

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Beslenme İlkeleri	0508609	VI	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Beslenme konusunda lisansüstü düzeyde bilgilendirme ve bunu pratiğe aktarabilme yeteneği kazandırılmış eleman yetiştirme				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Beslenme konusunda doğru bir terminoloji sahibi olur. 2. Başlıca besin öğelerinin metabolik süreçteki rollerini bilerek yeterli ve dengeli beslenme konusunda görüş sahibi olur. 3. Yaşlılar, bebekler, gebe ve emzikli kadınlar, sporcular v.b. bazı özel grupların diyet gereksinimleri bunlara yönelik öğün planlama konusunda bilgi sahibi olur. 4. Vitamin ve minerallerin insan beslenmesindeki önemini kavrar. 5. Besin işleme-saklamanın tekniklerini öğrenir.				
Dersin İçeriği	Genel beslenme ilkelerinin belirlenmesi, başlıca gıda bileşenleri ve metabolik süreçteki rollerinin ortaya konması ile bazı özel grupların diyet gereksinimlerinin tespiti				
Haftalar	Konular				
1	Beslenmeye Giriş, Bazı Özel Tanımlar ve Başlıca Besin Öğeleri				
2	Su – Beslenme İlişkisi ve Suyun Vücut Üzerindeki Fizyolojik İşlevi				
3	Besin Maddeleri Sindiriminde Dokusal Süreç				
4	Başlıca Gıda Bileşenlerinden Proteinlerin Sınıflandırılmaları, Kaynakları, Sindirim ve Emilimleri				
5	Başlıca Gıda Bileşenlerinden Lipidlerin Sınıflandırılmaları, Kaynakları, Sindirim ve Emilimleri				
6	Başlıca Gıda Bileşenlerinden Karbonhidratların Sınıflandırılmaları, Kaynakları, Sindirim ve Emilimleri				
7	Ara Sınav				
8	Başlıca Gıda Bileşenlerinden Vitaminlerin Sınıflandırılmaları, Kaynakları ve İşlevleri				
9	Başlıca Gıda Bileşenlerinden Mineral Maddelerin Sınıflandırılmaları, Kaynakları Ve İşlevleri				
10	Gıdaların Besin Değer Referansları, Enerji Gereksinimi ve Harcanması, Bazal Metabolizmaya Etkili Faktörler				
11	Bazı Özel Gıda ve Diyetlerin Besleme Değerleri İle Özel Grupların Diyet Gereksinimleri 1. Gebelikte Beslenme				
12	Bazı Özel Gıda Ve Diyetlerin Besleme Değerleri İle Özel Grupların Diyet Gereksinimleri 2. Bebekler, Küçük Çocuklar ve Okul Çocuklarının Beslenmeleri				
13	Bazı Özel Gıda ve Diyetlerin Besleme Değerleri İle Özel Grupların Diyet Gereksinimleri 3 Yetişkinler, Yaşlılar Ve Vejeteryanların Beslenmeleri				
14	Bazı Özel Gıda ve Diyetlerin Besleme Değerleri İle Özel Grupların Diyet Gereksinimleri 4. Sporcular ve Yüksek İşgücü Gerektiren Ağır İşçilerin Beslenmeleri				
Genel Yeterlilikler					
1- Başlıca besin öğelerinin metabolik süreçteki rollerini anlar. 2- Farklı beslenme gereksinimlerini belirler. 3-Bazı özel diyet gruplarına yönelik menü planlayabilir.					
Kaynaklar					
Eastwood, M. (1997). <i>Principles of Human Nutrition</i> . England. England. Arnold, E. B. (1990). <i>Dictionary of Nutrition and Food Technology</i> . London. Baysal, A. (1983). Beslenme. H.Ü.Yay. A/13, Ankara, 486 s. Keskin, H. (1987). <i>Besin Kimyası</i> . İstanbul:İ.Ü.Müh.Fak.Yay. Keskin, H. (1987). <i>Besin Kimyası</i> . İstanbul: İ.Ü.Müh.Fak.Yay.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav:% 40 Final:% 60 Bütünleme: % 60					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	5	4	5	4	4	5	5	5	4	5	4
ÖÇ2	5	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5
ÖÇ3	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ4	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4
ÖÇ5	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları											
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Beslenme İlkeleri	5	4	4	4	5	5	5	5	4	5	4