



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Beslenme İlkeleri							
Ders Kodu		GKA103		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Besin öğeleri, beslenme yetersizlikleri, toplu beslenme, besinlerin bileşimleri konusunda temel bilgileri vererek öğrencilerin bu bilgileri kullanarak yeterli ve dengeli beslenme esaslarını öğrenmek, uygulamak ve uygulatmaktır.							
Özet İçeriği		Makro ve mikro besin öğelerinin sağlıklı beslenmedeki önemi ,yapısı, özellikleri, sınıflaması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, yetersizliği, aşırı alım ve toksisiteleri. Özel durumlarda beslenme ve besin gruplarında yer alan besinlerin tanımlanmasıdır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Okan ATAY						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Baysal, A(2009). Beslenme. Hatipoğlu Yayınları:93,12.Baskı, ANKARA
2	Beslenme İlkeleri (Prof. Dr. Mustafa Tayar; Doç. Dr. Nimet Haşıl Korkmaz; Uzman h. Elif Özkeleş)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Beslenme ve sağlık-toplum ilişkisi, dengeli beslenme ilkeleri, yetersiz ve dengesiz beslenme sorunları
2	Teorik	Karbonhidratlar: Görevleri, günlük karbonhidrat ihtiyacı, eksikliği, şeker dışındaki taçlandırıcılar. Gıda formları ve beslenme alışkanlıkları
3	Teorik	Proteinler Görevleri, günlük protein ihtiyacı, eksikliği, şeker dışındaki taçlandırıcılar. Gıda formları ve beslenme alışkanlıkları
4	Teorik	Lipidler, yağların fonksiyonları, yağ ihtiyacı, yağ asitleri, yağların sindirimi, emilmesi, kanda taşınması
5	Teorik	Enerji metabolizması
6	Teorik	Vitaminler ve beslenme açısından önemleri.
7	Teorik	Su ve beslenme açısından önemi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Mineraller ve beslenme açısından önemi
10	Teorik	Besinlerin hazırlanması sırasında oluşan kayıpların önlenmesi
11	Teorik	Toplu beslenme yapan kuruluşların tanımı ve özellikleri, gıda kalite kontrol uygulamaları standardizasyonuToplu beslenme yapan kuruluşların tanımı ve özellikleri, gıda kalite kontrol uygulamaları standardizasyonu
12	Teorik	Yaşlıların beslenmesi
13	Teorik	Beslenme Sorunları
14	Teorik	Yetersiz ve Dengesiz Beslenme
15	Teorik	Gıda Güvenliğı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ödev	1	1	1	2
Seminer	1	1	1	2
Ara Sınav	1	1	1	2



Dönem Sonu Sınavı	1	1	1	2
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Beslenme ile ilgili kavramları açıklar
2	Yeterli ve dengeli beslenme konusunu açıklar.
3	Besin maddelerinin gruplandırılmasını bilir.
4	Başlıca yiyecek gruplarını açıklar.
5	Beslenme eğitimini ve besin israfının önlenmesini açıklar.

Program Çıktıları (Tarımsal İşletmecilik Programı)

1	Temel işletmecilik, ekonomi ve ileri düzeyde tarımsal işletmecilik bilgilerine sahip olabilmek
2	Bitkisel ve hayvansal ürünlerin fazla miktarda, karlı ve kaliteli üretimi konusunda temel bilgi ve beceriye sahip olabilmek
3	Tarım işletmesinde üretimi yönetebilmek, proje hazırlayabilmek, işletme kayıtlarını tutabilmek ve değerlendirebilmek
4	Tarımsal işletme faaliyetlerinin daha verimli ve karlı yürütülebilmesine yönelik temel bilgileri alarak bu bilgileri işletme bazında değerlendirip çözümler geliştirilebilmek
5	Tarımsal ürünlerin işletmede en uygun şekilde hazırlanması ve pazarlanması konusundan bilgi sahibi olabilmek
6	Alanında teknolojik gelişmeleri takip edebilmek ve teknolojik olanakları kullanabilecek düzeyde bilgi donanımına sahip olabilmek
7	Bilgisayar ve internet teknolojilerini kullanarak, her türlü bilimsel bilgiye ulaşabilmek becerisine sahip olabilmek
8	Tarımsal işletmecilik alanındaki karşılaşılan problem ve konuları belirleyebilmek, analiz edebilmek, çözüm ve öneriler geliştirilebilmek
9	Atatürk ilke ve inkılapları tarihi konusunda bilgi sahibi olabilmek
10	İşletmelerde karşılaşılabilecek iş güvenliği ve ilk yardım sorunları konusunda önlem alabilmek ve sorunları çözebilmeye yönelik bilgi ve beceri sahibi olabilmek
11	Türkçe'yi iyi kullanabilmek, iyi iletişim kurabilmek, mesleki etik ilkelerine bağlı olma

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ2	3	3	4	4	4
PÇ3					4
PÇ4	3	3	4	4	
PÇ5	4	3	4	4	4

