



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Genel Beslenme	BYM4312	3	5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

Dersin Dili	İngilizce, Türkçe
-------------	-------------------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Biyomühendislik Bölümü
----------------------------	------------------------

Dersin Koordinatörü	Musa TÜRKER
---------------------	-------------

Dersi Veren(ler)	Musa TÜRKER
------------------	-------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Dersin amacı, gıda kimyası, besin teknolojileri, toplu beslenme, hijyen ve çevre sağlığı, besin öğeleri, besinlerin bileşimleri konusunda temel bilgileri vererek öğrencilerin bu bilgileri kullanarak yeterli ve dengeli beslenme esaslarını öğrenmek ve mutfakta uygulamalarını sağlamaktır.
--------------	--

Dersin İçeriği	İnsan beslenmesi genel prensipleri, Gıda kimyası; Gıdaların besin değeri; Dengeli beslenme; Beslenme sorunlarına olası alternatif çözümler, Besin teknolojileri, Pişirme teknolojileri, Toplu beslenme kuruluşlarında besin, Hijyen ve çevre sağlığı, Kuru beslenme sağlığı. Beslenmede esas olan besin öğelerinin türleri, miktarı, özellikleri ve vücut çalışmasındaki görevleri; Besinlerin bileşimleri, Fiziksel ve kimyasal özellikleri; Sık görülen beslenme sorunları ve çözümler; Hastalıklarda beslenme. Gıda maddelerinin beslenme değerine göre ayrımı.
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Beslenme ilkeleri ve toplu beslenme teknikleri öğrenilecektir.
2	Gıda kalite kontrol uygulamaları standardizasyonunu bilinecektir.
3	Besinlerin görevleri ve vücut açısından önemi öğrenilecektir.
4	Karbonhidrat, vitamin ve lipidlerin vücut için önemi öğrenilecektir.
5	Besinlerin hazırlanması sırasında oluşan kayıpların önlenmesi gibi güncel konular hakkında bilgiler alabilecektir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık

1	Beslenme	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
2	Beslenme ve besin öğeleri	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
3	Besinlerin görevleri, Beslenmenin önemi, Vücudun bileşimi, Beslenme açısından enerji, Bazal metabolizma	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
4	Proteinler, (proteinlerin görevleri, protein ihtiyacı, proteinlerin vücutta değerlendirilmesini etkileyen faktörler, protein kaynakları, protein değerini belirleme metotları, protein depolanması ve eksikliği)	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
5	Karbonhidratlar, (şekilleri, sindirimi ve emilmesi depolanması, kullanılması, görevleri, günlük karbonhidrat ihtiyacı, şeker dışındaki taçlandırıcılar) Gıda formları ve beslenme alışkanlıkları,sağlıklı beslenme şartları	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
6	Vitaminlerin beslenme açısından önemleri	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
7	Mineral maddelerin fizyolojik önemi, kalsiyum önemi ve görevleri, fosfor, demir, magnezyum	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
8	Ara Sınav 1	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001

9	Ara sınav	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
10	Lipidler, yağların fonksiyonları, yağ ihtiyacı, yağların sindirimi, emilmesi, kanda taşınması	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
11	Çocukların, gençlerin ve yetişkinlerin beslenmesi	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
12	Beslenme ve sağlık-toplum ilişkisi, dengeli beslenme ilkeleri, yetersiz ve dengesiz beslenme sorunları	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
13	Toplu beslenme yapan kuruluşların tanımı ve özellikleri, gıda kalite kontrol uygulamaları standardizasyonu	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
14	Besinlerin hazırlanması sırasında oluşan kayıpların önlenmesi	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001
15	Final	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004 Beslenme (Üçüncü Bin Yıla Hazırlanıyoruz), Arslan, P., Baysal, A. T.C. Sağlık Bakanlığı, 3. Baskı, 2001

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		

Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler	1	20
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	40
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu			
Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	5	70
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	23	23
Toplam İşyükü			150
Toplam İşyükü / 30(s)			5.00
AKTS Kredisi			5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----