

BDB433 Gıda Katkı Maddeleri

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Gıda Katkı Maddeleri	BDB433	7. Yarıyıl/Güz	1	1	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Yöntemi, Soru-Cevap Yöntemi, Tartışma Yöntemi					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması, kullanım amaçları ve gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeleri bilmek ve gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkilerini öğrenmektir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Gıda katkı maddelerinin genel özelliklerini açıklar. 2. Gıda katkı maddelerinin kullanım amaçlarını ve türlerini bilir. 3. Gıda katkı maddelerinin son ürün üzerindeki etkilerini yorumlar. 4. Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeleri açıklar. 5. Gıda katkı maddelerinin toksikolojisini açıklar. 6. Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkilerini kavrar.					
Kaynaklar	1. Prof. Dr. Saniye Bilici, Prof. Dr. Murat Baş, Toplu Beslenme Sistemleri, 2021. 2. Prof. Dr. Türkan K. Merdol, Toplu Beslenme Servisi (TBS) Sağlıklı Yönetim Rehberi, 3. Baskı, 2020. 3. https://www.tarimorman.gov.tr/PERGEM/Menu/37/Mevzuat 4. Your Gateway to Federal Food Safety Information, www.foodsafety.gov					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK/İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Gıda katkı maddelerinin tanımı, sınıflandırılması ve kullanım amaçları
2. Hafta	Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler/E kodları
3. Hafta	Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeler
4. Hafta	Antioksidanlar
5. Hafta	Asitliği düzenleyiciler
6. Hafta	Emülgatörler
7. Hafta	Stabilizatörler
8. Hafta	Gamlar
9. Hafta	ARA SINAV
10. Hafta	Koruyucular
11. Hafta	Renklendiriciler
12. Hafta	Lezzet maddeleri ve tatlandırıcılar
13. Hafta	Topaklanma önleyiciler
14. Hafta	Besin değerini koruyucu-geliştiriciler
15. Hafta	Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	4	56
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	8	8
Yarıyıl sonu sınavları	1	8	8
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)	100 / 25=4		
Ders AKTS	4		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri						
	Ö.Ç.1	Ö.Ç.2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5	Ö.Ç.6
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	-	-	5	5	-	5
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	-	3	-	-	-	-
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	-	-	-	4	-	-
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	-	-	4		3	3
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	-	-	4	-	-	-
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	3	-	5	-	-	4
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	3	-	-	-	-	4
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	3	-	-	-	4	5
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	-	-	-	3	-	-

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel