



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Besin Seçimi ve Tüketici Algısı							
Ders Kodu		BDY522		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	131 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Besin tercihlerine etki eden etmenlerin interdisipliner bir anlayışla kavranmasını sağlamak ve tüketicilerin diyetlerinde yer alan besinleri seçme süreçlerinin her aşamasını incelemekle birlikte tüketicilerin besin kalitesi ve pazarlama stratejileri ile ilgili tutum ve algılarını, ayrıca besin hazırlama ve teknolojisi ile ilgili görüşlerini değerlendirmek.							
Özet İçeriği		Bu ders öğrencilere besin tercihlerine etki eden temel etmenlerin kavramlarını sağlayacak kapsamlı bilgi verir ve tüketicilerin besin kalitesi ve pazarlama stratejileri ile ilgili tutum ve algılarını, besin hazırlama ve teknolojisi ile ilgili görüşlerini değerlendirir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Ali GÖNCÜ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60
Ödev	5	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Frewer L.J., van Trijp HCM. Understanding consumers of food products. Woodhead Publishing Limited, 2013.
2	Earle M., Earle R. Case studies in food product development. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Woodhead Publishing Limited, 2013.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş
2	Teorik	Tüketicilerin besin seçimlerini etkileyen temel etmenler
3	Teorik	Duyusal özelliklerin besin tercihlerine etkisi
4	Teorik	Çevresel etmenlerin besin tercihlerine etkisi
5	Teorik	Besin tercihinin gelişiminde yer alan teoriler
6	Teorik	Tüketici besin tercihi ile ilgili risk, yarar ve güven algıları
7	Teorik	Ürün katkısı ve tüketici besin tercihi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Marka ve besin etiketi
10	Teorik	Tüketicinin besin kalitesi algısı
11	Teorik	Tüketicilerin geleneksel besinlere yaklaşımları
12	Teorik	Tüketicilerin besin inovasyonu ve teknolojisine yaklaşımları
13	Teorik	Tüketici, besin ve sağlık
14	Teorik	Tüketici yaklaşımı, besin politikaları ve uygulamalar - I
15	Teorik	Tüketici yaklaşımı, besin politikaları ve uygulamalar - II
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
Uygulamalı Ders	14	1	2	42
Ödev	5	5	1	30
Ara Sınav	1	5	1	6



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				131
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Tüketicilerin besin tercihini etkileyen temel etmenleri (kültürel, sosyolojik, ekonomik, fizyolojik, psikolojik etmenler ve besinin duyusal özellikleri) analiz edebilir.
2	Tüketicilerin tercihleri arasındaki çeşitliliği fark eder ve bireylerin ihtiyaçlarını nasıl karşılayacağını öğrenir.
3	Başarılı ürünlerin geliştirilmesine yardımcı olacak tüketici davranışı anlayışını geliştirir.
4	Sağlıksız besinler için tüketicinin tercihlerinin hangi yöntemler ile değiştirilebileceğini tartışır.
5	Çocuklarda, obez ve yeme bozukluğu olan bireylerde besin seçimini etkileyen etmenleri öğrenir ve yorumlar.

Program Çıktıları (Beslenme ve Diyetetik Yüksek Lisans Programı)

1	Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgiye sahiptir.
2	Mezuniyet süresince/sonrasında kurum içi, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılır
3	Beslenme ve Diyetetik alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir
4	Birey olarak görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik, mevzuata ve mesleki etik kurallarını öğrenir ve uygular.
5	Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır
6	Öğrenme hedeflerini belirler ve uygular
7	Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Alanındaki duygu düşünce ve projelerini etkili bir şekilde aktarabilir
9	Mesleki İngilizceyi iyi bilir ve alanındaki kaynakları takip eder

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	4	3	4	5
PÇ2	4	4	3	4	5
PÇ3	4	3	3	4	5
PÇ4	4	3	3	5	4
PÇ5	5	5	4	5	4
PÇ6	3	4	4	5	4
PÇ7	3	4	4	3	3
PÇ8	3	5	5	3	5
PÇ9	5	5	4	5	4

