



T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü
Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı Başkanlığı



Sayı : E-81436549-901-840281
Konu : Müfredat Güncelleme

29.12.2023

SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 02.11.2023 tarihli ve 14574941-901- 789652 sayılı yazı.

Müfredat güncelleme çalışmaları kapsamında Bilim Dalımız müfredatına yönelik alınan paydaş görüşleri doğrultusunda BAN 1040 Gıda Mevzuatı seçmeli dersimize yönelik yaptığımız değişiklikle birlikte güncel müfredatımızın uygun olduğuna dair akademik kurul kararımız, ilgili formlar (EK4, EK5, EK6, EK8) ve dış paydaş görüşleri (öğretim üyesi ve mezun) ekte sunulmuştur.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Prof. Dr. Buket ER DEMİRHAN
Bilim Dalı Başkanı

Ek:

- 1- Akademik Kurul Kararı
- 2- Dış Paydaş Görüşleri
- 3- BAN 1040 Gıda Mevzuatı (2 Adet)
- 4- Ek: 4,5,6

Belge Doğrulama Kodu :BS9HM41RS2

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/gazi-universitesi-ebys>





Ek-1

G.Ü. ECZACILIK FAKÜLTESİ
TEMEL ECZACILIK BİLİMLERİ BÖLÜMÜ
ECZACILIK TEMEL BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
BESİN ANALİZLERİ VE BESLENME BİLİM DALI
AKADEMİK KURUL TOPLANTISI KARARLARI
Toplantı No:18 Tarih:29.12.2023 Toplantı Saati:15:00

Karar 1. Enstitümüzden gelen 02.11.2023 tarih ve E.789652 sayılı Müfredat Güncelleme konulu yazıya istinaden Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı yüksek lisans programımız müfredatı ile ilgili dış paydaş görüşleri (öğretim üyesi, mezun) alınmıştır. Ekte sunulan öğretim üyesi dış paydaş görüşü doğrultusunda BAN 1040 Gıda Mevzuatı adlı dersimizin haftalık ders saatinin 3 saat olarak değiştirilmesine ve bu değişikliğe yönelik sunulan EK4, EK5, EK6 ve EK8 formlarının uygun olduğuna,

Karar 2. BAN 1040 Gıda Mevzuatı dersinde yapılacak değişiklikle birlikte müfredatın güncel halinin dış paydaş görüşleri doğrultusunda uygun olduğuna,

oy birliği ile karar verilmiştir.

Prof. Dr. Buket ER DEMİRHAN
(Bilim Dalı Başkanı)


Prof. Dr. Ayşe Mürşide DEMİREL


Doç. Dr. Burak DEMİRHAN

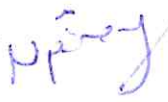
(Görevli-İzinli)
Doç. Dr. Eda BIYIK

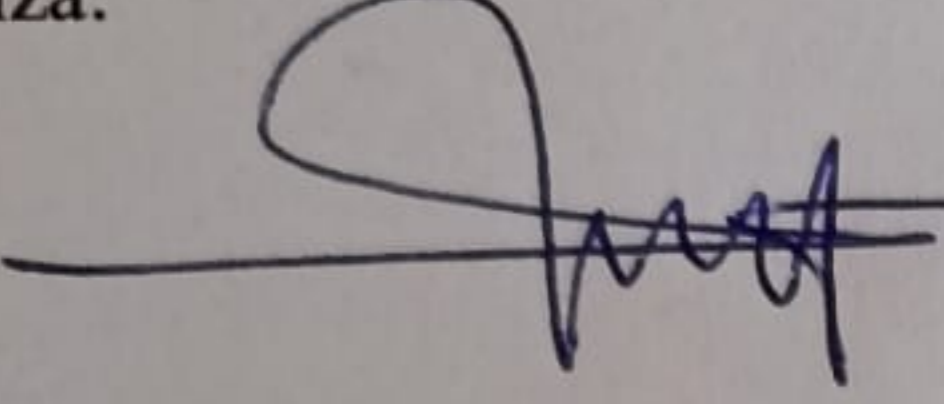


Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı yüksek lisans programı müfredatı ile ilgili görüşlerim aşağıdaki formda belirtilmiştir. Ek-2
Saygılarımla arz ederim.

Paydaş Adı	Paydaş Görüşü
<p>Prof. Dr. T. Halûk ÇELİK (Bölüm Başkanı)</p> <p>(Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Ankara, Türkiye)</p> 	<p>Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı yüksek lisans programı müfredatı gerekli belgeler doğrultusunda incelenmiştir.</p> <p>Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı yüksek lisans programında 4 zorunlu ders, 9 seçmeli ders ve 1 yüksek lisans seminerinin yer aldığı görülmüştür. Bahsi geçen programın içeriği incelendiğinde gıda bilimi, beslenme ve sağlık ilişkisi açısından önemli kazanımlar sunan kapsamlı dersler olduğu görülmüştür. Bu derslerde yer alan konular programa kayıtlı öğrencilerin mesleki ve bilimsel gelişimi için gerekli güncel bilgileri sağlamaya yöneliktir.</p> <p>Programda yer alan derslerin içeriği amaca ve program yeterliliklerine uygundur. Öğrencilere farklı seçmeli ders seçeneği sunulmuştur. Derslerin Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) değerleri iş yükleri göz önüne alınarak belirlenmiştir. Ancak, besin analizleri açısından hukuki dayanağın daha ayrıntılı olarak ulusal ve uluslararası boyutta anlatılması açısından yüksek lisans müfredatında seçmeli ders olarak yer alan BAN 1040 Gıda Mevzuatı dersinin ders saati arttırılabilir. Ölçme ve değerlendirmede kullanılan yöntemlerin uygun olduğu görülmüştür.</p> <p>Sonuç olarak, Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalına ait yüksek lisans müfredatının uygun olduğu görüşümdedir.</p>

Paydaş Adı	Paydaş Görüşü
<p>Uzman Diyetisyen Zeliha Sevde TEK İş Adresi: Karabük Eğitim ve Araştırma Hastanesi, Şirinevler Mahallesi, Alpaslan Cad. No:1, Merkez / KARABÜK</p> <p>İmza:</p> 	<p>Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı yüksek lisans programından 2023 yılında mezun oldum.</p> <p>Besin Analizleri ve Beslenme yüksek lisans programı gıda, beslenme ve sağlığa ilişkin konuları ileri düzeyde kapsamaktadır. Programda 4 zorunlu dersin yanında farklı seçmeli ders alternatifleri bulunmaktadır. İlave olarak, bir konuyu araştırma ve sunma yeteneğini geliştiren yüksek lisans seminer dersi zorunludur. Programda yer alan dersler içerik açısından mezunlarına mesleki ve bilimsel katkılar sunmaktadır. Aynı zamanda, bu programda ödevler ve sınavlar ile ölçme değerlendirme yapılmaktadır.</p> <p>Besin Analizleri ve Beslenme yüksek lisans programının, bilimsel açıdan gelişmemi sağladığını, iş hayatımda çeşitli avantajlar sağladığını ve eğitim müfredatının yeterli olduğunu düşünmekteyim.</p>

Paydaş Adı	Paydaş Görüşü
<p>Uzm.Dyt. Nursel GÜNAY</p> <p>Sağlık Bakanlığı Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Araştırma Geliştirme ve Sağlık Teknolojisi Değerlendirme Dairesi Başkanlığı</p> <p>İmza </p>	<p>Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı yüksek lisans programı müfredatı hakkında görüşüm aşağıda belirtilmiştir.</p> <p>Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı yüksek lisans programından mezunum. Bu program gıda ve beslenmeye ilişkin konuları ileri düzeyde kapsamaktadır. Program içeriğinde yer alan teorik ve uygulamalı derslerin bir mezun olarak mesleki açıdan önemli katkılar sunduğunu belirtmek isterim.</p> <p>Besin Analizleri ve Beslenme yüksek lisans programının müfredatının öğrenci kazanımlarına yönelik düzenlendiğini, mesleki ve bilimsel gelişim sağladığını düşünüyorum.</p> <p>Sonuç olarak, güncel müfredatın uygun olduğu görüşümdedir.</p>

Paydaş Adı	Paydaş Görüşü
<p>Dr. Mehmet BİNGÖL</p> <p>İş Adresi:</p> <p>Sağlık Bakanlığı, Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü Adnan Saygun Caddesi No:55 Sıhhiye/ANKARA</p> <p>İmza:</p> 	<p>Yüksek Lisansımı yaptığım Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı programı müfredatı ile ilgili görüşlerim aşağıda sunulmuştur:</p> <p>Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı yüksek lisans programından mezun oldum ve Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında doktoramı tamamladım.</p> <p>Besin Analizleri ve Beslenme yüksek lisans programında aldığımız gıda kimyası, gıda hijyeni, gıda analizleri ve beslenme ile ilgili dersler ileri düzey içeriğe sahip olup bu eğitim süreci gerek doktora eğitimi gerekse iş yaşamımda önemli katkılar sağlamıştır.</p> <p>Doktora öncesinde temel kazanımlar sağlamamda ders içeriklerinin önemli etkisi olmuştur. Bu programın içeriğinde yer alan teorik ve uygulamalı derslerin mezunlarına mesleki ve bilimsel gelişim sağladığını düşünüyorum.</p> <p>Bu itibarla Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Besin Analizleri ve Beslenme yüksek lisans program müfredatının, bu programdan mezunların mesleki ve bilimsel gelişimlerinde etkili olduğunu düşünmekteyim.</p>

DERS TANIMLAMA FORMU			
Dersin Kodu ve Adı	BAN-1040 GIDA MEVZUATI		
Dersin Yarıyılı	1		
Dersin İçeriği / Katalog İçeriği	Bu ders gıda mevzuatının esaslarını içerir		Ek-3
Temel Ders Kitabı	Artık N., Şanlıer N., Sezgin A.C. (2017). <i>Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı</i> , Ankara: Detay Yayıncılık Başoğlu, F. (2011). <i>Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri</i> , Bursa: Dora Yayıncılık		
Yardımcı Ders Kitapları	Neal D. Fortin, N.D. (2016). <i>Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice</i> , USA: Wiley Blackwell.		
Dersin Kredisi (AKTS)	5		
Dersin Önkoşulları (Ders devam zorunlulukları, bu maddede belirtilmelidir.)	Dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.		
Dersin Türü	Seçmeli		
Dersin Öğretim Dili	Türkçe		
Dersin Amacı ve Hedefi	Öğrencinin gıda mevzuatı, gıda denetimi, ulusal ve uluslararası gıda standartları hakkında temel bilgiye sahip olmasını sağlamak		
Dersin Öğrenim Çıktıları	1.Gıda mevzuatının esaslarını tanımlar 2.Ulusal ve uluslararası gıda standartlarını inceler 3.Gıda kontrol, denetim ve güvenliğini anlatır		
Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir		
Dersin Haftalık Dağılımı	1. Hafta Gıda Mevzuatına Giriş 2. Hafta Gıdalarda Kalite, Kontrol ve Güvenlik 3. Hafta Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (Kanun No: 5996) 4. Hafta Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 5. Hafta Bazı Gıda Tebliğleri 6. Hafta Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme ile ilgili Düzenlemeler 7. Hafta Gıdalarda Pestisitler ile ilgili Yasal Düzenlemeler 8. Hafta Gıdalarda Bulaşanlar ile ilgili Yasal Düzenlemeler 9. Hafta Gıda Hijyeni ile ilgili Yasal Düzenlemeler 10. Hafta Gıda Katkı Maddeleri ile ilgili Yasal Düzenlemeler 11. Hafta Gıda ile ilgili Diğer Düzenlemeler 12. Hafta Sular ile ilgili Yasal Düzenlemeler 13. Hafta Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri 14. Hafta Ödev Sunumu		
Öğretim Faaliyetleri (Burada belirtilen faaliyetler için harcanan zaman krediyi belirleyecektir. Dikkatli doldurulması gerekmektedir.)	Haftalık teorik ders saati- 42 Haftalık uygulamalı ders saati Okuma Faaliyetleri- 21 İnternette tarama, kütüphane çalışması- 18 Materyal tasarlama, uygulama Rapor hazırlama- 12 Sunu hazırlama- 10 Sunum- 3 Ara sınav ve ara sınava hazırlık- 8 Final sınavı ve final sınavına hazırlık- 10		
Değerlendirme Ölçütleri		Sayısı	Toplam Katkısı

			(%)				
	Ara sınav	1	80				
	Ödev	1	20				
	Uygulama						
	Projeler						
	Pratik						
	Kısa Sınav						
	Dönemiçi çalışmaların yıl içi başarıya oranı (%)		50				
	Finalin Başarıya Oranı (%)		50				
	Devam Durumu						
Dersin İş Yüğü	Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Dönem Sonu Toplam İş Yüğü			
	Haftalık teorik ders saati	14	3	42			
	Haftalık uygulamalı ders saati						
	Okuma Faaliyetleri	7	3	21			
	İnternette tarama, kütüphane çalışması	6	3	18			
	Materyal tasarlama, uygulama						
	Rapor hazırlama	1	12	12			
	Sunu hazırlama	1	10	10			
	Sunum	1	3	3			
	Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	8	8			
	Final sınavı ve final sınavına hazırlık	1	10	10			
	Diğer						
	Toplam iş yüğü			124			
	Toplam iş yüğü/ 25			4.96			
	Dersin AKTS Kredisi			5			
Ders Çıktıları ile Program Çıktıları Arasındaki Katkı Düzeyi	No	Program Çıktıları	1	2	3	4	5
	1	Besin analizleri ve beslenme alanı ile ilgili yaşam boyu öğrenme bilincine ve güncel bilgilere sahip olur.					x
	2	Besin analizleri ile ilgili teorik ve pratik bilgilerini besin analiz sorunlarını çözmek için kullanır.					
	3	Gıda alanındaki sorunları çözmeye yönelik projeler üretir ve gerçekleştirir.					
	4	Besin ve su ile ilgili analizleri tasarlar, amaca uygun analitik yöntemleri seçer, uygular, değerlendirir ve raporlandırır.					
	5	Besin analizleri ile ilgili uygulamalar için bilgisayar ve ileri teknolojik analiz cihazlarını kullanır.					
	6	Beslenme-sağlık ilişkisini değerlendirir ve mesleğinde kullanır.		x			
	7	Besin içeriğini, besin- ilaç, ilaç- besin etkileşmelerini, gıda katkı					x

		maddelerini, gıda mevzuatını bilir ve yorumlar.						
	8	Bireysel çalışma yanında disiplin içi ve disiplinler arası bilimsel gruplarda aktif olarak çalışır.						
	9	Bilgiye erişmek için ulusal ve uluslararası kaynak araştırması yapar.			x			
	10	Bilimsel bir konu ile ilgili araştırmasını ulusal/uluslararası düzeyde yazılı, sözlü ve görsel olarak sunar.						
	11	Mesleki ve etik sorumluluklarını bilir ve uygular.				x		
	12	Besin analizleri ve beslenme alanında sosyal ve kültürel gelişmeleri takip eder ve yorumlar.			x			
Dersi Verecek Öğretim Eleman(lar)ı ve İletişim Bilgileri	Öğretim Elemanlarının Adı-Soyadı E-posta adresi 1. Prof. Dr. Buket ER DEMİRHAN, erbuket@gazi.edu.tr 2. Doç. Dr. Burak DEMİRHAN, bdemirhan@gazi.edu.tr							

Course Description Form	
Code and Name of Course	BAN-1040 FOOD REGULATION Ek-4
Course Semester	1
Course Content / Catalog Content	This course includes the basics of food legislation
Basic Textbook	Artık N., Şanlıer N., Sezgin A.C. (2017). <i>Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı</i> , Ankara: Detay Yayıncılık Başoğlu, F. (2011). <i>Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri</i> , Bursa: Dora Yayıncılık
Supplementary Textbooks	Neal D. Fortin, N.D. (2016). <i>Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice</i> , USA: Wiley Blackwell.
Credit (ECTS)	5
Prerequisites of the Course (Course attendance requirements must be specified)	There is no prerequisite or co-requisite for this course
Type of the Course	Elective
Instruction Language	Turkish
Course Objective and Aim	To provide the student with a basic knowledge of food legislation, food inspection, national and international food standards
Course Learning Outcomes	1. Student describe fundamental principles of food regulations 2. Student examine national and international food standards 3. Student explain food control, inspection and safety
Instruction Methods	The mode of delivery of this course is Face to face
Weekly Schedule	1. Week Introduction to Food Regulation 2. Week Quality, Control and Safety in Foods 3. Week Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed Law (Law No:5996) 4. Week Turkish Food Codex Regulation 5. Week Some Food Notifications 6. Week Regulations on Food Labeling and Consumers Information 7. Week Legal Regulations on Pesticides in Foods 8. Week Legal Regulations on Contaminants in Foods 9. Week Legal Regulations on Food Hygiene 10. Week Legal Regulations on Food Additives 11. Week Other Regulations Related to Food 12. Week Legal Regulations on Waters 13. Week National and International Food Standards and Control Criteria 14. Week Presentation of Homework
Teaching and Learning Methods (Time spent for the activities stated here will determine the loan. Must be filled carefully)	Weekly theoretical course hours- 42 Weekly tutorial hours Reading Activities- 21 Internet browsing, library work- 18 Designing and implementing materials Report preparing- 12 Preparing a Presentation- 10 Presentations- 3 Preparation of Midterm and Midterm Exam- 8 Final Exam and Preparation for Final Exam- 10

Assessment Criteria		Numbers	Total Weighting (%)
	Midterm Exams	1	80
	Assignment	1	20
	Application		
	Projects		
	Practice		
	Quiz		
	Percent of In-term Studies (%)		50
	Percentage of Final Exam to Total Score (%)		50
	Attendance		

Workload	Activity	Total Number of Weeks	Duration (weekly hour)	Total Period Work Load
	Weekly Theoretical Course Hours	14	3	42
	Weekly Tutorial Hours			
	Reading Tasks	7	3	21
	Studies	6	3	18
	Material Design and Implementation			
	Report Preparing	1	12	12
	Preparing a Presentation	1	10	10
	Presentations	1	3	3
	Midterm Exam and Preparation for Midterm Exam	1	8	8
	Final Exam and Preparation for Final Exam	1	10	10
	Other (should be emphasized)			
	Total Workload			124
	Total Workload / 25			4.96
	Course Credit (ECTS)			5

Contribution Level Between Course Learning Outcomes and Program Outcomes	No	Program Outcomes	1	2	3	4	5
	1	Has awareness of lifelong learning and current information about the area of food analysis and nutrition.					x
	2	Uses theoretical and practical knowledge about food analysis to solve food analysis problems.					
	3	Produces and realizes projects to solve problems in the field of food.					
	4	Designs food and water related analysis, selects, applies, evaluates and reports the analytical methods suitable for the purpose.					
	5	Uses computer and advanced technological analysis devices for applications related to					

		food analysis.						
	6	Evaluates the nutrition-health relationship and uses it in her/his profession.		x				
	7	Knows and interprets nutrient content, food-drug, drug-food interactions, food additives, food legislation.						x
	8	In addition to individual study, she/he actively works in disciplinary and interdisciplinary scientific groups.						
	9	Conducts national and international resource research in order to access information.			x			
	10	Presents his/her research on a scientific subject in written, oral and visual form at national/international level.						
	11	Knows and applies professional and ethical responsibilities.					x	
	12	Follows and interprets social and cultural developments in food analysis and nutrition.			x			
The Course's Lecturer(s) and Contact Information		<p>E-mail address, Name, Surname of the Lecturer(s)</p> <p>1. Prof. Buket ER DEMİRHAN, erbuket@gazi.edu.tr</p> <p>2. Assoc. Prof. Burak DEMİRHAN, bdemirhan@gazi.edu.tr</p>						

EK-4

Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı Yüksek Lisans Programı Tam Müfredat Formu⁽¹⁾ Ek-5

Ders kategorisi için kısaltmaları kullanınız: Ders adı, kredisi, önkoşulları, seçmeli dersler için de her bir kategoriyi ayrıca sıralayınız. Yarıyılar için ayrılmış hücreleri ihtiyaç olduğu kadar çoğaltabilirsiniz.

Ders kodu	Ders Adı ⁽¹⁾	Öğretim Dili ⁽²⁾	Kategori (Kredi (AKTS)) ⁽³⁾			
			Temel Bilim Eğitimi ⁽⁴⁾	Mesleki/ Teknik Dersler ⁽⁵⁾	Mesleki/ Teknik Seçmeli Dersler	Diğer ⁽⁶⁾
1. Yarıyıl						
BAN-1010	Gıda Hijyeni	Türkçe		7		
BAN-1020	Gıda Kimyası	Türkçe		7		
	Seçmeli Dersler				10	
ENS-85	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Etik	Türkçe				6
Toplam: 30 Kredi						
2. Yarıyıl						
BAN-2002	Yüksek Lisans Semineri	Türkçe		5		
BAN-2010	Mikrobiyel ve Kimyasal Kaynaklı Gıda Kontaminasyonu	Türkçe		7		
BAN-2020	Gıda Katkı Maddeleri	Türkçe		7		
	Seçmeli Dersler	Türkçe			6	
11509	Yüksek Lisans Tezine Hazırlık	Türkçe		5		
Toplam: 30 Kredi						
3. Yarıyıl						
21509	Yüksek Lisans Tez Çalışması	Türkçe		30		
Toplam: 30 Kredi						
4. Yarıyıl						
21509	Yüksek Lisans Tez Çalışması	Türkçe		30		
Toplam: 30 Kredi						
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI						
Mezuniyet için Toplam Kredi/AKTS		120		98	16	6
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ						
				81,67	13,33	5
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır. ⁽⁷⁾	En düşük kredi/AKTS kredisi					
	En düşük yüzde			%60		%10 ⁽⁸⁾

Notlar:

- (1) Öğretim yabancı dille veriliyorsa, formu hem Türkçe, hem öğretimin verildiği dille yazınız.
- (2) Öğretim dilini yazınız.
- (3) Bir ders birden fazla kategori ile ilgili ise, dersin toplam kredisi bu kategoriler arasında tam sayılar kullanılarak dağıtılabilir.
- (4) Temel bilimlere örnekler: Yükseköğretim alanına göre Fizik, Kimya, Biyoloji, Yer Bilimleri, Sosyal ve Beşeri Bilimler, İktisadi ve İdari Bilimler, vb.
- (5) Teze Hazırlık, Tez Çalışması ve Seminer dersleri, Mesleki ve Teknik Dersler kategorisinde olmalıdır.
- (6) Diğer: Tablodaki 3 kategoriye girmeyen konular. Örnekler: Temel bilgisayar kullanımı ve programlama, YÖK 5(t), teknik olmayan seçmeli, alan dışı seçmeli, vb.
- (7) Toplamlar hesaplanırken zorunlu derslerin hepsi, seçmeli derslerin ise, yalnızca eğitim planında yer aldığı sayı kadar kullanılmalıdır.
- (8) Tüm müfredattaki seçmeli derslerin en düşük yüzdesidir.

EK-5

a. Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı Yüksek Lisans Programı Seçmeli Ders Ek-6 Grubu Formu

Yarıyıl	Ders Kodu	Ders Adı	Ders Kategorisi	Ders Saati				AKTS	Ön Koşullar
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Toplam		
1	BAN-1030	Analitik Gıda Kalite Kontrolü	Seçmeli	3	-	-	3	5	-
1	BAN-1031	Analitik Gıda Kalite Kontrolü Uygulama	Seçmeli	-	2	-	2	3	-
1	BAN-1040	Gıda Mevzuatı	Seçmeli	3	-	-	3	5	-
1	BAN-1050	Beslenme	Seçmeli	3	-	-	3	5	-
1	BAN-1060	Besin İlaç Etkileşimi	Seçmeli	3	-	-	3	5	-
2	BAN-2040	Besin Analizlerinde Araştırma Teknikleri	Seçmeli	3	-	-	3	5	-
2	BAN-2041	Besin Analizlerinde Araştırma Teknikleri Uygulama	Seçmeli	-	2	-	2	3	-
2	BAN-2050	Su Hijyeni ve Analiz Yöntemleri	Seçmeli	2	-	-	2	5	-
2	BAN-2051	Su Hijyeni ve Analiz Yöntemleri Uygulama	Seçmeli	-	2	-	2	3	-

EK 6

Besin Analizleri ve Beslenme Bilim Dalı Yüksek Lisans Programı Müfredattaki Ek-7 Derslerin Dağılımı

Dersler	Toplam		Toplam Kredi (AKTS) Yüzdesi
	Sayı	Kredi (AKTS)	
Tüm dersler	13	120	100
Üniversite zorunlu dersleri ⁽¹⁾	3	65	54,17
Akademik birim zorunlu dersleri	2	11	9,17
Akademik birim seçmeli dersleri			
Alan zorunlu dersleri	4	28	23,33
Alan seçmeli dersleri	4	16	13,33
Üniversite seçmeli dersleri ⁽³⁾			
Diğer programlar tarafından önerilen dersler			