

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teorik (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
BESİN TANIMA BİLİMİ	BDB130	2. Yarıyıl	1	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Beyin Fırtınası, Tartışma, Sunum Hazırlama ve Sunma					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Bu dersin amacı temel besin gruplarını ve bu gruplarda yer alan besinleri tanımak ve örnek besinler üzerinden makro-mikro besin öğelerini, fitokimyasallarını, fiziksel ve kimyasal özelliklerini detaylı bir şekilde öğrenmektir. Ayrıca besinlerin duyuşal nitelikleri, etiket bilgileri ve saklama koşulları hakkındaki temel bilgileri tüm besinlere uyarlamayı kazanmaktır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1.Temel besin gruplarını tanıy ve gruptaki besinleri ayırt eder, 2.Her gruptaki örnek besinlerin makro-mikro besin öğeleri ile fitokimyasallarını tanıy, 3.Besinlerin duyuşal ve lezzet özelliklerine yönelik farkındalık kazanır, 4.Besin etiket bilgilerini yorumlar, 5.Besinlerin saklama ve kullanım koşullarını açıklar.					
Kaynaklar	1.Whitney E, Rolfes SR. Understanding Nutrition, 16th Ed., Cengage Learning Publishing, 2021, (ISBN: 978-1337392693) 2.Karabudak E ve ark, Sayılarla Besin Rehberi, 2022, Ankara Nobel Kitapevi. 3. Rolland JL, Sherman C., The Food Encyclopedia, 2014, Robert Rose Publishing ISBN: 9780778801504) 4.Coultate T. Food: The Chemistry of Its Components, 6th Ed.,2016, Royal Society of Chemistry. https://fdc.nal.usda.gov/ www.eatright.com/ www.fao.org/ www. who.org https://www.fda.gov/food www.ilsa.org/ficinfo.health.org					

Haftalık Ders Konuları:

HAFTALAR	TARTIŞILACAK KONULAR
1. Hafta	Dersin içeriği, değerlendirme kriterleri, kaynak tanıtımı
2. Hafta	Besin grupları, besin öğeleri ve fitokimyasalları hatırlama ve tanıma
3. Hafta	Duyuşal özellikler ve etiket bilgisi
4. Hafta	Süt ve süt ürünleri, örnek besinler
5. Hafta	Et ve et ürünleri, örnek besinler
6. Hafta	Yumurta, örnek besinler
7. Hafta	Kurubaklagiller, örnek besinler
8. Hafta	Ara sınav
9. Hafta	Tahıllar, örnek besinler
10. Hafta	Sebzeler, örnek besinler
11. Hafta	Meyveler, örnek besinler
12. Hafta	Yağlar, örnek besinler
13. Hafta	Şeker ve tatlandırıcılar, örnek besinler
14. Hafta	Su ve içecekler, örnek besinler
15. Hafta	Genel değerlendirme

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders	14	1	14
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest Çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	10	2	20
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	1	1	1
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize Etme			
Makale Yazma-Kritik Etme			
Yarıyıl İçi Sınavları	1	5	5
Yarıyıl Sonu Sınavları	1	10	10
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)	50/25		
Ders AKTS	2		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması	1	%20
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer	1	%30
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%40
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%60
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		%100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		100

Dersin Öğrenme Çıktıları ile Program Yeterliliklerin İlişkilendirilmesi

	Program Yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları				
		DÖÇ1	DÖÇ2	DÖÇ3	DÖÇ4	DÖÇ5
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	4	4	3
2.	Etik değerleri gözeterek bireysel ve/veya disiplinler arası platformda uzmanlık düzeyinde bilimsel araştırmalar yapar ve grup çalışmasına bilgi ve becerilerini aktarır.					
3.	Uzmanlık alanında yaptığı bilimsel çalışmalarda uygun istatistiksel yöntemleri kullanma, verileri yorumlama, analiz etme ve raporlama bilgisine sahip olur.					
4.	Mesleki eğitimi süresince öğrenim ihtiyaçlarını ve hedeflerini belirler ve yaşam boyu öğrenme hedeflerini geliştirir ve sürdürür.	3	5	4	5	3
5.	Uzmanlık alanıyla ilgili yeni bilgiler oluşturmak için gereken teknolojik donanımları kullanma becerisi kazanır ve bilimsel araştırmalar yapar.		5	5	5	
6.	Toplum sağlığına ve sağlık politikalarına katkıda bulunur. Koruyucu ve tedavi edici yaklaşımlar hakkında birey, aile ve toplumu bilinçlendirir.					
7.	Yabancı dil bilgisini geliştirerek uluslararası platformda yazılı ve sözlü iletişime geçerek mesleki ve akademik çalışmalarını güçlendirir.		5			
8.	Bilimsel düzeyde yaptığı çalışmaları ulusal ve/veya uluslararası düzeyde yayına çevirir ve / veya bilimsel toplantılarda sunar.					
9.	Akademik ve mesleki alanda kalite güvence süreçlerine katılır, kalite kültürünün yaygınlaştırılmasına katkı sağlar.					
Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel						