|  |
| --- |
| **DERS TANITIM FORMU** |
| **Dersin Kodu ve Adı:****SU ÜRÜNLERİNİN İNSAN BESLENMESİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ** | **Anabilim Dalı****Su Ürünleri Tezli Yüksek Lisans** |
| **Yarıyıl** | **Teorik Saati** | **Uygulama Saati** | **Toplam Saati** | **Kredisi** | **ECTS** | **Öğretim Dili** | **Türü: Zorunlu/ Seçmeli** |
| **GÜZ/BAHAR** | 3 | 0 | 3 | 3 | 5 | Türkçe | Seçmeli  |
| **Ön Koşullar** |  |
| **Öğretim Elemanı** | Dr. Öğr. Üyesi Nermin KARATON KUZGUN | **Mail :nerminkaraton@hotmail.com****Web :** |
| **Ders Yardımcısı** |  | **Mail :****Web :** |
| **Gruplar Sınıflar** | Yüksek lisans dersi |  |
| **Dersin Amacı** | Derste su ürünlerinin insan beslenmesindeki yeri ve önemi hakkında genel bilgiler verilecektir. |
| **Dersin Hedefleri** | Yeni oluşturulması düşünülen bu dersin bölümümüzün lisansüstü ders kataloğunun zenginleştirilmesine olan katkısının yanı sıra, bu ders; öğrencilerin tez çalışmaları sırasında, su ürünlerinin beslenmedeki yeri ve önemi ile ilgili teorik bilgilerin öğrenilmesi bakımından faydalı olacaktır. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri** | * Dersin sonunda öğrenci;
* 1- Su ürünlerinin zengin içeriğinden dolayı kalp ve damar sistemi sağlığı gibi insan sağlığına olan yararlarını açıklar.
* 2- Birikebilecek ağır metallerden dolayı oluşabilecek sağlığa zararlı durumlar hakkında bilinçlenir.
* 3- Su ürünlerine uygulanan işlemlerin ürüne olan etkilerini öğrenir.
* 4- Gıdaların besinsel özelliklerinin etkili bir şekilde nasıl korunacağını analiz eder.
* 5- Gıdalara uygulanan işlemleri öğrenir
 |
| **Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları** | * Demirci, M., Gıda Kimyası, Trakya Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No:39 Tekirdağ-1994 15.
* Sikorski, Z.E. (1989). The Nutritive Composition Of The Major Groups Of Marine Food Organisms. Seafood : Resources, Nutritional Composition And Preservation. P.248
* Varlık, C; Erkan, N; Özden Ö; Mol S.; Baygar T. (2011). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Kitabı. 515 s. İstanbul.
 |
| **Dersin İşleniş Yöntemi** | Anlatım, Powerpoint sunum, ödev |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Değerlendirme Ölçütleri** |  | **Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz** | **Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı** |
| 1. **Ara Sınavı**
 | X | **40** |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| **Sözlü Sınavı** |  |  |
| **Uygulama Sınavı (Laboratuar, Proje vb.)** |  |  |
| **Yarıyıl Sonu Sınavı** | X | **60** |
| **Yarıyıl Ders Planı** |
| **Hafta** | **Konuları** |
| **1** | * Beslenme
 |
| **2** | * Besin Ögeleri 1 (protein, yağ, karbonhidrat, vitamin, mineraller vb)
 |
| **3** | * Besin Ögeleri 2 (protein, yağ, karbonhidrat, vitamin, mineraller vb)
 |
| **4** | * Besin Ögeleri 3 (protein, yağ, karbonhidrat, vitamin, mineraller vb)
 |
| **5** | * Gıda seçimi
 |
| **6** | * Besin maddelerinin beslenmedeki önemleri
 |
| **7** | * Metabolizma
 |
| **8** | * Enerji Dengesi
 |
| **9** | * Gıdalara Uygulanan İşlemler
 |
| **10** | * Gıdalara Uygulanan İşlemlerin Besin Ögelerine Etkileri
 |
| **11** | * Gıda alışkanlıkları
 |
| **12** | * Gıda alışkanlıklarını etkileyen faktörler
 |
| **13** | * Gıdaların besinsel özellikleri
 |
| **14** | * Gıdaların besinsel özelliklerinin korunumu
 |