



## 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     | Ara Sınav 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   |
| <b>Toplam İşyükü</b>                         |   |    | 220  |
| <b>Toplam İşyükü / 30(s)</b>                 |   |    | 7.33 |
| <b>AKTS Kredisi</b>                          |   |    | 7.5  |

|              |     |
|--------------|-----|
| Diğer Notlar | Yok |
|--------------|-----|