

LİSANS PROGRAMI DERS TANITIM FORMU

Dersin Adı : Sağlıklı Beslenme ve Beslenme İlkeleri			Kodu : USD		Fakülte/Y.O.:Veteriner Fakültesi Program Adı :			
Eğitim ve Öğretim İş Yükü							Krediler	
Teori	Uygulama.	Laboratuvar	Proje/Alan Çalışması	Ödev	Diğer	Toplam	T+U+L= Kredi	AKTS Kredisi
2	0	0					2+0=2	3
Yarıyılı			3		Dili		Türkçe	
Dersin Türü	Temel Alan Dersi ☐		Alan Dersi ☐		Teknik Seçmeli ☐		Sosyal Seçmeli ☒	
Dersin içeriği	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.							
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.							
Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler								
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	Beslenme & Sağlıklı Yaşam, Tayar, M., Haşıl Korkmaz, N., Akmat, 2004.							
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ								
Teorik Dersler				Proje Dersi ve Bitirme Çalışması				
	Varsa (X) olarak işaretleyiniz	Yüzde (%)		Varsa (X) olarak işaretleyiniz	Yüzde (%)			
Yarıyıl İçi Sınavlar		40	Yarıyıl İçi Sınavlar					
Kısa Sınavlar			Dönem İçi Kontroller					
Ödevler			Ara Teslim					
Dönem Ödevi (proje, rapor, vb)			Sözlü Sınav					
Laboratuvar			Yarıyıl Sonu Sınavı					
Yarıyıl Sonu Sınavı		60	Diğer					
Diğer								
Hafta	Konular							
1	Beslenme							
2	Beslenme ve Besin öğeleri							
3	Besinlerin görevleri, beslenmenin önemi, beslenme açısından enerji, bazal metabolizma							
4	Proteinler (proteinlerin görevleri, protein ihtiyacı, protein kaynakları, protein değerini belirleme metotları, protein depolama ve eksikliği)							
5	Karbonhidratlar(şekilleri, sindirimi ve emilmesi, depolanması, kullanılması, görevleri, günlük karbonhidrat ihtiyacı, şeker dışındaki tatlandırıcılar)							
6	Lipidler, yağların fonksiyonları, yağ ihtiyacı, yağların sindirilmesi, emilmesi, kanda taşınması							
7	Lipidler, yağların fonksiyonları, yağ ihtiyacı, yağların sindirilmesi, emilmesi, kanda taşınması							
8	Vitaminlerin beslenme açısından önemi							
9	Mineral maddelerin fizyolojik önemi, kalsiyum önemi ve görevleri, fosfor, demir, magnezyum							
10	Ara sınav							
11	Çocukların, gençlerin ve yetişkinlerin beslenmesi							
12	Beslenme ve sağlık-toplum ilişkisi, dengeli beslenme ilkeleri, yetersiz ve dengesiz beslenme sorunları							
13	Toplu beslenme yapan kuruluşların tanımı ve özellikleri, gıda kalite kontrol uygulamaları standardizasyonu							
14	Besinlerin hazırlanması sırasında oluşan kayıpların önlenmesi							
Sorumlu Öğretim Elemanları	Dr. Öğretim Üyesi Mukadderat GÖKMEN							
Elektronik Posta	mgokmen@balikesir.edu.tr							
Web Adresi	veteriner @balikesir.edu.tr							