

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	Dr.Öğr.Üye. Rabia İclal ÖZTÜRK				
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üye. Rabia İclal ÖZTÜRK				
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 İçeriği	Bu ders; Etler,Kurubaklagiller,Yumurta,Yağlı tohumlar ve sert kabuklu meyveler,Süt ve süt ürünleri,Tahıllar,Sebzeler,Meyveler,Yağlar,Tatlılar,Katkı maddeleri ve besin zenginleştirme,Besinlerin işlenerek saklanması,İçecekler,İşlevsel besinler; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
1. Besinleri enerji, karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve mineral içerikleri açısından değerlendirebilmesi				1, 13, 2, 3	A, C
2. Vitamin ve mineral kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini açıklayabilmesi				1, 13, 2, 3, 4, 6	A, C
3. Besin işleme-saklama yöntemlerini karşılaştırabilmesi				1, 13, 2, 3	A, C
4. Katkı maddeleri ve besin zenginleştirme konusunu sorgulayabilmesi				1, 2, 3	A
5. İşlevsel besinlerle ilgili yorum yapabilmesi				1, 2	A
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 13: Deney / Laboratuvar, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma, 4: Alıştırma ve Uygulama, 6: Gösterip Yapma				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav, C: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Etler	Beslenme Kitabının 274-283. sayfalarının okunması			
2	Kurubaklagiller	Beslenme Kitabının 284-287. sayfalarını okunması			
3	Yumurta	Beslenme Kitabının 290-293. sayfalarının okunması			
4	Yağlı 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	Yağlar	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			
Kaynaklar					
Powerpoint sunum dosyaları.					
1.Baysal A. Beslenme. 12. Baskı, Hatiboğlu 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.					