



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Beslenme	GDM4232	3	5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Ömer ŞİMŞEK
---------------------	-------------

Dersi Veren(ler)	Ömer ŞİMŞEK
------------------	-------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıda kimyası, gıda teknolojileri, toplu beslenme, hijyen ve çevre sağlığı, besin öğeleri, gıdaların bileşimleri konusunda temel bilgileri vererek öğrencilerin bu bilgileri kullanarak yeterli ve dengeli beslenme esasları ile diyet-kalori hesaplama konularının öğrenilmesi
--------------	--

Dersin İçeriği	Tüketiciler için sağlıklı ve dengeli beslenme koşulları, büyüme ve gelişme ile beslenme ve sağlık ilişkileri, bedensel, ruhsal ve sosyal sağlık kavramları, hayvansal kökenli gıdaların beslenmedeki önemi, bileşimi, beslenme ilkeleri ve toplu beslenme teknikleri, beslenme ve sağlık-toplum ilişkisi, dengeli beslenme ilkeleri, yetersiz ve dengesiz beslenme sorunları, et (kırmızı et, beyaz et), süt, su ürünleri, yumurta ve balın bileşimi, beslenmede hayvansal kökenli gıdaların önemi, besinlerin hazırlanması, saklanması, işlenmesi, yemek planlama, özel durumlarda beslenme.
----------------	---

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler beslenmenin büyüme, gelişme ve sağlık üzerine etkilerini bilir.
2	Sağlıklı ve dengeli beslenme koşullarını ana hatlarıyla bilir.
3	Yetersiz ve dengesiz beslenmenin sebep olacağı problemleri bilir.
4	Vucüt fonksiyonları açısından beslenmenin önemini bilir.
5	Özel durumlardaki (çocuk, yaşlı, sporcu, hamile) beslenmeyi bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Beslenmenin esasları	İlgili Kaynaklar
2	Beslenme açısından su, protein, karbonhidrat, yağ, mineral madde ve vitaminler	İlgili Kaynaklar
3	Beslenme açısından su, protein, karbonhidrat, yağ, mineral madde ve vitaminler	İlgili Kaynaklar

4	Beslenme açısından su, protein, karbonhidrat, yağ, mineral madde ve vitaminler	İlgili Kaynaklar
5	Metabolizma ve enerji eldesi	İlgili Kaynaklar
6	Metabolizma ve enerji eldesi	İlgili Kaynaklar
7	Besin piramidi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	-
9	Besin piramidi	İlgili Kaynaklar
10	Farklı gruplar için beslenme çeşitleri	İlgili Kaynaklar
11	Farklı gruplar için beslenme çeşitleri	İlgili Kaynaklar
12	Diyet hazırlama ve kalori hesaplama	İlgili Kaynaklar
13	Gıda Alerjisi	İlgili Kaynaklar
14	Nutrigenomiks: Gıda-gen intereaksiyonu	İlgili Kaynaklar
15	Final	-

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım	13	
Laboratuvar	0	
Uygulama	0	
Arazi Çalışması	0	
Derse Özgü Staj	0	
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	0	0
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	2	26
Derse Özgü Staj			

Ödev	1	20	20
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	3	5	15
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Toplam İşyükü			140
Toplam İşyükü / 30(s)			4.67
AKTS Kredisi			5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----