



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Ve Beslenme İlkeleri	GDM5112	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans Seviyesi
Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Dersin Koordinatörü	Muhammet ARICI
Dersi Veren(ler)	Muhammet ARICI
Asistan(lar)ı	

Dersin Amacı	Gıda kimyası bilgileri eşliğinde gıda bileşenlerinin insan metabolizmasındaki durumları, besinlerin seçimi ve gıda kayıplarının değerlendirilmesi
Dersin İçeriği	Beslenmenin önemi ve doğru beslenmenin kuralları, gıdaların bileşenleri ve besinlerin görevleri, besin seçimi, insan metabolizması, vücut yapısı ve bileşimi, enerji, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, su, mineral maddeler, besleyici olmayan maddeler, gıda güvenliği, gıda kayıpları, insanların durumuna uygun beslenme, beslenme şekilleri, günlük yemek planlarının hazırlanması, toplu beslenme endüstrisi, gıda zehirlenmeleri.
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler gıdaların beslenmedeki önemini bilir
2	Sağlıklı yaşam ve gıda ile olan ilişkisini bilir
3	Gıdaların vücut çalışmasındaki etkilerini bilir

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Beslenme durum ve hazırlık	İlgili Kaynaklar
2	Gıdaların bileşenleri ve besinlerin görevleri	İlgili Kaynaklar
3	Duygular ve besin seçimi, metabolizma, insan vücudunun yapısı ve bileşimi	İlgili Kaynaklar
4	Beslenme açısından enerji	İlgili Kaynaklar
5	Karbonhidratlar	İlgili Kaynaklar
6	Proteinler	İlgili Kaynaklar
7	Yağlar	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1	İlgili Kaynaklar

9	Ara sınav	-
10	Mineral maddeler	İlgili Kaynaklar
11	Besleyici olmayan maddeler	İlgili Kaynaklar
12	Gıda maddelerinin kalitesi	İlgili Kaynaklar
13	İnsanların durumuna uygun beslenme	İlgili Kaynaklar
14	Beslenme şekilleri, günlük yemek planlarının hazırlanması, toplu beslenme endüstrisi	İlgili Kaynaklar
15	Final	-

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	2	25
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	35
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	2	28
Derse Özgü Staj			
Ödev	5	20	100
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20

Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
Toplam İşyükü			220
Toplam İşyükü / 30(s)			7.33
AKTS Kredisi			7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----