

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

| | | |
|--|---|---|
| Ders Adı / Course Name | NUTRITION / NUTRITION | |
| Ders Kodu / Course Code | 2803002142020 | |
| Ders Türü / Course Type | | |
| Ders Seviyesi / Course Level | First Cycle / First Cycle | |
| Ders Akts Kredi / ECTS | 2.00 | |
| Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical) | 2.00 | |
| Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected) | 0.00 | |
| Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory) | 0.00 | |
| Dersin Verildiği Yıl / Year | 2 | |
| Öğretim Sistemi / Teaching System | Face to Face / Face to Face | |
| Eğitim Dili / Education Language | Turkish / Turkish | |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses | Yok | No |
| Amacı / Purpose | Bu dersin amacı, yeni ürün geliştirmede ve gıda işlemede, insanların gereksinimini karşılayacak şekilde gıdaların besleyici değerlerini göz ardı etmeden bilgi, deneyim ve yeni kaynakların uygulanabilirliğini arttırmaktır. Bugün, gıda geçmişte olduğundan daha farklı bir yaklaşımla, yaşamsal önemi, açlıkla savaşmadaki yeri, sağlık üzerine olumlu veya olumsuz etkileri ile ele alınmaktadır. Gelecekte gıda endüstrisi bugün olduğu noktadan daha ileride daha ciddi bilimsel araştırmalara gereksinim duyan bir alan olacaktır. Bu alandaki eğitimin ve araştırmaların temel amacı gıda endüstrisinin, çok uluslu, teşvik edici ve profesyonel bir yaklaşım ile rekabet gücünü arttırmak olmalıdır. Beslenme dersi bu yaklaşımla Gıda Mühendislerinin gelecekteki yerinin önemini artırmayı amaçlamaktadır. | The aim of this course is to increase the applicability of information, experience and new resources at new product development and food processing, to meet the needs of people in the nutritional value of foods from their disregard. Today, foods with a different approach than in the past, vital importance of fighting hunger enrolled, positive or negative effects on health are addressed with. In the future food industry will be at advanced point where it is today, also is more serious than the future of scientific research is an area in need. The main purpose of education and research in this area is to increase the competitiveness of food industry by multinational, and encouraging and with a professional approach. Nutrition lesson, with this approach aims to increase the importance of Food Engineers place in the future. |
| İçeriği / Content | Beslenme ve sağlık ilişkisi; besleyici ve sağlıklı bir diyetin bileşenleri; karbonhidratlar ve beslenmedeki önemi; yağlar ve beslenmedeki önemi; proteinler ve beslenmedeki önemi; vitaminler, mineraller ve beslenmedeki önemi; besin ögesi olmayan diğer yararlı bileşikler; gıdaların enerjisini azaltma uygulamaları; oksidanlar, antioksidanlar ve sağlık. | Nutrition and health relationship, nutritious and healthy diet components, carbohydrates and nutritional importance; oils and nutritional importance; proteins and nutritional importance; vitamins, minerals and nutritional importance; beneficial compounds other than nutrients, food and energy reduction practices, oxidants, antioxidants and health. |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations | Gıda Kimyası, Gıda Biyokimyası bilgisi | Food Chemistry, Food Biochemistry information |
| Staj Durumu / Internship Status | Yok | No |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading</p> | <p>DERS KİTABI:</p> <p>1.Food Chemical Composition : Dietary Significance in Food Manufacturing, Hutton, T. 2002. Royal Society of Chemistry Pub. UK.</p> <p>YARDIMCI KİTAPLAR:</p> <p>1.Nutrition : Concepts and Controversies, 8 th Edition, Frances Sizer, Eleanor Whitney 2000, Wadsworth/ Thomson Learning USA, 567 pp 2.Nutritional Aspects of Food Processing and Ingredients. Henry C.J.K. ; Heppell N.J. 1998. Aspen Publication , UK. 3.Antioxidants in Food. Pokorny, J;Yanishlieva, N. Gordon, M. 2001. CRC Press, New York.</p> | <p>REQUIRED READING:</p> <p>1. Food Chemical Composition: Dietary Significance in Food Manufacturing, Hutton, T. 2002. Royal Society of Chemistry Pub. UK.</p> <p>RECOMMENDED READING:</p> <p>1.Nutrition: Concepts and Controversies, 8 th Edition, Frances Sizer, Eleanor Whitney 2000, Wadsworth/ Thomson Learning USA, 567 pp 2.Nutritional Aspects of Food Processing and Ingredients. Henry C.J.K.; Heppell N.J. 1998. Aspen Publication, UK. 3.Antioxidants in Food. Pokorny, J;Yanishlieva, N. Gordon, M. 2001. CRC Press, New York.</p> |
| <p>Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)</p> | | |

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

| | | |
|---|--|--|
| 1 | 1.Besin öğelerini tanımlayabilmeli | |
| 2 | 2.Emziliklik ve gebelik için beslenme planı yapabilmeli | |
| 3 | 3.Anne sütü ile ilgili eğitim yapabilmeli | |
| 4 | 4.Komplike sağlık sorunlarında hastaların beslenme durumlarını değerlendirebilmeli | |
| 5 | 5.Toplumda risk gruplarının beslenme durumunu tanımlayabilmeli | |
| 6 | 6.Toplumda risk gruplarına beslenme eğitimi yapabilmeli | |

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| Hafta / Week | | | | | |
|--------------|--|----------|-----|--|---------------------------|
| 1 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Giriş : Gıda Bileşenlerinin beslenme açısından önemi | | | | |
| | | | | | |
| 2 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Beslenme ve sağlık ilişkisi | | | | |
| | | | | | |
| 3 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Gıdaların vücuttaki fonksiyonları | | | | |
| | | | | | |
| 4 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Karbonhidratlar ve beslenmedeki önemi | | | | |
| | | | | | |
| 5 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Yağlar ve beslenmedeki önemi | | | | |
| | | | | | |

| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|----|--|----------|-----|--|---------------------------|
| 6 | Proteinler ve beslenmedeki önemi | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 7 | Besin öğelerinin metabolizması | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 8 | Ara sınav | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 9 | Gıda işleme yöntemlerinin karbonhidratlar üzerine etkisi | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 10 | Gıda işleme yöntemlerinin yağlar üzerine etkisi | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 11 | Gıda işleme yöntemlerinin proteinler üzerine etkisi | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|----|--|----------|-----|--|---------------------------|
| 12 | Vitaminler, mineraller ve beslenmedeki önemi | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 13 | Besin ögesi olmayan diğer sağlığa yararlı bileşikler | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 14 | Gıdaların enerjisini azaltma uygulamaları | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 15 | Oksidanlar, antioksidanlar ve sağlık | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 16 | Final sınavı | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

| Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|---|---------------|--|
| Ara Sınav / Midterm Examination | 1 | 100 |
| Toplam / Total: | 1 | 100 |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%): | | 40 |

| Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|---|---------------|--|
| Final Sınavı / Final Examination | 1 | 100 |
| Toplam / Total: | 1 | 100 |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%): | | 60 |

| | |
|---|-----|
| Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade: | 100 |
| Değerlendirme Tipi / Evaluation Type: | |

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

| Etkinlikler / Workloads | Sayı / Number | Süresi (Saat) / Duration (Hours) | Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour) |
|---|---------------|----------------------------------|--|
| Ara Sınav / Midterm Examination | 1 | 1.00 | 1.00 |
| Final Sınavı / Final Examination | 1 | 1.00 | 1.00 |
| Derse Katılım / Attending Lectures | 14 | 2.00 | 28.00 |
| Bireysel Çalışma / Self Study | 14 | 1.00 | 14.00 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination | 1 | 20.00 | 20.00 |
| Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination | 1 | 30.00 | 30.00 |
| Toplam / Total: | 32 | 55.00 | 94.00 |

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 94.00/30.00 = 3.13 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 94.00 / 30.00 = 3.13 ~

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

| Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes | Program Çıktıları / Program Outcomes | | | | | | | | |
|--|--------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 1.1.1 | 1.1.2 | 1.1.3 | 1.1.4 | 1.1.5 | 1.1.6 | 1.1.7 | 1.1.8 | 1.1.9 |
| 1.1.Besin öğelerini tanımlayabilmeli / | | | | | | | | | |
| 2.2.Emziliklik ve gebelik için beslenme planı yapabilmeli / | | | | | | | | | |
| 3.3.Anne sütü ile ilgili eğitim yapabilmeli / | | | | | | | | | |
| 4.4.Komplike sağlık sorunlarında hastaların beslenme durumlarını değerlendirebilmeli / | | | | | | | | | |
| 5.5.Toplumda risk gruplarının beslenme durumunu tanımlayabilmeli / | | | | | | | | | |
| 6.6.Toplumda risk gruplarına beslenme eğitimi yapabilmeli / | | | | | | | | | |

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high