BESLENME İLKELERİ

1	Ders Adi:	BESLENME İLKELERİ
2	Ders Kodu:	STUS110
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Dr. Ögr. Üyesi Gamze DÜVEN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüsekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Dr.Hülya AKBAŞ hulyailik@uludag.edu.tr Yenişehir İbrahim Orhan Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Türk Gıda Kodeksi ve ürün tebliğlerine uygun olarak üretilen tüm gıdaların üretimini kontrol etme yeterliliklerini kazandırmak.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Yeterli ve dengeli beslenmenin insan hayatındaki önemi. Tüm gıdaların üretiminde besin öğelerinin korunmasını sağlayan doğru üretim yöntemlerinin belirlenmesi. Beslenmenin bilinmesi ayrıca ürün üzerinde doğru etiket bilgilerinin oluşturulmasını sağlar.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Beslenmenin önemini ve anlamını kavrayabilme
	2	Gıda bileşenlerini öğrenerek Gıda Teknolojisine uygulayabilme
	3	Gıda fonksiyonlarını öğrenerek Gıda Teknolojisine uygulayabilme
	4	Besin gruplarını ve hazırlama, saklama yöntemlerini öğrenerek, gıda teknolojisine uygulayabilme
	5	Metabolizmayı, bazal metabolizmayı ve beslenme açısından enerjiyi öğrenerek beslenme ile aralarındaki ilişkiyi kurabilme
	6	Aşırı ve yetersiz beslenme durumlarını öğrenerek, günlük hayatta kendisi ve içinde bulunduğu toplumun, beslenme alışkanlıklarına olumlu yönde katkıda bulunmasını sağlayabilme
	7	Yeterli ve dengeli beslenmenin insan hayatındaki öneminin kavrayabilme

	8	İnsanların özel durumlarına göre beslenme kurallarını gerektiği koşullarda uygulayabilme
	9	Besinlerin hijyen kuralları ve gıda güvenliği uygulamalarına göre hazırlanması ve saklanması yöntemlerini öğrenerek uygulayabilme
	10	Beslenme yetersizliğinden kaynaklanan sorunları ve hastalıkları öğrenebilme

21	Dersin İçeriği:	
Hafta	**DERS İÇERİKLERİ**	
	Teorik	**Uygulama**
1	Beslenme durumu ve önemi(Kurallar ve Tanımlar)	
2	Metabolizma ve besin öğeleri değerlendirme. Kalori hesaplamaları.	
3	Beslenme açısından enerji, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, su, mineral maddeler .	
4	Yağlar, Besleyici olmayan maddeler	
5	Su, mineral maddeler	
6	Vitaminler	
7	Prebiyotik, probiyotikler	
8	Ders tekrarı	
9	Besin grupları, besin piramidi (Et, süt,yumurta,tahıllar,meyve-sebze,yağlar)	
10	Sağlıklı beslenme şartları, aşırı beslenme ve zayıflık	
11	Çocukların, gençlerin beslenmesi	
12	Gıda alerjenleri, besinlerin doğru işlenmesi ve saklanması yöntemleri	
13	Beslenme ve spor	
14	Yetişkinlerin ve yaşlıların beslenmesi	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	BESLENME ve SAĞLIKLI YAŞAM Prof. Dr. Tayar & Yrd. Doç. Dr. Korkmaz, BESLENME (Yenilenmiş 12. Baskı) Prof. Dr. A. Baysal, BESLENME ATLASI G.H.-Schwenk & M. Schwenk BESLENME Prof .Dr. Mehmet Demirci
23	Değerlendirme	

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SAYISI**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	40.00

Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve Değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.

24 AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	6	6.00	36.00
Ödevler	1	10.00	10.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	6.00	6.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yükü			90.00
Toplam İş Yükü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25 PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU

	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0
ÖK3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	5	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK6	5	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK7	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK8	5	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK9	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0
ÖK10	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri					
Katkı Düzeyi:	**1 çok düşük**	**2 Düşük**	**3 Orta**	**4 Yüksek**	**5 Çok Yüksek**