



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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	70

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, Öğretim 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 Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeven durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4
PÇ7	4	4	4	4
PÇ8	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4

