



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**  
**BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI**  
**BESLENME VE DİYETETİK PROGRAMI**  
**BESLENME VE DİYETETİK TEZSİZ YÜKSEK LİSANS (İÖ) PROGRAMI**  
**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)	Doç. Dr. Ayşe Demet KARAMAN								

#### 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, Öğretim 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
<i>*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.</i>				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

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

