AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	İleri Beslenmede Besin Grupları								
Ders Kodu	BDY524		Ders Düzeyi	Yüksek Lisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	131 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Temel besin gruplarının (sırasıyla süt ve süt ürünleri; et, tavuk, balık ve ürünleri, yumurta, kurubaklagiller, yağlı tohumlar; sebze ve meyveler; ekmek ve tahıl ürünleri; yağlar ve şekerler) genel özelliklerini incelemek; temel hazırlama ve pişirme ilkelerini tartışmak; farklı yaş ve cinsiyete göre günlük alım önerilerini incelemek; besin öğesi içerikleri bakımından karşılaştırmak; bu besin gruplarında yer alan besinlerin sağlıklı beslenmedeki yerini değerlendirmektir.								
Özet İçeriği	Besin gruplarında yer alan besinlerin tanımlanması, sınıflandırılması, fizikokimyasal özellikleri, günlük alım önerileri, enerji ve besin öğesi içerikleri, sağlık üzerine etkileri incelenecektir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Dide KILIÇALP KILINÇ								

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	Whitney E., Rolfes SR. (ed). Understanding Nutrition,12th edition,Wadsworth,Cengage learning, 2011.
2	Brown A. Understanding Food Pinciples and Preparation, 4th edition, Wadsworth, Cengage learning, 2011.
3	Konu ile ilgili güncel bilimsel yayınlar

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Temel besin gruplarının tanımlanması, fiziko kimyasal özellikleri
2	Teorik	Süt ve süt ürünlerinin enerji - besin öğesi içerikleri ve hazırlama - pişirme ilkeleri
3	Teorik	Süt ve süt ürünlerinin günlük alım önerileri ve sağlık üzerine etkileri
4	Teorik	Et ve et ürünlerinin enerji - besin öğesi içerikleri ve hazırlama - pişirme ilkeleri
5	Teorik	Et ve et ürünlerinin günlük alım önerileri ve sağlık üzerine etkileri -I
6	Teorik	Et ve et ürünlerinin günlük alım önerileri ve sağlık üzerine etkileri -II
7	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (teorik)
8	Teorik	Sebze ve meyvelerin enerji - besin öğesi içerikleri ve hazırlama - pişirme ilkeleri
9	Teorik	Sebze ve meyvelerin günlük alım önerileri ve sağlık üzerine etkileri
10	Teorik	Ekmek ve tahıl ürünlerinin enerji - besin öğesi içerikleri ve hazırlama - pişirme ilkeleri
11	Teorik	Ekmek ve tahıl ürünlerinin günlük alım önerileri ve sağlık üzerine etkileri
12	Teorik	Yağların enerji - besin öğesi içerikleri ve hazırlama - pişirme ilkeleri
13	Teorik	Yağların günlük alım önerileri ve sağlık üzerine etkileri
14	Teorik	Şekerlerin enerji - besin öğesi içerikleri ve hazırlama - pişirme ilkeleri
15	Teorik	Şekerlerin günlük alım önerileri ve sağlık üzerine etkileri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
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 Yükü (Saat)	131
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Temel besin gruplarında yer alan besinlerin genel özelliklerini tartışır.
2	Besinlerin fizikokimyasal özellikleri ile ilgili bilgileri yorumlar.
3	Besin gruplarında yer alan besinlerin hazırlama ve pişirme ilkelerini sağlık açısından değerlendirir.
4	Farklı yaş ve cinsiyete göre önerilen günlük alım miktarlarını tartışır.
5	Besinlerin enerji ve besin öğesi içeriklerini karşılaştırır.
6	Besinlerin sağlıklı beslenmedeki yerini değerlendirir.
7	Edinilen bilgileri analiz etme ve sunma becerisini kazanır.

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 katılı
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	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	3	2	4	2	5	3	4
PÇ2	3	3	4	3	5	3	4
PÇ3	3	2	4	3	5	4	5
PÇ4	4	2	5	3	4	4	5
PÇ5	4	2	4	5	5	5	3
PÇ6	4	4	5	4	5	5	3
PÇ7	5	5	4	4	5	4	2
PÇ8	2	5	5	5	4	5	5
PÇ9	5	5	4	5	5	4	4