

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Kredi	AKTS
Besinleri İşleme Yöntemleri ve Sağlık	BES531	1. Yarıyıl	2	0	-	5
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma, Beyin Fırtınası, Gözlem (Teknik gezi)					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	1. Besinleri işleme süreçlerini ve güncel besin teknolojilerini, besinleri işleme süreçlerinin besinlerin bileşimine ve besin öğelerine etkilerini, besin işleme süreçlerinin neden olduğu değişimlerin insan sağlığı ve sağlıklı beslenmeye olumlu ve olumsuz etkilerini ve bu etkileri önleme yöntemlerini öğretmektir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Besinleri işleme süreçlerini öğrenir. 2. Güncel besin teknolojileri hakkında bilgi sahibi olur. 3. Besinleri işleme süreçlerinin besinlerin bileşimine ve besin öğeleri içeriğine olumlu ve olumsuz etkilerini öğrenir. 4. Besin işleme süreçlerinin sağlıklı beslenmeye olumlu ve olumsuz etkilerini öğrenir. 5. Besin işleme süreçlerinin sağlıklı beslenmeye olumsuz etkilerini önlemeye yönelik yöntemleri öğrenir. 6. Besin işleme sürecini besin üretim fabrikasında gözlemler.					
Kaynaklar	1. Türkiye Beslenme Rehberi.10915,tuber-turkiye-beslenme-rehberipdf.pdf.https://dosyasb.saglik.gov.tr 2. Türkomp/Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı. http://turkomp.gov.tr 3. Ünver B. Deneysel Yiyecek Hazırlama (Bilimsel İlkeler Yiyeceklerin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri). Mars Matbaası, Ankara, 1987. 4. Davidson S, Passmore R, Brock JF, Trustwall AS. Human Nutrition and Dietetics (copy), Published by Churchill Livingstone, Edinburgh, 1984. 5. Demirci M. Gıda Kimyası.5. baskı, Gıda Teknolojisi Derneği Yayın no:40,2020 (ISBN975-97146-4-2).					

Haftalık Ders Konuları:

HAFTALAR	TARTIŞILACAK KONULAR
1. Hafta	Beslenme ve besin ilişkisi
2. Hafta	Toplumun besinleri tüketme eğilimleri
3. Hafta	Besin teknolojisi (Yumurta, süt ve ürünleri)
4. Hafta	Besin teknolojisi (Etler ve ürünleri)
5. Hafta	Besin teknolojisi (Yağlı tohumlar, kuru baklagiller)
6. Hafta	Besin teknolojisi (Tahıllar)
7. Hafta	Besin teknolojisi (Sebze ve meyveler, içecekler)
8. Hafta	Ara Sınav
9. Hafta	Besinleri işleme süreçlerinin besinlerin bileşimine etkileri (Yumurta, süt ve ürünleri)
10. Hafta	Besinleri işleme süreçlerinin besinlerin bileşimine etkileri (Etler ve ürünleri)
11. Hafta	Besinleri işleme süreçlerinin besinlerin bileşimine etkileri (Yağlı tohumlar, kuru baklagiller)
12. Hafta	Besinleri işleme süreçlerinin besinlerin bileşimine etkileri (Tahıllar)
13. Hafta	Besinleri işleme süreçlerinin besinlerin bileşimine etkileri (Sebze ve meyveler, içecekler)
14. Hafta	Teknik gezi
15. Hafta	Teknik gezi

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması	2	2	4
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	5	70
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	10	10
Yarıyıl sonu sınavları	1	10	10
Toplam iş yüğü (saat) /25(s)	122/25=4,88		
Ders AKTS	5		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%50
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%50
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		%50
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
Başarı notunun toplamı		100

Dersin Öğrenme Çıktıları ile Program Yeterliliklerin İlişkilendirilmesi

	Program Yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları					
		DÖÇ1	DÖÇ2	DÖÇ3	DÖÇ4	DÖÇ 5	DÖÇ6
1.	Beslenme ve Diyetetik alanındaki kuramsal ve uygulamalı kavramları kullanarak bilgiyi eleştirel yaklaşımlarla inceler, yeni bilgiler sentezler, problem çözer ve akademik çalışmalarında kullanır.	5	5	5	5	5	5
2.	Etik değerleri gözeterek bireysel ve/veya disiplinler arası platformda uzmanlık düzeyinde bilimsel araştırmalar yapar ve grup çalışmasına bilgi ve becerilerini aktarır.	1	1	1	1	1	1
3.	Uzmanlık alanında yaptığı bilimsel çalışmalarda uygun istatistiksel yöntemleri kullanma, verileri yorumlama, analiz etme ve raporlama bilgisine sahip olur.	1	1	1	1	1	1
4.	Mesleki eğitimi süresince öğrenim ihtiyaçlarını ve hedeflerini belirler ve yaşam boyu öğrenme hedeflerini geliştirir ve sürdürür.	5	5	5	5	5	5
5.	Uzmanlık alanıyla ilgili yeni bilgiler oluşturmak için gereken teknolojik donanımları kullanma becerisi kazanır ve bilimsel araştırmalar yapar.	1	1	1	1	1	1
6.	Toplum sağlığına ve sağlık politikalarına katkıda bulunur. Koruyucu ve tedavi edici yaklaşımlar hakkında birey, aile ve toplumu bilinçlendirir.	3	3	3	3	3	3
7.	Yabancı dil bilgisini geliştirerek uluslararası platformda yazılı ve sözlü iletişime geçerek mesleki ve akademik çalışmalarını güçlendirir.	1	1	1	1	1	1
8.	Bilimsel düzeyde yaptığı çalışmaları ulusal ve/veya uluslararası düzeyde yayına çevirir ve / veya bilimsel toplantılarda sunar.	1	1	1	1	1	1
9.	Akademik ve mesleki alanda kalite güvence süreçlerine katılır, kalite kültürünün yaygınlaştırılmasına katkı sağlar.	3	3	3	3	3	3
Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel							