



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Beslenme İlkeleri							
Ders Kodu		VBH560		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	1	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Toplum için sağlıklı ve dengeli beslenme gereklilikleri, özellikle hayvansal gıdaların sağlıklı beslenmedeki yeri ve öneminin iletilmesi.							
Özet İçeriğı		Sağlıklı ve dengeli beslenme, Hayvansal gıdaların beslenmedeki yeri ve önemi, Beslenme bozukluklarından kaynaklanan hastalıklar							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Cemil ŞAHİNER						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Arslan P., Baysal A., Beslenme. 2001., Ankara.
2	Baysal A., Beslenme, 2009.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş
2	Teorik	Beslenme tanımları ve beslenmenin fonksiyonları
3	Teorik	Sağlıklı ve dengeli beslenme ilkeleri
4	Teorik	Beslenme ve sağlık – toplum ilişkisi
5	Teorik	Proteinler, karbonhidratlar, yağlar
6	Teorik	Vitaminler
7	Teorik	Su ve minareller
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Besin grupları I
10	Teorik	Besin grupları II
11	Teorik	Hayvansal gıdaların beslenmedeki önemi
12	Teorik	Vücut ağırlığının değerlendirilmesi, fiziksel aktivite ve sağlık
13	Teorik	Beslenmede şeker ve tuz
14	Teorik	Alkol ve sigaranın beslenme üzerine olumsuz etkileri
15	Teorik	Beslenmeye bağlı sağlık problemleri
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	0	1	14
Okuma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	15	1	16
Dönem Sonu Sınavı	1	30	1	31
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	Hayvansal gıdaların beslenmedeki yeri ve önemi bileşimlerinin öğrenilmesi
2	Sağlıklı ve dengeli beslenme ilkelerini öğrenir
3	Beslenme ve sağlık – toplum ilişkisini öğrenir
4	Besin öğelerini öğrenir
5	Beslenme eksiklikleri ve bozukluklarından kaynaklanan hastalıkların belirtilmesi
6	Besin gruplarını öğrenir

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ2	5	4	3	3		3
PÇ3	5	4				
PÇ4	5	4	3		3	
PÇ5	5		3	3	3	4
PÇ6	5		3	3	3	4
PÇ7		4	3		5	3
PÇ8		5	4		3	3
PÇ9		5	4		3	3
PÇ10		5	4		3	3

