



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Beslenme İlkeleri								
Ders Kodu	KGK165			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Beslenmenin anlam ve önemini, gıda bileşenlerinin beslenmedeki yeri ve önemini, farklı beslenme durumlarını öğrenmek .								
Özet İçeriği	Beslenme, metabolizma, besin öğeleri, besin grupları, farklı yaşlarda beslenme								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. İsmail BÖLÜK								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	BESLENME ve SAĞLIKLI YAŞAM Prof. Dr. Tayar & Yrd. Doç. Dr. Korkmaz
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Beslenme durumu ve önemi(Kurallar ve Tanımlar)
2	Teorik	Metabolizma
3	Teorik	Beslenme açısından enerji, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, su, mineral maddeler
4	Teorik	Yağlar, Besleyici olmayan maddeler
5	Teorik	Su, mineral maddeler
6	Teorik	Vitaminler
7	Teorik	Prebiyotik, probiyotikler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Besin grupları, besin piramidi (Et, süt, yumurta, tahıllar, meyve-sebze, yağlar)
10	Teorik	Sağlıklı beslenme şartları, aşırı beslenme ve zayıflık
11	Teorik	Çocukların, gençlerin beslenmesi
12	Teorik	Gıda alerjenleri, besinlerin doğru işlenmesi ve saklanması yöntemleri
13	Teorik	Beslenme ve spor
14	Teorik	Yetişkinlerin ve yaşlıların beslenmesi
15	Teorik	Genel Tekrar

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1,5	2	49
Ara Sınav	1	12	1	13
Dönem Sonu Sınavı	1	12	1	13
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Beslenmenin önemini ve anlamını kavrayabilme
2	Gıda bileşenlerini öğrenerek Gıda Teknolojisine uygulayabilme.
3	Gıda fonksiyonlarını öğrenerek Gıda Teknolojisine uygulayabilme.
4	Besin gruplarını ve hazırlama yöntemlerini öğrenerek, gıda teknolojisine uygulayabilme.



5 Besinleri saklama yöntemlerini öğrenerek, gıda teknolojisine uygulayabilme.

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5

