

AKTS DERS TANITIM FORMU								
ECTS Course Description Form								
I. BÖLÜM (Senato Onayı)								
PART I (Senate Approval)								
Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi - Sağlık Bilimleri Fakültesi Antalya Bilim University - Faculty of Health Sciences							
Ders Açan Bölüm Offering Department	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics							
Ders Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics	Seçmeli Elective						
Ders Kodu Course Code	BES 309							
Ders Adı Course Name	Besin Kontrolü ve Mevzuatı Food Control and Legislation							
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical					
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	3					
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2							
AKTS Kredisi ECTS Credit	3							
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade							
Ön koşul/lar Pre-requisites								
Yan koşul/lar Co-requisites	Yok None							
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Yok None							
Dersin Amacı Educational Objective	Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolünün amacının, gıda mevzuatında yer alan temel kavramların, Avrupa'da ve Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemelerin, besin kirliliğine neden olan etmenlerin ve yasal düzenlemelerin, açıklaması ve değerlendirmesidir. It is the explanation and evaluation of the purpose of food control in the world and in Turkey, the basic concepts in food legis-lation, the legal regulations related to food in Europe and Turkey, the factors causing food pollution and legal regulations.							
Ders İçeriği Course Description	Besinleri mevcut kontrol yöntemleri, mevzuat ve yasal düzenlemeler yönüyle değerlendirmeyi içeren bir derstir. It is a course that includes evaluating foods in terms of current control methods, legislation and legal regulations.							
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Besin kontrolünün ve mevzuatının önemini açıklar. Explains the importance of food control and legislation.						
	ÖÇ/LO 2	Mevzuatta yer alan yasal düzenlemeleri yorumlar. Interprets the legal regulations included in the legislation.						
	ÖÇ/LO 3	Besinlerin üretimi ve tüketimiyle ilgili düzenlemeleri açıklar. Explains the regulations related to the production and consumption of foods.						
	ÖÇ/LO 4	Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları tartışır. Discusses legal regulations and practices related to foods.						
	ÖÇ/LO 5	Besin güvenliği yönünden mevzuatı değerlendirir. Evaluates the legislation from the perspective of food safety.						
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)								
PART II ( Faculty Board Approval)								
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI		PROGRAM	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.		✓	✓	✓	✓	✓
	PO1	Ability to communicate effectively with oral, written and visual methods, report writing and presentation.						
	PÇ2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.		✓	✓	✓	✓	✓
	PO2	Ability to work effectively both individually and in disciplinary and multi-disciplinary teams.						
	PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.		✓	✓	✓	✓	✓
	PO3	Awareness of the necessity of lifelong learning and the ability to access information, to follow developments in science and technology, and to constantly renew itself.						
	PÇ4	Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.						
	PO4	Information about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.						
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi,		✓	✓	✓	✓	✓
PO5	Awareness about sectors and ability to prepare business plans.							

	PÇ6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.	✓	✓	✓	✓	✓
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7 PO7	Evrensel düşünce ve değerlere sahip olmak, To have universal thoughts and values	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ8 PO8	Akademik ve etik değerlere bağlı olmak, To be committed to academic and ethical values,	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ9 PO9	Evrensel bilgi ve teknoloji standartlarında nitelikli eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sağlamak, To provide qualified education, research and consultancy services at universal information and technology standards	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ10 PO10	Lisans ve lisansüstü eğitim /öğretim programlarını ve bilimsel çalışmalarını, daha ileriye götürecek yeni hedeflere, stratejilere ve eylem planlarına açık olmak, To be open to new goals, strategies and action plans that will take undergraduate and graduate education / training programs and scientific studies further	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ11 PO11	Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmaları desteklemek, sürdürmek ve artırmak. To support, maintain and increase interdisciplinary / multidisciplinary studies in the services provided.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ12 PO12	Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek. To contribute and develop health policies for the benefit of the country.	✓	✓	✓	✓	✓
	Program Çıktıları Discipline Specific	PÇ13 PO13	Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıta dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir. Has the ability to use evidence-based fundamental and professional knowledge in the field of Nutrition and Dietetics both theoretically and practically.	✓	✓	✓	✓
PÇ14 PO14		Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözme becerisi kazanır. Gains the ability to identify, define, interpret, make decisions, and solve problems that may arise in various areas of Nutrition and Dietetics.	✓	✓	✓	✓	✓
PÇ15 PO15		Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak sağlıklı bireylerin, toplumun ve hasta bireylerin beslenme durumunu saptama, karşılaşılabileceği sorunlarda (vaka, olay, ekipman, ürün vb.) analitik düşünceyi kullanarak kanıta dayalı uygun müdahale yaklaşımlarını seçme ve uygulayabilme becerisine sahiptir. Possesses the ability to assess the nutritional status of healthy individuals, communities, and patients using current knowledge and skills in the field of Nutrition and Dietetics, and to select and apply evidence-based appropriate intervention approaches using analytical thinking in cases of issues (case studies, incidents, equipment, products, etc.).	✓	✓	✓	✓	✓

Discipline Specific  
Outcomes (program)

<b>PÇ16</b>	Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan çağdaş bilişim teknolojilerini ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanma becerisi kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓
<b>PO16</b>	Develops the ability to effectively use modern information technologies and field-specific technological equipment necessary for Nutrition and Dietetics applications.					
<b>PÇ17</b>	Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisi edinir.	✓	✓	✓	✓	✓
<b>PO17</b>	Acquires the ability to communicate orally and in writing on professional topics related to Nutrition and Dietetics at both national and international levels.					
<b>PÇ18</b>	Yaşam boyu öğrenme ve kalite yönetiminin önemini benimseyerek bilim, teknoloji, eğitim ve sağlık konusundaki son gelişmeleri takip edebilme ve kendini sürekli geliştirme becerisi kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓
<b>PO18</b>	Gains the ability to continuously follow scientific, technological, educational, and health developments, and to improve oneself by adopting the importance of lifelong learning and quality management.					
<b>PÇ19</b>	Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri ve Toplum Beslenmesi gibi Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında ulusal ve uluslar arası ekiplerde veya bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışabilme, sorumluluk alma, bilimsel çalışma planlama, veri toplama, sonuçları analiz etme, yorumlama, yazılı ve sözlü olarak raporlama becerisine sahiptir.	✓	✓	✓	✓	✓
<b>PO19</b>	Possesses the ability to work effectively in national and international teams or independently in various areas of Nutrition and Dietetics, such as Nutritional Sciences, Dietetics, Institutional Food Service Systems, and Community Nutrition, and has the skills for planning scientific studies, collecting data, analyzing and interpreting results, and reporting them both in writing and orally.					
<b>PÇ20</b>	Tüm yaşam döngüsü boyunca farklı sosyodemografik özelliklere sahip bireylerin ve toplumun beslenme durumunu dikkate alarak ulusal ve uluslar arası düzeyde bireysel ve toplumsal beslenme önerilerinin geliştirilmesi, besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulması konusunda bilgi ve uygulamaya yönelik beceri kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓
<b>PO20</b>	Gains knowledge and practical skills in developing individual and societal nutrition recommendations, as well as formulating food and nutrition plans and policies at both national and international levels, by considering the nutritional status of individuals and communities with different sociodemographic characteristics throughout the entire life cycle.					
<b>PÇ21</b>	Bireye, topluma, mesleğe ve diğer meslek gruplarına karşı mesleki etik ilkelerine uygun davranma bilinci ve mesleki uygulamalarının hukuksal sürecine yönelik farkındalık kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓
<b>PO21</b>	Develops an awareness of acting in accordance with professional ethical principles towards individuals, society, the profession, and other professional groups, and gains awareness of the legal processes involved in professional practices.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür) PART III ( Department Board Approval)								
Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	
K/S 1	1	Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolü önemi, sorumlu kuruluşlar ve uygulamalar Importance of food control in the world and in Turkey, responsible organizations and practices	✓	✓		✓	✓	
K/S 2	2	Geçmişten günümüze besin kontrolü ile ilgili yasalar Besin kontrolü ile ilgili yönetmelikler Laws on food control from past to present Regulations on nutrient control	✓	✓		✓	✓	
K/S 3	3	Besin Tebliğleri Food Communiqués	✓	✓	✓	✓	✓	
K/S 4	4	Besin etiketleme ve ilgili yasal düzenlemeler. Türkiye'de ve dünyada besin güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeler ve sertifikasyonlar Food labeling and related legal regulations. Legal regulations and certifications related to food safety in Turkey and in the world	✓	✓	✓	✓	✓	
K/S 5	5	Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, besinlerde kullanım alanları ve fonksiyonları Definition of food additives, purposes of use, areas of use and functions in foods	✓		✓	✓	✓	
K/S 6	6	Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler Legal regulations and toxicological evaluations on food additives	✓	✓		✓	✓	
K/S 7	7	Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmaları (antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, renklendiriciler, koruyucular, tatlandırıcılar, tat/koku maddeleri, stabilizatörler, kıvam arttırıcılar, jelleştiriciler, starter kültürler, şelat ajanları, topaklanma önleyiciler, kabartıcılar vd.) Classification of food additives (antioxidants, acidity regulators, emulsifiers, colorants, preservatives, sweeteners, flavor/fragrance agents, stabilizers, thickeners, gelling agents, starter cultures, chelating agents, anti-caking agents, leavening agents, etc.)	✓		✓	✓	✓	
K/S 8	8	Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri Effects of food additives on health	✓	✓		✓	✓	
K/S 9	9	Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri Effects of food additives on health	✓	✓		✓	✓	
K/S 10	10	Çeşitli kirleticilerin besinlere bulaşma yolları (fiziksel, kimyasal ve biyolojik) ve önlenmesine yönelik yasal düzenlemeler Contamination ways of various pollutants (physical, chemical and biological) and prevention legal regulations	✓	✓	✓	✓	✓	
K/S 11	11	Besin işleminde risk analizleri ve ilgili yasal düzenlemeler.	✓		✓	✓	✓	

Öğretilen Konular,  
Konuların Öğrenim  
Çıktılarına Katkıları, ve  
Öğrenim Değerlendirme  
Metodları  
Course Subjects,  
Contribution of Course  
Subjects to Learning  
Outcomes, and Methods  
for Assessing Learning of  
Course Subjects

			Risk analysis and related legal regulations in food processing.	✓		✓	✓	✓
	K/S 12	12	Mevzuatta hijyen ve sanitasyon tanımı, personel hijyeni ve sanitasyon Definition of hygiene and sanitation in the legislation, personnel hygiene and sanitation	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 13	13	Besin kirliliği ve ilgili yasal düzenlemeler (Pestisitler, bitki gelişimini düzenleyiciler, anabolizanlar, metalik bulaşmalar, radyonüklidler, plastik monomerleri, deterjanlar) Nutrient pollution and related legal regulations (Pesticides, plant growth regulators, anabolics, metallic contaminants, radionuclides, plastic monomers, detergents)	✓			✓	✓
	K/S 14	14	Organik besinler, genetiği değiştirilmiş organizmalar ve ilgili yasal düzenlemeler Organic foods, genetically modified organisms and related legal regulations	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırkları, Uygulama ve Telif Kuralları</b> Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralları Implementation Rule			Telif Kuralları Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%	Ara Sınav dönem ortasında uygulanacak olup sınav tarihine kadar ele alınan konuları ve kaynakları kapsayacaktır. The Midterm Exam will be administered in the middle of the semester and will cover the topics and resources covered until the exam date.			Sınav mazereti sebebiyle giremeyecek mazeretli Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birimin belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	20%	Kısa sınavlar dönem içerisinde verilen ödevi rapor ve sözlü sınavları kapsayacaktır. The quizzes will cover the assignments, reports, and oral exams given during the semester.				
	D3	Final Sınavı Final Exam	50%	Yarıyıl Sonu Sınavı olarak uygulanacak olan sınav dönem boyunca işlenen tüm konuları ve kaynakları kapsayacaktır. The exam, which will be applied as the Final Exam, will cover all the topics and resources covered during the semester.				
<b>TOPLAM / SUM</b>				<b>100%</b>				
<b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkla, her öğrencinin ağırlıklı not ortalaması hesaplanır. Dersi geçmek için, bir öğrenci 100 puan üzerinden, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenen bir hedef yüzdesini toplamak zorundadır ve bu hedef yüzdesini bulurken sınıf ortalaması dikkate alınır. At least one question from each subject is asked during the exams. A weighted average is calculated for each student based on the percentage of each assessment method. Students are required to collect a minimum score over 100, which is announced by the instructor, to pass the course. This score is determined based on class average.							
<b>Harf Notu Belirleme Metodu</b> Method for Determining Letter Grade				<b>HARF NOTU GRADE</b>	<b>ARALIK MARKS</b>	<b>HARF NOTU GRADE</b>	<b>ARALIK MARKS</b>	
				A+	-	C+	60-64	
				A	95-100	C	55-59	
				A-	85-94	C-	50-54	
				B+	80-84	D+	45-49	
				B	75-79	D	40-44	
				B-	65-74	F	0-39	
	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor							
	1	Sınıf Dersi Lecture	Ders konuları tahtaya yazarak veya bilgisayarlı sunum ile anlatılır. Ders sırasında örnek sorular çözülür. 14 hafta x 2 saat Course topics are explained by writing on the board or by computerized presentation. Sample questions are solved during the lesson. 14 weeks x 2 hours				28	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture						
	3	Problem Dersi Recitation						
	4	Laboratuvar						

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods, Student Work Load		Laboratory		
	5	Uygulama Practical		
	6	Saha Çalışması Field Work		
	7	Ara Sınav Midterm Exam	1 saat 1 hour	1
	8	Final Sınavı Final Exam	1 saat 1 hour	1
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
	9	Ara Sınav Midterm Exam	Ara Sınava hazırlık için, sınava kadar işlenen konular tekrar edilir (7 hafta x 2 saat). The topics covered until the exam are reviewed in preparation for the Midterm Exam (7 weeks x 2 hours)	14
	10	İş Planı Business Plan	Grup çalışmalarını için iş planı yapılır. ( 4 saat) A work plan is prepared for group work. (4 hours)	4
	11	Ders Tekrarı Review	Her hafta teorik dersten sonra 1 saat konu tekrar yapılır (14 hafta x 1 saat). Each week, 2 hours of topic review will be conducted after the theoretical lesson. (14 weeks x 2 hours)	14
	12	Final Sınavı Final Exam	Final Sınavına hazırlık için yarıyıl boyunca işlenen tüm konular tekrar edilir.(14 hafta x 2 saat) All topics covered throughout the semester are reviewed in preparation for the Final Exam.(14 weeks x 2 hours)	28
	12	Ofis Saati Office Hours		
	IV. BÖLÜM IV. PART	TOPLAM / TOTAL		
Öğretim Elemanı Instructor				
Ders Materyalleri Course Materials	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Öğr. Üyesi Gül Merve GENÇER		
	E-posta E-mail	<a href="mailto:gulmerve.gencer@antalya.edu.tr">gulmerve.gencer@antalya.edu.tr</a>	Ofis Office	
	Görüşme saatleri	Haftada 1 saat		
	Office Hours	1 hour per week		
	Zorunlu Mandatory			
	Önerilen Recommended			

<b>Diğer</b> <b>Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük</b> <b>Scholastic Honesty</b>	<p>Akademik dürüstlüğün ihlal edilmesi, sadece kopya çekmekle sınırlı değildir ayrıca, izinsiz alıntı yapmak, bilgi uydurmak veya atıf yapmak, başkalarının sahtekarlık hareketlerine yardım etmek, eğitmenin haberi olmaksızın daha önce kullanılan bir çalışmanın veya başka bir öğrencinin çalışmasının teslim edilmesi veya diğer öğrencilerin akademik çalışmalarına müdahale etmeyi de içermektedir. Akademik irtibakların herhangi biri ciddi bir akademik ihlaldir ve disiplin işlemi ile sonuçlanır. Antalya Bilim Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programlarına İlişkin Direktifin 25'inci Maddesinde açıklanmaktadır.</p> <p>Violations of scholastic honesty include, but are not limited to cheating, plagiarizing, fabricating information or citations, facilitating acts of dishonesty by others, having unauthorized possession of examinations, submitting work of another person or work previously used without informing the instructor, or tampering with the academic work of other students. Any form of scholastic dishonesty is a serious academic violation and will result in a disciplinary action. It is explained in Article 25 of the Directive on Associate and Undergraduate Programs of Antalya Bilim University.</p>
	<b>Engelli Öğrenciler</b> <b>Students with Disabilities</b>	<p>Engelliği doğrulanan öğrenciler için makul düzenlemeler yapılacaktır.</p> <p>Reasonable accommodations will be made for students with verifiable disabilities.</p>
	<b>Güvenlik Konuları</b> <b>Safety Issues</b>	
	<b>Esneklik</b> <b>Flexibility</b>	<p>Ders süresince, öğretim programının her bileşenini yerine getirmesini engelleyen durumlar ortaya çıkabilir ve bu nedenle müfredat değişebilir. Öğrenciler herhangi bir değişiklik yapılmadan önce bilgilendirilecektir.</p> <p>Circumstances may arise during the course that prevents the instructor from fulfilling each and every component of this syllabus; therefore, the syllabus is subject to change. Students will be notified prior to any changes.</p>

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-