

NUTRITION PRINCIPLES AND PRACTICES

GMS102 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	2
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 2
ECTS	3
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Dr.Öğr.Üyesi Gonca YILDIRIM (Teorik)/ Dr. Öğ. Üyesi Çağla ÖZBEK (Uygulama)
Prerequisite courses	yok
Internship status	yok

Course objectives

Beslenme ile ilgili temel kavramları, besin öğelerini ve gruplarını öğretmek

Course content

Beslenmenin tanımı ve önemi; Besin öğelerinin (karbonhidratlar, yağlar, proteinler,su, mineraller, vitaminler) fiziksel ve kimyasal yapıları, vücut çalışmasındaki etkinlikleri, organizmadaki görevleri; Besin gruplarının içerikleri ve sağlık ile ilişkisi teorik olarak anlatılacaktır. Besin Kimyası kapsamında konular laboratuvar uygulaması olarak işlenecektir.

Resources

1. Arslan Bilişli, Gıda Kimyası.
2. Prof Dr. Ayşe BAYSAL, Genel Beslenme, Hatiboğlu Yayınları, 2015
- 3.Organik Kimya, Guzin Küçükgülzel, İstanbul Tıp Kitapevleri
- 4.Gıda Kimyası, Mehmet Demirci

Other recommended points

none

Learning outcomes

1	Beslenme ile ilgili temel kavramları tanımlar ve açıklar.
2	Besin öğelerinin (karbonhidrat, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller, su) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini ilişkilendirir.
3	Besin gruplarını ve içeriklerini sınıflandırır.
4	Besin analizine yönelik laboratuvar uygulamalarını kurallara uygun şekilde yürütür/uygular.

Weekly topics

Week	Subject
1	Beslenme ve sağlık, beslenmeye ilişkin kavramalar, Besin öğeleri ve besin grupları
2	Karbonhidratların tanımı, yapısal özellikleri, kaynakları, gereksinim, sindirim-emilim-metabolizması ve vücut çalışmasındaki fonksiyonları
3	Lipidler tanımı, yapısal özellikleri,kaynakları, gereksinim, sindirim-emilim-metabolizması ve vücut çalışmasındaki fonksiyonları
4	Proteinler tanımı, yapısal özellikleri,kaynakları, gereksinim, sindirim-emilim-metabolizması ve vücut çalışmasındaki fonksiyonları
5	Su ve Mineral tanımı, yapısal özellikleri,kaynakları, gereksinim, sindirim-emilim-metabolizması ve vücut çalışmasındaki fonksiyonları
6	Mineraller ve Vitaminler tanımı, yapısal özellikleri,kaynakları, gereksinim, sindirim-emilim-metabolizması ve vücut çalışmasındaki fonksiyonları
7	Vitaminler tanımı, yapısal özellikleri,kaynakları, gereksinim, sindirim-emilim-metabolizması ve vücut çalışmasındaki fonksiyonları
8	ARA SINAV
9	Tahıllar ve Nişasta
10	Yumurta
11	Süt ve süt ürünleri

Week	Subject
12	Et, balık ve tavuk
13	Kurubaklagiller
14	Sebzeler ve meyveler
15	Besinlerin işlenmesi ve muhafazası
16	FİNAL SINAVI

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Rapor	1	%35
Quiz	1	%15

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Rapor Hazırlama	8	3	24
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	3	3

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Derse Katılım	14	2	28
Final Sınavı	1	1	1
Deney Sonrası Quiz	8	1	8
Deney	8	1	8
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	3	3
Ara Sınav	1	1	1
Total workload / ECTS			76 hours · 2,53 ECTS