



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Katkı Maddeleri							
Ders Kodu		BDB215		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	48 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıda katkı maddelerinin tanımı ve genel özellikleri, gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması, gıda sanayinde gıda katkı maddelerinin kullanım alanları, gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeler ve sağlık üzerine etkileri, Türkiye ve Dünyada'ki gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeleri açıklamak ve değerlendirmek.							
Özet İçeriğı		Gıda katkı maddelerinin genel özellikleri ve sınıflandırılması, kullanım alanları ve gıda endüstrisinde kullanım amaçları ve yöntemleri, Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeler ve sağlık üzerine etkileri, Türkiye ve dünyada gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemelerdir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

AKTS Kredi Koşulu	30
-------------------	----

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Anon.Kodeks Alimentarius Komisyonu, www.codexalimentarius.net
2	Anon.Gıda ve Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,Türk Gıda Kodeksi http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_liste.html
3	Saldamlı İ, Uygun Ü. Gıda Katkı Maddeleri.Saldamlı İ (ed) Gıda Kimyası,Hacettepe Üniversitesi Yayınları,1998.
4	Branen AL., Davidson PM., Salminen S., Thorngate III JH. (2001). Food Additives (Edited by), Second Edition, CRC press.
5	Lu FC.,Kacew S. (2009) Lu?s Basic Toxicology , Fundamentals, Target Organs and Risk Assessment, (Edited by), Fifth Edition,CRC press.
6	Omaye ST. (2004). Food and Nutritional Toxicology (Edited by), CRC press.
7	Vries J. (1996) .Food Safety and Toxicity, (Edited by), CRC press.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda katkı maddelerine giriş: Tanımı, kullanım amaçları, kullanım alanları ve fonksiyonları
2	Teorik	Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler
3	Teorik	Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmaları, Antioksidanlar
4	Teorik	Asitliğı düzenleyiciler-Emülgatörler
5	Teorik	Makale değerlendirme (sunum)
6	Teorik	Renklendiriciler
7	Teorik	Koruyucular
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Tatlandırıcılar, tat ve koku maddeleri
10	Teorik	Stabilizatörler, kıvam arttırıcılar, jelleştiriciler ve suda çözünen gumlar
11	Teorik	Starter kültürler ve diğerleri (şelat ajanları, topaklanma önleyiciler, kabartıcılar...)



12	Teorik	Gıda Katkı Maddelerinin Sağlık Üzerine Etkileri(1)
13	Teorik	Gıda Katkı Maddelerinin Sağlık Üzerine Etkileri(2)
14	Teorik	Makale değerlendirme (sunum)
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	13	0	2	26
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yükü (Saat)				48
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıda katkı maddelerinin tanımlar
2	Gıda katkı maddelerinin işlevlerini ve kullanım amaçlarını öğrenir
3	Gıda katkı maddelerinin kullanım alanlarını öğrenir ve değerlendirir
4	Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmalarını öğrenir
5	Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeleri yorumlar
6	Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkilerini değerlendirir
7	Türkiye ve dünyada gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeleri öğrenir

Program Çıktıları (Beslenme ve Diyetetik Programı)

1	Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.
2	Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
4	Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir
5	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
6	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
7	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.
8	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, beslenme ve diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.
9	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
10	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.
11	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin artırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
12	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.
13	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.



14 Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	2	2	3	2	3	2	1
PÇ2	2	2	1	3	2	2	1
PÇ3	3	2	2	1	1	2	1
PÇ4	2	3	2	1	1	1	2
PÇ5	1	1	1	1	2	1	2
PÇ6	1	1	1	2	1	1	3
PÇ7	2	2	1	1	2	2	2
PÇ8	2	1	2	1	1	1	1
PÇ9	2	2	3	1	1	1	1
PÇ10	1	1	2	2	1	1	1
PÇ11	2	2	1	2	2	2	2
PÇ12	3	2	1	2	2	1	1
PÇ13	2	3	2	1	3	2	2
PÇ14	1	2	1	1	2	1	1

