

Sağlık Bilimleri Fakóltesi / Beslenme ve Diyetetik Programı
2023 - 2024 Eęitim Öğretim Yılı
BESLENME İLKELERİ II
Syllabus

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESLENME İLKELERİ II	BES2253500	Bahar Dönemi	2+3	3,5	6
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Doç.Dr. Indrani KALKAN				
Dersi Verenler	Doç.Dr. Indrani KALKAN				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencileri besinlerin içeriği, uygun hazırlama ve pişirme yöntemleri, hazırlama ve pişirme sırasında oluşan kayıplar ile bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri esas alınarak laboratuvar ortamında uygulanması konularında bilgilendirmek ve beceri kazandırmaktır.				
Dersin İçerięi	Bu ders; Etler,Kurubaklagiller,Yumurta,Yağlı tohumlar ve sert kabuklu meyveler,Süt ve süt ürünleri,Tahıllar,Sebzeler,Meyveler,Yaęlar,Tatlılar,Katkı maddeleri ve besin zenginleştirme,Besinlerin işlenerek saklanması,İçecekler,İşlevsel besinler; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
1. Besinleri enerji, karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve mineral içerikleri açısından değerlendirir.			10, 16, 17, 9	A, E	
2. Vitamin ve mineral kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini açıklar.			10, 16, 17, 6, 8, 9	A, E	
3. Besin işleme-saklama yöntemlerini karşılaştırır.			10, 16, 17, 9	A, E	
4. Katkı maddeleri ve besin zenginleştirme konusunu sorgular.			10, 16, 9	A	
5. İşlevsel besinlerle ilgili yorum yapar.			16, 9	A	
Öğretim Yöntemleri	10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Teknięi , 17: Deney yapma Teknięi, 6: Deneyimle Öğrenme Modeli, 8: Ters-yüz Edilmiş Sınıf Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, E: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Etler	Beslenme Kitabının 274-283. sayfalarının okunması			
2	Kurubaklagiller	Beslenme Kitabının 284-287. sayfalarını okuması			
3	Yumurta	Beslenme Kitabının 290-293. sayfalarının okunması			
4	Yaęlı tohumlar ve sert kabuklu meyveler	Beslenme kitabının 289-290. sayfalarının okunması			
5	Süt ve süt ürünleri	Beslenme kitabının 294-300. sayfalarının okunması			
6	Tahıllar	Beslenme kitabının 300-308. sayfalarının okunması			
7	Sebzeler	Beslenme kitabının 309-320. sayfalarının okunması			
8	Meyveler	Makale okunması			
9	Yaęlar	Beslenme kitabının 320-325. sayfalarının okunması			
10	Tatlılar	Beslenme kitabının 325-328. sayfalarının okunması			
11	Katkı maddeleri ve besin zenginleştirme	Beslenme kitabının 329-338. sayfalarının okunması			
12	Besinlerin işlenerek saklanması	Beslenme kitabının 339-351. sayfalarının okunması			
13	İçecekler	Beslenme kitabının 353-362. sayfalarının okunması			
14	İşlevsel besinler	Beslenme kitabının 373-394. sayfalarının okunması			
Deęerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		40			
Genel Sınav		60			

Kaynaklar
Powerpoint sunum dosyaları. 1.Baysal A. Beslenme. 12. Baskı, Hatiboęlu Yayınevi. 2009 2.Brown, A. (2011). Understanding Food: Principles and Preparation, Fourt edition. Wadsworth, Cengage Learning, USA. 3.Mahan, L.K., Stump, S.E. Krause's Food & Nutrition Therapy. 12th edition, Elsevier, 2010.