



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Beslenme İlkeleri							
Ders Kodu		FE313		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	103 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıdaların insan ile olan ilişkisinin anlaşılması, doğru ve dengeli beslenme kavramlarının öğretilmesi							
Özet İçeriğı		Sağlık ve beslenme arasındaki ilişki, gıdayı oluşturan temel yapı maddelerinin vücuttaki işlevi ve vücuda alınımı, sindirimi ve emilimi, Antioksidant ve nutrisotiklerin kavramlarının açıklanmasını içermektedir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Doç. Dr. Olcay BOYACIOĞLU						

Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var
-----------------------------	-----

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Berdanier, C.D., Dwyer, J.T., Feldman, E.B., 2007. Handbook of nutrition and food. CRC Press, ABD.
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
2	Teorik	Besleyici ve sağlıklı beslenmenin kriterleri, dengeli beslenme ilkeleri
3	Teorik	Karbonhidratların vücuttaki fonksiyonları, metabolizması depolanması, günlük ihtiyaç, eksikliğinde çıkan problemler, hangi gıdalarda bulunduğu
4	Teorik	Lipidlerin vücuttaki fonksiyonları gıdalarda bulunabilirliği, metabolizması, depolanması günlük ihtiyaç, esansiyel yağ asitleri ve eksikliğinde çıkan problemler
5	Teorik	Proteinler fonksiyonları, günlük ihtiyaç, gıdalarda bulunabilirliği, sindirim, emilim ve esansiyel aminoasitler
6	Teorik	Enerji metabolizması
7	Teorik	Vitaminler fonksiyonları emilim, gıdalardaki bulunabilirlik provitamin kavramı, eksikliğinde doğan rahatsızlıklar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Mineral maddelerin vücuttaki fonksiyonları eksikliğinde çıkan aksaklıklar
10	Teorik	Gıda işlemenin gıda bileşeni ve kalitesine etkileri
11	Teorik	Gıda metabolizması ve metabolizmada oluşan değişimler
12	Teorik	Gıdalarda bulunan besin ögesi olmayan bileşenler
13	Teorik	Antioksidan ve oksidanlar kaynakları ve vücuttaki tahribat mekanizması
14	Teorik	nutrasotikler
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	2	70
Ödev	1	10	1	11
Ara Sınav	1	8	2	10



Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
Toplam İş Yüğü (Saat)				103
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Beslenme ile sağlık arasındaki ilişkiyi kavrar
2	Dengeli ve doğru beslenmenin temellerinin kavranması
3	Gıda bileşenlerinin eksikliğinde oluşabilecek problemleri öğrenir
4	Temel Gıda bileşenlerinin vücuda alınması, emilimi ve metabolizması hakkında bilgi sahibi olmak bu süreç te gıdalarda oluşan değişimleri kavramak
5	Antioksidan ve nutrasotik kavramlarını anlamak

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	3	2	3	3
PÇ2	3	2	3	2	2
PÇ3	1	1	1	1	1
PÇ4	1	1	1	1	1
PÇ5	1	1	1	1	1
PÇ6	1	1	1	1	1
PÇ7	3	1	1	2	4
PÇ8	1	1	1	1	1
PÇ9	3	1	1	2	4
PÇ10	2	2	1	1	3
PÇ11	3	3	4	4	4
PÇ12	4	4	2	3	4

