

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

**I. BÖLÜM (Senato Onayı)**  
**PART I (Senate Approval)**

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi - Sağlık Bilimleri Fakültesi Antalya Bilim University - Faculty of Health Sciences					
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics					
<b>Dersi Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics			Zorunlu Compulsory		
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	BES 206					
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Beslenme İlkeleri ve Uygulaması-II Nutrition Principles and Practice-II					
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	Türkçe Turkish	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Zorunlu Compulsory			
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	6			
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	6 (3-Teorik/ 3-Laboratuvar) 6 (3-Lecture/ 3-Laboratory)					
<b>AKTS Kredisi</b> <b>ECTS Credit</b>	6					
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf notu Letter Grade					
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Yok None					
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Yok None					
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Yok None					
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Su ve makro besin öğelerinin (vitaminler, mineraller) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki öneminin öğretilmesi, besinlerin enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirilmesini, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını öğretilmesi, beslenme durumunun saptanmasında, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerinin uygulanmasını ve sağlıklı beslenme için öneriler geliştirilmesi.  To teach the importance of water and macro nutrients (vitamins, minerals) in healthy nutrition and body work, to evaluate foods in terms of energy, carbohydrate, protein and fat contents, daily energy, carbohydrate, protein and fat requirements according to different ages and genders, and the types and types of foods that can be provided. To teach the amount of food, to determine the nutritional status, to apply individual food consumption records and physical activity recording methods and to develop suggestions for healthy nutrition.					
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Su ve mikro besin öğelerinin fonksiyonları, gereksinimleri, yetersiz veya aşırı alımdan kaynaklanan hastalık/bozukluklar; besin hazırlama ve pişirme yöntemleri ve besin grupları Gıdaların yapısal özellikleri, hazırlama ve pişirme ile ilgili fonksiyonları, besin değeri ve kalitesini koruyacak, sağlıklı ve güvenli işleme yöntemleri hakkında temel bilgi sağlamak üzere dizayn edilmiş uygulama ağırlıklı bir derstir. Bu derste farklı besin gruplarından yiyecek ve içeceklerin yapısal ve fonksiyonel özellikleri anlatılır, bu özelliklerin mutfaktaki ve gıda endüstrisindeki hazırlama, pişirme, işleme yöntemleri  Functions and requirements of water and micronutrients, diseases/disorders caused by insufficient or excessive intake; food preparation and cooking methods and food groups It is an application-oriented course designed to provide basic information about the structural properties of foods, functions related to preparation and cooking, healthy and safe processing methods that will preserve their nutritional value and quality. In this course, the structural and functional properties of foods and beverages from different food groups are explained, the preparation, cooking and processing methods of these properties in the kitchen and food industry.					
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Genel beslenme ilkelerini öğrenebilmesi Understanding the biochemical structures, functions and requirements of macronutrients (carbohydrates, fats, proteins) in the body				
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Besin hazırlama, pişirme ve işleme tekniklerinin öğrenme Learning food preparation, cooking and processing techniques				
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Besinleri mikro besin öğesi açısından değerlendirebilme Ability to evaluate foods in terms of micronutrients				
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük vitamin ve mineral gereksinimlerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını belirleme ve diyet önerilerini bu bağlamda sunabilme Determining the daily vitamin and mineral requirements according to different ages and genders, the types and amounts of nutrients that will provide them, and interpreting the diet pattern from this perspective				
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Besin tüketim kayıtlarını ve fiziksel aktivite düzeyi ilişkisini kavrama Understanding the relationship between food consumption records and physical activity level				
<b>II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)</b> <b>PART II ( Faculty Board Approval)</b>						
<b>Temel Çıktılar</b> <b>(Üniversite Genelinde)</b> <b>Basic Outcomes</b> <b>(University-wide)</b>	<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b>					
	<b>PC1</b> <b>PO1</b>	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazın ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma, rapor yazma ve sunma becerisi Effective oral and written communication in Turkish and English	<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>
	<b>PC2</b> <b>PO2</b>	Farklı disiplinlerde disiplinler arası ve çok disiplinli alanlarda etkin iletişim kurabilme becerisi Effective communication in interdisciplinary and multidisciplinary areas	<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>
	<b>PC3</b> <b>PO3</b>	Farklı boyut öğrenimlerin gerektirdiği emel ve bütüncü düşünme, bilim ve teknolojiye dayalı soruların çözülmesine katkı sağlama yeteneği Ability to solve interdisciplinary problems and contribute to the solution of science and technology based questions	<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>
	<b>PC4</b> <b>PO4</b>	Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişim yönetimi, minimal risk yönetimiyle ilgili kavramlar hakkında bilgi edinme, inovasyon ve değişim yönetimi, girişimcilik ve sosyal girişimcilik Knowledge about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and social entrepreneurship	<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>
	<b>PC5</b> <b>PO5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi Awareness about sectors and ability to prepare business plans.	<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>
	<b>PC5</b> <b>PO5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi Awareness about sectors and ability to prepare business plans.	<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>

	<p><b>PC6</b> <b>PO6</b></p> <p>mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranışlar sergileme. Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.</p>			✓		✓	
<b>Fakülte/YO Çıktıları</b> <b>Faculty Specific Outcomes</b>	<p><b>PC7</b> <b>PO7</b></p> <p>Evrensel düşünce ve değerlere sahip olmak, To have universal thoughts and values</p>						
	<p><b>PC8</b> <b>PO8</b></p> <p>Akademik ve etik değerlere bağlı olmak, To be committed to academic and ethical values,</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	<p><b>PC9</b> <b>PO9</b></p> <p>Evrensel bilgi ve teknoloji standartlarında mükemmel eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sunma. To provide quality education, research and consultancy services at universal information and technology standards.</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	<p><b>PC10</b> <b>PO10</b></p> <p>Lisans ve lisansüstü eğitim/öğretim programlarını ve öğrenim çıktılarına ilişkin hedefleri ve beklentileri belirleme ve değerlendirme. To set, monitor and evaluate learning objectives and outcomes of undergraduate and graduate education / training programs and to set, monitor and evaluate learning objectives and outcomes of multidisciplinary / interdisciplinary studies in the services provided.</p>					✓	
	<p><b>PC11</b> <b>PO11</b></p> <p>Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek. To contribute and develop health policies for the benefit of the country.</p>	✓		✓	✓		
	<p><b>PC12</b> <b>PO12</b></p> <p>Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek. To contribute and develop health policies for the benefit of the country.</p>	✓		✓	✓		
	<p><b>PC13</b></p> <p>Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıt dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir. Has the ability to use evidence-based basic and professional knowledge in the field of Nutrition and Dietetics theoretically and practically.</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	<p><b>PO13</b></p> <p>Has the ability to use evidence-based basic and professional knowledge in the field of Nutrition and Dietetics theoretically and practically.</p>						
<b>Program Çıktıları</b> <b>Discipline Specific Outcomes (program)</b>	<p><b>PC14</b></p> <p>Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözme becerisi kazanır. Gains the ability to detect, define, interpret, decide and solve problems that may be encountered in different areas of Nutrition and Dietetics.</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	<p><b>PO14</b></p> <p>Gains the ability to detect, define, interpret, decide and solve problems that may be encountered in different areas of Nutrition and Dietetics.</p>						
	<p><b>PC15</b></p> <p>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 kanıt dayalı uygun müdahale yaklaşımlarını seçme ve uygulayabilme becerisine sahiptir. Has the ability to determine the nutritional status of healthy individuals, society and sick individuals using the current knowledge and skills acquired in the field of Nutrition and Dietetics, and to select and apply appropriate evidence-based intervention approaches using analytical thinking in problems that may be encountered (case, event, equipment, product, etc.).</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	<p><b>PO15</b></p> <p>Has the ability to determine the nutritional status of healthy individuals, society and sick individuals using the current knowledge and skills acquired in the field of Nutrition and Dietetics, and to select and apply appropriate evidence-based intervention approaches using analytical thinking in problems that may be encountered (case, event, equipment, product, etc.).</p>						
	<p><b>PC16</b></p> <p>Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan çağdaş bilişim teknolojilerini ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanma becerisi kazanır. Gains the ability to effectively use contemporary information technologies and field-specific technological equipment required in Nutrition and Dietetics practices.</p>	✓		✓	✓	✓	✓
	<p><b>PO16</b></p> <p>Gains the ability to effectively use contemporary information technologies and field-specific technological equipment required in Nutrition and Dietetics practices.</p>						
	<p><b>PC17</b></p> <p>Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisi edinir. Gains the ability to communicate verbally and in writing at national and international levels on professional issues related to the field of Nutrition and Dietetics.</p>	✓		✓	✓	✓	✓
<p><b>PO17</b></p> <p>Gains the ability to communicate verbally and in writing at national and international levels on professional issues related to the field of Nutrition and Dietetics.</p>							

PC18	Yaşam boyu öğrenme ve kalite yönetiminin önemini benimseyerek bilim, teknoloji, eğitim ve sağlık konusundaki son gelişmeleri takip edebilme ve kendini sürekli geliştirme becerisi kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓
PO18	Gains the ability to follow the latest developments in science, technology, education and health by embracing the importance of lifelong learning and quality management and to continuously improve oneself.					
PC19	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.	✓	✓	✓	✓	✓
PO19	Has the ability to work effectively in national and international teams or independently in different areas of Nutrition and Dietetics such as Nutrition Sciences, Dietetics, Mass Nutrition Systems and Community Nutrition, take responsibility, plan scientific studies, collect data, analyze and interpret results, and report in writing and verbally.					
PC20	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.	✓		✓	✓	✓
PO20	Gains knowledge and application skills in developing individual and social nutrition recommendations at national and international levels, creating food and nutrition plans and policies, taking into account the nutritional status of individuals and society with different sociodemographic characteristics throughout the entire life cycle.					
PC21	Bireye, topluma, mesleğe ve diğer meslek gruplarına karşı mesleki etik ilkelerine uygun davranma bilinci ve mesleki uygulamalarının hukuksal sürecine yönelik farkındalık kazanır.	✓		✓	✓	
PO21	Gains awareness of behaving in accordance with professional ethical principles towards individuals, society, profession and other professional groups, and awareness of the legal process of professional practices.					

### III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

#### PART III ( Department Board Approval)

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	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	Genel Beslenme General Nutrition	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 2	2	Su ve Elektrolitler Water and Electrolytes	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 3	3	Mineraller I Minerals I	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 4	4	Mineraller II Minerals II	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 5	5	Mineraller III Minerals III	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 6	6	Mineraller IV Minerals IV	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 7	7	Vitaminler I Vitamins I	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 8	8	Vitaminler II Vitamins II	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 9	9	Vitaminler III Vitamins III	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 10	10	Vitaminler IV Vitamins IV	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 11	11	Besin İşleme Yöntemleri Food Processing Methods	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 12	12	Menü Planlama Menu Planning	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 13	13	Besinleri Uygun Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri Proper Food Preparation and Cooking Methods	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 14	14	Besin Tüketim Kayıtlarının Sunumu Presentation of Food Consumption Records	✓	✓	✓	✓	✓

No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule																												
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%	Ara Sınav dönem ortasında uygulanacak olup sınav tarihine kadar ele alınan konuları ve The Midterm Exam will be administered in the middle of the semester and will cover the topics.	Yarıyıl sonu sınavına mazereti sebebiyle giremeyecek mazereti Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birimin belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler.																											
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	20%	Laboratuvar dersleri ve sınıf içi pratik uygulamaları ile ilgili ödevler verilecek ve raporlar istenecektir. Assignments will be given and reports will be requested regarding laboratory courses and in-classroom.																												
	D3	Final Sınavı Final Exam	50%	Yarıyıl Sonu Sınavı olarak uygulanacak olan sınav dönem boyunca işlenen tüm konuları ve The exam, which will be administered as the End of Term Exam, will cover all topics and resources covered throughout the semester.																												
	<b>TOPLAM / SUM</b>			<b>100%</b>																												
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı 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 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. Each course topic is tested with at least one exam question. The weight given to each learning assessment method is used to calculate each student's weighted grade point average. To pass the course, a student must collect a target percentage determined by the instructor out of 100 points, and the class average is taken into account when calculating this target percentage.																															
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	<table border="1"> <thead> <tr> <th>HARF NOTU GRADE</th> <th>ARALIK MARKS</th> <th>HARF NOTU GRADE</th> <th>ARALIK MARKS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A+</td> <td>-</td> <td>C+</td> <td>60-64</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>95-100</td> <td>C</td> <td>55-59</td> </tr> <tr> <td>A-</td> <td>85-94</td> <td>C-</td> <td>50-54</td> </tr> <tr> <td>B+</td> <td>80-84</td> <td>D+</td> <td>45-49</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>75-79</td> <td>D</td> <td>40-44</td> </tr> <tr> <td>B-</td> <td>65-74</td> <td>F</td> <td>0-39</td> </tr> </tbody> </table>				HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	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
HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS																													
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																													
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours																												
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor																															
	1	Sınıf Dersi Lecture	Dersin konuları bilgisayar sunumu kullanarak ve interaktif şekilde anlatılır (14 hafta x 3 saat) Course topics are explained interactively using computer presentations (14 weeks x 3 hours)	42																												
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	-																													
	3	Problem Dersi Recitation	-																													
	4	Laboratuvar Laboratory	Beslenme ilkeleri uygulama laboratuvarında teorik konu ile ilgili uygulamalar yapılır (7 hafta x 3 saat) In the nutrition principles application laboratory, applications are made on the theoretical subject (7 weeks x 3 hours)	21																												
	5	Uygulama Practical	Tahtaya yazarak ve bilgisayarlı sunumla sınıf içi uygulamalar yapılır ve sorular çözülür (7 hafta x 3 saat). In-class practice is done and questions are solved by writing on the board and using computer presentations (7 weeks x 3 hours).	21																												
	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																															
7	Ara Sınav Midterm Exam	Ara Sınava hazırlık için, sınava kadar işlenen konular tekrar edilir (7 hafta x 3 saat). The topics covered until the exam are reviewed in preparation for the Midterm Exam (7 weeks x 3 hours)	21																													
9	İş Planı Business Plan	Grup çalışmaları için iş planı yapılır. (3 saat) A work plan is prepared for group work. (3 hours)	3																													
10	Ders Tekrarı Review	Her hafta teorik dersten sonra 2 saat konu tekrar yapılır (14 hafta x 2 saat). Each week, 2 hours of topic review will be conducted after the theoretical lesson. (14 weeks x 2 hours)	28																													
11	Final Sınavı	Final Sınavına hazırlık için yarıyıl boyunca işlenen tüm konular tekrar edilir.(14 hafta x 3 saat)	42																													

	**	<b>Final Exam</b>	All topics covered throughout the semester are reviewed in preparation for the Final Exam.(14 weeks x 3 hours)	~
	12	<b>Ofis Saati</b> <b>Office Hours</b>		
<b>TOPLAM / TOTAL</b>				180
<b>IV. BÖLÜM</b> <b>IV. PART</b>				
<b>Öğretim Elemanı</b> <b>Instructor</b>	<b>İsim Soyisim</b> <b>Name Surname</b>	Aysel ŞAHİN KAYA		
	<b>E-posta</b> <b>E-mail</b>	<a href="mailto:aysel.kaya@antalya.edu.tr">aysel.kaya@antalya.edu.tr</a>	<b>Ofis</b> <b>Office</b>	
	<b>Görüşme saatleri</b> <b>Office Hours</b>	Haftada 1 saat 1 hour per week		
<b>Ders Materyalleri</b> <b>Course Materials</b>	<b>Zorunlu</b> <b>Mandatory</b>			
	<b>Önerilen</b> <b>Recommended</b>	1. Beslenme. Aysel Baysal. 2. Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi 3. Introduction to Human Nutrition. Michael J Gibney, Hester H Vorster, Frans J Kok. 4. Understanding Food Principles and Preparation. Amy Brown. 2002. 5. Biochemical and Physiological Aspects of Human Nutrition. Martha H Stipanuk.2000. 6. Advanced Nutrition Micronutrients. Carolyn D Berdrier.1998. 7. The Nutrition Handbook for Food Processors. CJK Henry, C Chapman. 2002. 8. Handbook of Nutrition and Food. Carolyn D Berdrier.2002.		
<b>Diğer</b> <b>Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük</b>	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.		
	<b>Scholastic Honesty</b>	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.		
	<b>Engelli Öğrenciler</b>	Dersin işleniş ve öğrenimin değerlendirilmesi ile ilgili olarak engelli öğrenciler için uygun şartlar sağlanmaktadır.		
	<b>Students with Disabilities</b>	Reasonable accommodations will be made for students with verifiable disabilities.		
	<b>Güvenlik Konuları</b>	Dersin uygulama kısmı ile ilgili dikkat edilmesi gereken kurallar ile ilgili öğrenciler bilgilendirilmektedir. Buna ek olarak bu dersi almadan önce İş Sağlığı ve Güvenliği dersi verilir, başarı sağlayan öğrenci sertifikalandırılır.		
<b>Safety Issues</b>	Students are informed about the rules to be followed regarding the practical part of the course. In addition, an Occupational Health and Safety course is given before taking this course, and students who succeed are certified.			
<b>Esneklik</b>	Ders süresince, öğretim programının her bileşenini yerine getirmesini engelleyen durumlar ortaya çıkabilir ve bu nedenle müfredat değişebilir. Öğrenciler herhangi bir değişiklik yapılmadan önce bilgilendirilecektir.			
<b>Flexibility</b>	During the course, situations may arise that prevent him from fulfilling every component of the curriculum, and therefore the curriculum may change. Students will be informed before any changes are made.			

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