

DERS TANIMLAMA FORMU	
Dersin Kodu ve Adı	ADS SAĞLIKLI BESİN KAVRAMI
Dersin Yarıyılı	
Dersin Katalog Tanım (İçeriği)	“Sağlıklı besin” tanımını etkileyen faktörler incelenerek bu etkenlere özgü öneri geliştirilmesi sağlanır.
Temel Ders Kitabı	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The Psychology of Food Choice, Richard Shepherd, Monique Raats, CABI, UK, 2010.</li> <li>2. Food choice, acceptance and consumption, Armand V. Cardello, Springer, US, 1996.</li> </ol>
Yardımcı Ders Kitapları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Handbook of Behavior Food and Nutrition, Victor R. Preedy, Ronald Ross Watson and Colin R. Martin, Springer, Electronic Book, 2010.</li> </ol>
Dersin Kredisi (AKTS)	2
Dersin Önkoşulları (Ders devam zorunlulukları, bu maddede belirtilmelidir.)	Dersin önkoşulu bulunmamaktadır. Devam zorunluluğu vardır.
Dersin Türü	Seçmeli
Öğretim Dili	Türkçe
Dersin Amacı ve Hedefi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sağlıklı besin kavramını etkileyen faktörlerin anlaşılmasını sağlamak.</li> <li>2. Sağlıklı besine ulaşılabilirliği etkileyen sosyal faktörlere besin seçimi yönünden bir bakış açısı kazanmak.</li> </ol>
Dersin Öğrenim Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sağlıklı besin kavramını etkileyen temel faktörleri kavrar.</li> <li>2. Sağlıklı besin kavramını etkileyen faktörlerin etkilerini özetler.</li> <li>3. Bireylerin sağlıklı besin seçimi yapabilmesi için öneri geliştirir.</li> <li>4. Obezitede ve yeme davranış bozukluklarında sağlıklı besinin önemini belirler ve öneri geliştirir.</li> </ol>
Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Dersin Haftalık Dağılımı	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hafta: Sağlıklı besin kavramı nedir ve neden önemlidir?</li> <li>2. Hafta: Sağlıklı besin kavramını etkileyen biyolojik faktörler</li> <li>3. Hafta: Sağlıklı besin kavramını etkileyen biyolojik faktörler</li> <li>4. Hafta: Sağlıklı besin kavramını etkileyen sosyal faktörler</li> <li>5. Hafta: Sağlıklı besin kavramını etkileyen psikolojik faktörler</li> <li>6. Hafta: Sağlıklı besin kavramını etkileyen ekonomik faktörler</li> <li>7. Hafta: ARA SINAV</li> <li>8. Hafta: Sağlıklı besin kavramı çerçevesinde besinlerin besin ögesi içeriğinin değerlendirilmesi</li> <li>9. Hafta: Sağlıklı besin kavramında besin etiketlerinin rolü</li> <li>10. Hafta: Sağlıklı besin kavramında medyanın rolü</li> <li>11. Hafta: Sağlıklı besin kavramı ve obezite</li> <li>12-13. Hafta: Yeme davranış bozuklukları ve sağlıklı besin kavramı</li> <li>14. Hafta: Ödev değerlendirmesi ve tartışma</li> </ol>

<b>Öğretim Faaliyetleri</b> <i>(Burada belirtilen faaliyetler için harcanan zaman krediyi belirleyecektir. Dikkatli doldurulması gerekmektedir.)</i>	Haftalık teorik ders saati: 2 Okuma Faaliyetleri: 16 İnternette tarama, kütüphane çalışması: 2 Sunum: 3 Ara sınav ve ara sınava hazırlık: 4 Final sınavı ve final sınavına hazırlık: 8			
<b>Değerlendirme Ölçütleri</b>		<b>Sayısı</b>	<b>Toplam Katkısı (%)</b>	
	Ara sınav	1	40	
	Ödev	1	20	
	Uygulama	-	-	
	Projeler	-	-	
	Pratik	-	-	
	Kısa Sınav	-	-	
	Dönemiçi çalışmaların yıl içi başarıya oranı (%)		60	
	Finalin Başarıya Oranı (%)		40	
	Devam Durumu			
<b>Dersin İş Yüğü</b>	<b>Etkinlik</b>	<b>Toplam Hafta Sayısı</b>	<b>Süre (Haftalık Saat)</b>	<b>Dönem Sonu Toplam İş Yüğü</b>
	Haftalık teorik ders saati	14	2	28
	Haftalık uygulamalı ders saati			
	Okuma Faaliyetleri	8	2	16
	İnternette tarama, kütüphane çalışması	2	1	2
	Materyal tasarlama, uygulama			
	Rapor hazırlama			
	Sunu hazırlama			
	Sunum	1	3	3
	Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	4	4
	Final sınavı ve final sınavına hazırlık	1	8	8
	Diğer			
	Toplam iş yüğü			61
	Toplam iş yüğü/ 25			2,4
	Dersin AKTS Kredisi			2
<b>Dersi Verecek Öğretim Eleman(lar)ı ve İletişim Bilgileri</b>	Arş.Gör.Dr.Hande Mortaş hande.mortas@gmail.com			

DERS TANIMLAMA FORMU	
Dersin Kodu ve Adı	ADS- GIDA KATKI MADDELERİ
Dersin Yarıyılı	
Dersin Katalog Tanım (İçeriği)	Gıda katkı maddeleri ile ilgili bilgi sahibi olma
Temel Ders Kitabı	Muhittin Tayfur, A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri, Detay Yayıncılık, 2014
Yardımcı Ders Kitapları	Emine Aksoydan, Gıda Katkı Maddeleri ve İnsan Sağlığına Etkileri, Mikado Yayınları, 2012
Dersin Kredisi (AKTS)	2
Dersin Önkoşulları (Ders devam zorunlulukları, bu maddede belirtilmelidir.)	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır. Derse devam zorunludur.
Dersin Türü	Seçmeli
Öğretim Dili	Türkçe
Dersin Amacı ve Hedefi	Gıda katkı maddeleri ile ilgili bilgi edinme
Dersin Öğrenim Çıktıları	Gıda katkı maddelerinin kavramını öğrenebilme Gıda katkı maddelerinin sahip olması gereken nitelikleri öğrenebilme Gıda katkı maddelerinin insan sağlığı üzerine etkilerin öğrenebilme Gıda sanayinde sık kullanılan gıda katkı maddelerini öğrenebilme
Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Dersin Haftalık Dağılımı	1. Hafta Gıda katkı maddelerinin tanımı ve nitelikleri 2. Hafta Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması 3. Hafta Renk maddeleri 4. hafta Antimikrobiyal katkı maddeleri 5. hafta Antioksidanlar 6. Hafta Tat-koku maddeleri 7. Hafta Kelatlar 8. Hafta Ara sınav 9. Hafta Yapı düzenleyiciler 10. Hafta Tatlandırıcı maddeler 11. Hafta Asitler, bazlar ve tuzlar 12. Hafta Fosfatlar 13. Hafta Yağ ikame maddeleri 14. Hafta Gıda katkı maddeleri ve sağlık ilişkisi
Öğretim Faaliyetleri (Burada belirtilen faaliyetler için harcanan zaman krediyi belirleyecektir. Dikkatli doldurulması gerekmektedir.)	Haftalık teorik ders saati:2 Haftalık uygulamalı ders saati:0 Okuma Faaliyetleri:2 İnternette tarama, kütüphane çalışması:2 Sunu hazırlama:0 Sunum:0 Ara sınav ve ara sınava hazırlık:8 Final sınavı ve final sınavına hazırlık:10