



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Besinler ve Sağlıklı Beslenme	FBO4562	2	5	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Fen Bilgisi Eğitimi
Dersin Koordinatörü	Gülhan BAKIRDERE
Dersi Veren(ler)	Gülhan BAKIRDERE
Asistan(lar)ı	Gülbin Özkan

Dersin Amacı	Bu dersin genel amacı gıdalar, gıdaların içeriğini ve gıda güvenliğini öğretmektir
Dersin İçeriği	Beslenme durumu ve önemi/ Nutritional status and importance, Metabolizma, gıdaların sindirimi, emilmesi ve kullanımı/ Metabolism, food digestion, absorption and utilization, İnsan vücudunun yapısı ve bileşimi, hücre biyolojisi/ Structure and composition of the human body, cell biology, Beslenme açısından enerji ve günlük enerji tüketimi/ Nutrition for the energy and daily energy consumption, Karbonhidratlar, insanlarda karbonhidrat metabolizmasının önemi
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler gıdalar hakkında bilgi kazanır.
2	Gıda içerikleri hakkında bilgi kazanır.
3	Gıda güvenliği hakkında bilgi kazanır.
4	Karbonhidratlar, yağlar ve proteinler hakkında bilgi kazanır.
5	Diğer gıda bileşenleri hakkında bilgi kazanır.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Beslenme durumu ve önemi	İlgili Kaynaklar
2	Metabolizma, gıdaların sindirimi, emilmesi ve kullanımı	İlgili Kaynaklar
3	İnsan vücudunun yapısı ve bileşimi, hücre biyolojisi	İlgili Kaynaklar
4	Beslenme açısından enerji ve günlük enerji tüketimi	İlgili Kaynaklar
5	Karbonhidratlar, insanlarda karbonhidrat metabolizmasının önemi	İlgili Kaynaklar
6	Proteinler, insanlarda protein metabolizması ve önemi	İlgili Kaynaklar
7	Yağlar, insanlarda yağ metabolizması ve önemi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar

9	Vitaminler, mineraller ve sınıflandırılması	İlgili Kaynaklar
10	Su, suyun önemi, metabolizması	İlgili Kaynaklar
11	Besleyici olmayan maddeler	İlgili Kaynaklar
12	Besleyici olmayan maddeler	İlgili Kaynaklar
13	II. Arasınava/Sunumlar	İlgili Kaynaklar
14	Sunumlar	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	10
Sunum/Jüri	1	10
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	2	40
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	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	16	5	80
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	3	3
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	4	4
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	2	6	12
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	10	10

Toplam İşyükü	135
Toplam İşyükü / 30(s)	4.50
AKTS Kredisi	5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----