



Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yerel Kredi | AKTS | Ders (saat/hafta) | Uygulama (saat/hafta) | Laboratuvar (saat/hafta) |
|----------------|---------|-------------|------|-------------------|-----------------------|--------------------------|
| Genel Beslenme | BYM4312 | 3 | 5 | 3 | 0 | 0 |

| | |
|------------|-----|
| Önkoşullar | Yok |
|------------|-----|

| | |
|---------|-------|
| Yarıyıl | Bahar |
|---------|-------|

| | |
|-------------|-------------------|
| Dersin Dili | İngilizce, Türkçe |
|-------------|-------------------|

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

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Ders Kategorisi | Temel Meslek Dersleri |
|-----------------|-----------------------|

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

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Dersi Sunan Akademik Birim | Biyomühendislik Bölümü |
|----------------------------|------------------------|

| | |
|---------------------|-------------|
| Dersin Koordinatörü | Musa TÜRKER |
|---------------------|-------------|

| | |
|------------------|-------------|
| Dersi Veren(ler) | Musa TÜRKER |
|------------------|-------------|

| | |
|---------------|--|
| Asistan(lar)ı | |
|---------------|--|

| | |
|--------------|--|
| Dersin Amacı | Dersin amacı, gıda kimyası, besin teknolojileri, toplu beslenme, hijyen ve çevre sağlığı, besin öğeleri, besinlerin bileşimleri konusunda temel bilgileri vererek öğrencilerin bu bilgileri kullanarak yeterli ve dengeli beslenme esaslarını öğrenmek ve mutfakta uygulamalarını sağlamaktır. |
|--------------|--|

| | |
|----------------|--|
| Dersin İçeriği | İnsan beslenmesi genel prensipleri, Gıda kimyası; Gıdaların besin değeri; Dengeli beslenme; Beslenme sorunlarına olası alternatif çözümler, Besin teknolojileri, Pişirme teknolojileri, Toplu beslenme kuruluşlarında besin, Hijyen ve çevre sağlığı, Kuru beslenme sağlığı. Beslenmede esas olan besin öğelerinin türleri, miktarı, özellikleri ve vücut çalışmasındaki görevleri; Besinlerin bileşimleri, Fiziksel ve kimyasal özellikleri; Sık görülen beslenme sorunları ve çözümler; Hastalıklarda beslenme. Gıda maddelerinin beslenme değerine göre ayrımı. |
|----------------|--|

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

Ders Öğrenim Çıktıları

| | |
|---|--|
| 1 | Beslenme ilkeleri ve toplu beslenme teknikleri öğrenilecektir. |
| 2 | Gıda kalite kontrol uygulamaları standardizasyonunu bilinecektir. |
| 3 | Besinlerin görevleri ve vücut açısından önemi öğrenilecektir. |
| 4 | Karbonhidrat, vitamin ve lipidlerin vücut için önemi öğrenilecektir. |
| 5 | Besinlerin hazırlanması sırasında oluşan kayıpların önlenmesi gibi güncel konular hakkında bilgiler alabilecektir. |

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

| Hafta | Konular | Ön Hazırlık |
|-------|---------|-------------|
| | | |

| | | |
|---|---|--|
| 1 | Beslenme | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 2 | Beslenme ve besin öğeleri | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 3 | Besinlerin görevleri, Beslenmenin önemi, Vücudun bileşimi, Beslenme açısından enerji, Bazal metabolizma | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 4 | Proteinler, (proteinlerin görevleri, protein ihtiyacı, proteinlerin vücutta değerlendirilmesini etkileyen faktörler, protein kaynakları, protein değerini belirleme metotları, protein depolanması ve eksikliği) | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 5 | Karbonhidratlar, (şekilleri, sindirimi ve emilmesi depolanması, kullanılması, görevleri, günlük karbonhidrat ihtiyacı, şeker dışındaki taçlandırıcılar) Gıda formları ve beslenme alışkanlıkları,sağlıklı beslenme şartları | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 6 | Vitaminlerin beslenme açısından önemleri | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 7 | Mineral maddelerin fizyolojik önemi, kalsiyum önemi ve görevleri, fosfor, demir, magnezyum | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 8 | Ara Sınav 1 | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |

| | | |
|----|--|---|
| 9 | Ara sınav | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 10 | Lipidler, yağların fonksiyonları, yağ ihtiyacı, yağların sindirimi, emilmesi, kanda taşınması | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 11 | Çocukların, gençlerin ve yetişkinlerin beslenmesi | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 12 | Beslenme ve sağlık-toplum ilişkisi, dengeli beslenme ilkeleri, yetersiz ve dengesiz beslenme sorunları | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 13 | Toplu beslenme yapan kuruluşların tanımı ve özellikleri, gıda kalite kontrol uygulamaları standardizasyonu | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 14 | Besinlerin hazırlanması sırasında oluşan kayıpların önlenmesi | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |
| 15 | Final | Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001 |

Değerlendirme Sistemi

| Etkinlikler | Sayı | Katkı Payı |
|-----------------|------|------------|
| Devam/Katılım | | |
| Laboratuvar | | |
| Uygulama | | |
| Arazi Çalışması | | |

| | | |
|---|---|-----|
| Derse Özgü Staj | | |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği | | |
| Ödev | | |
| Sunum/Jüri | | |
| Projeler | 1 | 20 |
| Seminer/Workshop | | |
| Ara Sınavlar | 1 | 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 | 14 | 3 | 42 |
| Laboratuvar | | | |
| Uygulama | | | |
| Arazi Çalışması | | | |
| Sınıf Dışı Ders Çalışması | 14 | 5 | 70 |
| Derse Özgü Staj | | | |
| Ödev | | | |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği | | | |
| Projeler | | | |
| Sunum / Seminer | | | |
| Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 15 | 15 |
| Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 23 | 23 |
| Toplam İşyükü | | | 150 |
| Toplam İşyükü / 30(s) | | | 5.00 |
| AKTS Kredisi | | | 5 |

| | |
|--------------|-----|
| Diğer Notlar | Yok |
|--------------|-----|