

AKTS DERS TANITIM FORMU							
ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı)							
PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi - Sağlık Bilimleri Fakültesi Faculty of Health Sciences						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics						
Ders Kodu Course Code	BES 413						
Ders Adı Course Name	Gıda Katkı Maddeleri Food Additives						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical				
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Licence	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	Yok None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Yok None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Yok None						
Dersin Amacı Educational Objective	Gıda katkı maddelerinin genel özellikleri, sınıfları ve toksikolojik değerleri hakkında bilgi vermek. To give information about the general properties, classes and toxicological values of food additives.						
Ders İçeriği Course Description	Gıda katkı maddelerinin genel özellikleri, sınıfları ve toksikolojik değerlendirmeleri, değişik gıdalardaki kullanım alanları ve yasal düzenlemeleri konusunda ayrıntılı bilgi verir. It gives detailed information about the general properties, classes and toxicological evaluations of food additives, their use in different foods and their legal regulations.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Beslenme biliminde gıda katkı maddelerinin değerlendirmesini yapar. Makes the evaluation of food additives in nutrition science.					
	ÖÇ/LO 2	Gıda katkı maddelerinin toksikolojik etkilerini öğrenir. Learns the toxicological effects of food additives.					
	ÖÇ/LO 3	Gıda katkı maddelerinin kullanım amaçlarını öğrenir. Learns the purposes of use of food additives.					
	ÖÇ/LO 4	Gıda katkı maddelerinin kullanıldığı alanları ayırt eder. Distinguish the areas where food additives are used.					
	ÖÇ/LO 5	Gıda katkı maddeleri hakkında bilgi sahibi olur. Gains knowledge about food additives.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)							
PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively with oral, written and visual methods, report writing and presentation.	✓	✓	✓	✓	✓
	PC2 PO2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work effectively both individually and in disciplinary and multi-disciplinary teams.					
	PC3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. 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.	✓	✓	✓	✓	✓
	PC4 PO4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Information about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.					
	PC5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness about sectors and ability to prepare business plans.					✓
	PC6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.	✓	✓	✓	✓	✓
	PC7 PO7	Evrensel düşünce ve değerlere sahip olmak, To have universal thoughts and values	✓	✓	✓	✓	✓
PC8 PO8	Akademik ve etik değerlere bağlı olmak,	✓	✓	✓	✓	✓	

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PO8	To be committed to academic and ethical values.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ9	Evrensel bilgi ve teknoloji standartlarında nitelikli eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sağlamak.	✓	✓	✓	✓	✓
	PO9	To provide qualified education, research and consultancy services at universal information and technology standards					
	PÇ10	Lisans ve lisansüstü eğitim /öğretim programlarını ve bilimsel çalışmalarını, daha ileriye götürecek yeni hedeflere, stratejilere ve eylem planlarına açık olmak.	✓	✓	✓	✓	✓
	PO10	To be open to new goals, strategies and action plans that will take undergraduate and graduate education / training programs and scientific studies further					
	PÇ11	Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmaları desteklemek, sürdürmek ve artırmak.					
PO11	To support, maintain and increase interdisciplinary / multidisciplinary studies in the services provided.						
PÇ12	Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek.	✓	✓	✓	✓	✓	
PO12	To contribute and develop health policies for the benefit of the country.						
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PÇ13	Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıta dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir.	✓	✓	✓	✓	✓
	PO13	Has the ability to use evidence-based basic and professional knowledge in the field of Nutrition and Dietetics theoretically and practically.					
	PÇ14	Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözme becerisi kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓
	PO14	Gain the ability to detect, define, interpret, decide and solve problems that may be encountered in different areas of Nutrition and Dietetics.					
	PÇ15	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.	✓	✓	✓	✓	✓
	PO15	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 the problems (cases, events, equipment, products, etc.) that may be encountered.					
	PÇ16	Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan çağdaş bilişim teknolojilerini ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanma becerisi kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓
	PO16	Gain the ability to effectively use modern information technologies and field-specific technological equipment required in Nutrition and Dietetics practices.					
	PÇ17	Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisi edinir.	✓	✓	✓	✓	✓
	PO17	Acquires verbal and written communication skills at national and international levels on professional issues related to the field of Nutrition and Dietetics.					
PÇ18	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	By embracing the importance of lifelong learning and quality management, they gain the ability to follow the latest developments in science, technology, education and health and to continuously improve themselves.						
PÇ19	Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri ve Toplum Beslenmesi gibi Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında ulusal ve uluslararası 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 Feeding Systems and Community Nutrition, take responsibility, plan scientific studies, collect data, analyze and interpret results, and report in written and verbal form.						
PÇ20	Tüm yaşam döngüsü boyunca farklı sosyodemografik özelliklere sahip bireylerin ve toplumun beslenme durumunu dikkate alarak ulusal ve uluslararası düzeyde bireysel ve toplumsal beslenme önerilerinin geliştirilmesi, besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulması konusunda bilgi ve uygulamaya yönelik beceri kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓	

PO20	Gain knowledge and practical skills in developing individual and social nutrition recommendations at national and international levels, and creating food and nutrition plans and policies, taking into account the nutritional status of individuals and society with different socio-demographic characteristics throughout the 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, the profession and other professional groups, and awareness of the legal process of professional practices.					
PC22						
PO22						
PC23						
PO23						
PC24						
PO24						

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	Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları Definition of food additives, purposes of use	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 2	2	Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları Definition of food additives, purposes of use	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 3	3	Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler Legal regulations on food additives	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 4	4	Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler Legal regulations on food additives	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 5	5	Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler Legal regulations on food additives	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 6	6	Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeler Toxicological evaluations of food additives	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 7	7	Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeler Toxicological evaluations of food additives	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 8	8	Gıda katkı maddelerinin kullanımındaki temel ilkeler Basic principles in the use of food additives	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 9	9	Gıda katkı maddelerinin kullanımındaki temel ilkeler Basic principles in the use of food additives	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 10	10	Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması Classification of food additives	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 11	11	CAC'ye göre gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması Classification of food additives according to CAC	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 12	12	Gıda katkı maddelerinin fonksiyonel sınıfları Functional classes of food additives	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 13	13	AB'ye göre gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması Classification of food additives according to the EU	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 14	14	Genel tekrar An overview					

No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule
D1	Ara Sınav Midterm Exam	40%	Ara Sınav dönem ortasında uygulanacak olup sınav tarihine kadar ele alınan konuları ve	Yarıyıl sonu sınavına mazereti sebebiyle giremeyen mazereti Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birimin belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler.
D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		-	
D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Yarıyıl Sonu Sınavı olarak uygulanacak olan sınav dönem boyunca işlenen tüm konuları ve	
TOPLAM / SUM			100%	

Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı
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.

Evidence of Achievement of Learning Outcomes
Each course topic is tested with at least one exam question. Each student's weighted grade point average is calculated based on the weight given to each learning evaluation method. To pass the course, a student must collect a target percentage out of 100 points determined by the instructor teaching the course, and the class average is taken into account when finding this target percentage.

Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
	GRADE	MARKS	GRADE	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 Yüğü 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 anlatılır.(14 hafta)x(haftada 2 saat) Course topics are explained using computer presentations. (14 weeks)x(2 hours per week)				28
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture					
	3	Problem Dersi Recitation					
	4	Laboratuvar 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						
	7	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
	9	İş Planı Business Plan					
	10	Ders Tekrarı Review	Her hafta teorik dersten sonra 1 saat konu tekrar yapılır. (14 hafta)x(haftada 1 saat) Each week, 1 hour of topic review will be conducted after the theoretical lesson. (14 weeks)x(1 hours per week)				14
	11	Final Sınavı Final Exam	Each week, 1 hour of topic review will be conducted after the theoretical lesson (14 hafta)x(haftada 2 saat) All topics covered throughout the semester are reviewed in preparation for the Final Exam. (14 weeks)x(2 hours per week)				28
12	Ofis Saati Office Hours						
TOPLAM / TOTAL						86	
IV. BÖLÜM IV. PART							
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname						
	E-posta E-mail				Ofis Office		
	Görüşme saatleri Office Hours	Haftada 1 saat 1 hour per week					
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory						
	Önerilen Recommended	Prof. Dr. Tomris ALTUĞ, Gıda Katkı Maddeleri, 2009, 3. Baskı					
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Akademik dürüstlüğü imar edilmesi, sadece kopya çekmekle sınırlı değildir ayrıca, izinsiz alıntı yapmak, öngörüldükçe veya atf yapmak, başkalarının sahte karlı hareketlerine yardım etmek, eğitmenin haberi olmaksızın daha önce kullanılan bir çalışmanın veya başka bir öğrencinin çalışmasının teslim edilmesi veya diğer öğrencilerin akademik çalışmalarına müdahale ettiler ve benzeri. Ayrıca, diğer öğrencilerin haklarını ihlal eden akademik ihlallerin, öğrencilerin işleri ile soruların, 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					
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Dersin işleniş ve öğrenimin değerlendirilmesi ile ilgili olarak engelli öğrenciler için uygun şartlar sağlanmaktadır.					
	Güvenlik Konuları Safety Issues	Dersin işleniş özel bir güvenlik önlemi gerektirmemektedir					
	Esneklik Flexibility	Ders süresince, öğretim programının her bileşenini yerine getirmesini engelleyen durumlar ortaya çıkabilir ve bu nedenle müfredat değişikliği. Öğrenciler herhangi bir değişiklik olmadan önce bilgilendirilecektir. During the course, situations may arise that prevent him from running 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:-