



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  
**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 toksisiteyi. 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)	Doç. Dr. Okan ATAY								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### 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 standardizasyonu Toplu 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 Güvenliği
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 (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı )**

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	4	4	4	4	4

