

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, beslenme bilimi ile sağlıklı yaşam arasındaki ilişki konusunda bilgi ve beceri kazandırmaktır.

Dersin İçeriği

Beslenme ve sağlık ilişkisi; besleyici ve sağlıklı bir diyetin bileşenleri; diyet karbonhidratlarının önemi; lipidlerin besinsel önemi, proteinlerin beslenmedeki önemi; vitaminler, mineraller ve beslenmedeki önemi

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Gibney, M.J., Hester, H.V., Kok. F.J.(2002). Introduction to Human Nutrition (Ed by), Blackwell Publishing Company. Baysal, A. (2011). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 12.Baskı,Ankara. Mahan K., Arlin M. Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10 th edition, 2000 Whitney, E. & Rolfes, S. R. (2007). Understanding Nutrition. (11th ed.). USA: Wadsworth Publishing. Michael Zeece, 2020. Vitamins and minerals. Introduction to the Chemistry of Food, Chapter Five, Pages 163-212. Arun Lal Srivastav and Tarandeep Kaur, 2020. Factors affecting the formation of disinfection by-products in drinking water: human health risk, Chapter 18. Disinfection By-products in Drinking Water, Detection and Treatment, Pages 433-45.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Sözlü anlatım, soru-cevap

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Mevcut değil

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Mevcut değil

Dersin Verilişi

Yüzyüze

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Hilal Yıldız

Program Çıktısı

1. İnsan beslenmesinin temel ilkelerini kavrar.
2. Gıda bileşenlerini ve onların kaynaklarını bilir.
3. Özel durumlarda beslenme konusunda yeterli ölçüde bilgi sahibi olur.
4. Yetersiz beslenmeden kaynaklanan sorunları ve hastalıkları kavrar.
5. Besin bileşenlerinin toksikolojik açıdan risklerini anlar ve değerlendirir

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
1	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve tartışma	Beslenme ve sağlık ilişkisi
2	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım, Tartışma	Yeterli ve dengeli beslenme Besin öğeleri
3	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım, tartışma	Karbonhidratlar ve beslenmedeki önemi
4	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve tartışma	Yağlar ve beslenmedeki önemi
5	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Proteinler ve beslenmedeki önemi
6	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım, tartışma	Minerallerin beslenmedeki rolleri
7	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve tartışma	Minerallerin beslenmedeki rolleri
8	Ara sınav haftasında öğrencilerin, dönem başında sağlanmış olan ders notlarını ve ilgili haftaların içeriklerini gözden geçirmeleri, kavramları pekiştirmeleri ve sınav kapsamındaki konuları tekrar etmeleri beklenmektedir.			Ara sınav
9	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Minerallerin toksik etkileri
10	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Vitaminlerin beslenmedeki önemi
11	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Vitaminlerin beslenmedeki önemi
12	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Vitaminlerin beslenmedeki önemi
13	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Su ve yaşam için önemi
14	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Özel durumlarda beslenme (obezite, diyabet, hipertansiyon)
15	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve tartışma	Özel durumlarda beslenme (doğuştan gelen metabolik bozukluklar)

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Derse Katılım	14	2,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gıda Mühendisliği Bölümü / GIDA MÜHENDİSLİĞİ X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14
Ö.Ç. 1	4				5			4				4		
Ö.Ç. 2	4	3	4	4	4			4				4		4
Ö.Ç. 3					5			5			4	4		5
Ö.Ç. 4		4			5			4			4			5
Ö.Ç. 5	5	4	4	4	4			4			4	4		5

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Gıda Mühendisliği ile ilgili temel mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahiptir.
- P.Ç. 2 :** Alanı ile ilgili problemleri belirleme, tanımlama ve çözme becerisine sahiptir.
- P.Ç. 3 :** Nitelikli araştırma planlama, uygulama ve sonuçları analiz etme bilgi ve becerisine sahiptir.
- P.Ç. 4 :** Modern teknik ve araçları seçer, kullanır ve bilişim teknolojilerinden etkin biçimde yararlanır.
- P.Ç. 5 :** Bilgiye erişebilme yöntemlerini kavrar.
- P.Ç. 6 :** Bireysel olarak farklı çalışma gruplarında etkin çalışabilir ve sorumluluk alma özgüvenine sahiptir.
- P.Ç. 7 :** Etkin sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisine ve en az bir yabancı dil bilgisine sahiptir.
- P.Ç. 8 :** Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincindedir; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler.
- P.Ç. 9 :** Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahiptir.
- P.Ç. 10 :** Proje hazırlama ve değerlendirme bilgi ve yeteneklerine sahiptir.
- P.Ç. 11 :** İşletme yönetimi, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilinç sahibidir.
- P.Ç. 12 :** Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerini kavrar.
- P.Ç. 13 :** Gıda üretim prosesleri, kalite kontrolü, ürün kalitesinin artırılması, ürün geliştirme ve gıda analizleri alanlarında yeterli düzeyde bilgi ve beceriye sahiptir.
- P.Ç. 14 :** Gıda güvenilirliği açısından önem arz eden risklerin ortadan kaldırılması veya minimum düzeye indirilmesine yönelik bilgi birikimi ve uygulama becerisine sahiptir.
- Ö.Ç. 1 :** İnsan beslenmesinin temel ilkelerini kavrar.
- Ö.Ç. 2 :** Gıda bileşenlerini ve onların kaynaklarını bilir.
- Ö.Ç. 3 :** Özel durumlarda beslenme konusunda yeterli ölçüde bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 4 :** Yetersiz beslenmeden kaynaklanan sorunları ve hastalıkları kavrar.
- Ö.Ç. 5 :** Besin bileşenlerinin toksikolojik açıdan risklerini anlar ve değerlendirir

