi yapar.</li> </ol>				
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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1-Gıdalarda rengin önemini bilmek, hammadde ve ürün arasında renk ilişkisi kurar.</li> <li>2-Hammadde seçimi yapar.</li> <li>3-Uygun renk analiz yöntemlerini bilir.</li> <li>4-Standartlara uygun kaliteli son ürün elde eder.</li> <li>5-Gerektiğinde son üründe doğal ve yapay renk maddeleri kullanarak renk ayarlaması yapar.</li> <li>6-Son üründe kalite değerlendirmesi yapar.</li> </ol>				
<b>Kaynaklar</b>	<p>Anon. (2001). <i>The Basic of Color Perception and Measurement</i>. 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). <i>Gıda Kalite Kontrolü</i>. İzmir: E.Ü. Müh. Fak..</p> <p>Gould, V.A. (1977). <i>Food Quality Assurance</i>. AVI. Pub. Co.İnc.USA.</p>				
<b>Değerlendirme Sistemi</b>	<p><b>Ara Sınav : % 40</b></p> <p><b>Final : % 60</b></p>				

<b>PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU</b>															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
<b>ÖÇ1</b>	4	3	3	3	3	2	3	4	2	4	4	4	4	4	
<b>ÖÇ2</b>	5	3	4	3	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	
<b>ÖÇ3</b>	4	3	4	4	3	2	3	4	3	4	4	4	4	4	
<b>ÖÇ4</b>	4	4	5	3	5	4	4	4	2	4	4	4	4	4	
<b>ÖÇ5</b>	4	4	5	3	5	2	3	4	4	5	4	5	4	5	
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ1 3	PÇ1 4
<b>Gıdalarda Renk Maddeleri ve Analizi</b>	4	3	4	3	4	2	3	4	3	4	4	4	4	4