BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Beslenme İlkeleri	GID132	1	3 + 0	5,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Bu dersin amacı; önlisans eğitimi alan öğrencilere, gıda bileşenleri, besin teknolojileri, toplu beslenme konusunda temel bilgileri kazandırmak ve doğru, dengeli ,sağlıklı beslenme ilkelerini öğretmektir.
Ders İçeriği	Beslenmenin anlam ve önemi, gıda bileşenlerinin beslenmedeki yeri ve önemini, farklı beslenme durumlarını öğrenmek.
Ders Veren	Öğr. Gör. Ebru GÜNEY FUNDA
Ders Kaynakları	Ersoy, G. Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2011, Egzersiz ve Spor Yapanlar İçin Beslenme ", Bendich, A., Deckelbaum, R.J., Columbia Universty, 2001 Preventive Nutrition, Clark, N., The New York City Marathon Cookbook, Sports Nutrition Guıdebook, "Tayar, M., Korkmaz, H.N., Özkeleş, H.E., Dora Basım Yayın, Bursa 2011,Beslenme İlkeleri , Başpınar, N., Kurtoğlu, F. Selçuk Üniversitesi Veteriner Fak Yayınları, Konya, 2003 Vitaminler, Baysal, A., Hatiboğlu Yayınları, Ankara, 1993 Genel Beslenme

Hafta	Konu
1	Beslenme ve sağlık ilişkisi
2	Karbonhidratlar
3	Proteinler
4	Yağlar
5	Su ve Mineraller
6	Vitaminler
7	Metabolizma
8	Ders Tekrarı/ Ara sınav
9	Yaşam boyu beslenme (Gebelik, emzirme, bebeklik, çocukluk, ergenlik ve yaşlılık)
10	Yaşam boyu beslenme (Gebelik, emzirme, bebeklik, çocukluk, ergenlik ve yaşlılık)
11	Beslenme egzersiz ilişkisi
12	Gıda Alerjileri
13	Besin Grupları
14	Besinleri satın alma, hazırlama ve pişirme kuralları
15	Menü planlama esasları ve dönem sonu sınavı

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	1	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		1	14
Final		1	14
	Ders İş Yükü:	126	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	4,94	

Program Çıktıları	
1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Özel durumlarda beslenme programının önemli noktalarını öğrenir	5	5	5	5	4	4	-	-	-	-	-	4	5	-	5
Sağlıklı bir hayat için yeterli ve dengeli beslenmenin önemi kavrar	4	-	4	5	4	4	-	-	-	-	-	4	4	-	5
Besinleri satın alma, hazırlama ve pişirme kurallarını öğrenir.	-	5	5	5	4	5	-	-	-	-	-	5	4	-	4

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/322174