

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	NUTRITION AND FISHERY PRODUCTS / NUTRITION AND FISHERY PRODUCTS	
Ders Kodu / Course Code	ADSL-096	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Undergraduate / Undergraduate	
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 Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Beslenme, besin öğeleri, su ürünlerinin besin kompozisyonu, su ürünlerinin besin bileşenleri, su ürünlerinin insan beslenmesindeki önemi, su ürünlerini muhafaza ve paketlenme koşulları, taze ve işlenmiş su ürünleri ve bu ürünlerin alınması ve tüketilmesinde dikkat edilecek unsurlar hakkında bilgiler vermektir.	To give information about nutrition, nutritional elements, nutritional composition of fishery products, nutritional components of fishery products, the importance of aquatic products in human nutrition, preservation and packaging conditions of fishery products, fresh and processed fishery products and the factors to be considered while purchasing and consuming these products.
İçeriği / Content	Beslenme ve önemi, yaşam için gerekli besinler ve besin öğeleri, su ürünlerinin besin bileşenleri, su ürünlerinin işlenmesi ve muhafazası, su ürünlerinin insan beslenmesindeki etkileri ve önemi hakkında bilgiler içerir.	It contains information about nutrition and its importance, nutrients and nutrients necessary for life, nutritional components of fishery products, processing and preservation of fishery products, the effects and importance of seafood in human nutrition.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Varlık, C., Erkan, N., Özden, Ö., Mol, S., Baygar, T. (2004), Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi, Yayın no:4465, İstanbul. Gökoğlu, N. (2002), Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Su Vakfı Yayınları, Özden, Ö., Mol, S., Erkan, N. (2008) Su Ürünleri ve Beslenme, İBB Basımevi, İstanbul Beslenme, Ayşe Baysal,2015, Hatipoğlu Yayınları, Anne ve çocuk beslenmesi, Mine ARLI, ve diğerleri, 2015. PegemAkademi Yayınları	Varlık, C., Erkan, N., Özden, Ö., Mol, S., Baygar, T. (2004), Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi, Yayın no:4465, İstanbul. Gökoğlu, N. (2002), Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Su Vakfı Yayınları, Özden, Ö., Mol, S., Erkan, N. (2008) Su Ürünleri ve Beslenme, İBB Basımevi, İstanbul Beslenme, Ayşe Baysal,2015, Hatipoğlu Yayınları, Anne ve çocuk beslenmesi, Mine ARLI, ve diğerleri, 2015. PegemAkademi Yayınları
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Esra BALIKÇI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini kavrar.	Understands the importance of adequate and balanced nutrition.
2	Besin öğelerini ve besin gruplarını bilir.	Knows the nutrients and food groups.
3	Yanlış beslenme sonucunda görülen sorunları bilir.	Knows the problems seen as a result of malnutrition.
4	Su ürünleri proteinleri, lipitleri, vitamin, mineral vb. besin kompozisyonlarını açıklar.	Seafood proteins, lipids, vitamins, minerals, etc. explains food compositions
5	Su ürünlerinin satın alınmasında ve işlenmesi esnasında dikkat edilecek hususları bilir.	Knows the points to be considered during the purchasing and processing of seafood products.
6	Su ürünlerinin paketleme ve depolama koşullarını öğrenir.	Learns the packaging and storage conditions of seafood products.
7	Su ürünlerinin insan beslenmesindeki önemini açıklar.	Explain the importance of seafood in human nutrition.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenmenin tanımı ve önemi				
	Definition and importance of nutrition,				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğeleri				
	Nutrients				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğeleri				
	Nutrients				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğeleri				
	Nutrients				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğeleri				
	Nutrients				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğeleri				
	Nutrients				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su Ürünlerinin Tanımı ve Sınıflaması, İnsan sağlığı ve beslenmesinde su ürünlerinin önemi				
	Definition and Classification of Fisheries, Importance of seafood in human health and nutrition				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ürünlerinin besin değeri				
	Nutritional value of seafood				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ürünlerini satın alırken dikkat edilecek hususlar				
	Considerations when purchasing seafood products				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ürünlerini muhafaza ve paketlenme koşulları				
	Preservation and packaging conditions of fishery products				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşlenmiş su ürünleri ve İşlenmiş su ürünleri alırken dikkat edilecek hususlar				
	Considerations when buying processed seafood and processed seafood				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşleme yöntemlerinin besin ögesi kompozisyonu ve sağlık üzerine etkisi				
	Effect of processing methods on nutrient composition and health				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	13.Hangi balık ne zaman ve nasıl tüketilmeli ve Su ürünleri ile hazırlanabilen yemekler				
	Which fish should be consumed when and how, and Meals that can be prepared with seafood				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su Ürünleri Tüketiminde Biyolojik Riskler				
	Biological Risks in Fisheries Consumption				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Quiz / Quiz	2	100
Toplam / Total:	2	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)
Final (Dönem Sonu) Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Quiz (Kısa Sınav) / Quiz	2	1.00	2.00
Derse Katılım (Teorik) / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	1.00	7.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	4.00	4.00
Quiz için Bireysel Çalışma / Individual Study for Quiz	2	4.00	8.00
Toplam / Total:	27	13.00	50.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 50.00/25.00 = 2.00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 50.00 / 25.00 = 2.00 ~ 2.00			

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	1.1.10	1.1.11	1.1.12
1.Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini kavrar. / Understands the importance of adequate and balanced nutrition.												
2.Besin öğelerini ve besin gruplarını bilir. / Knows the nutrients and food groups.												
3.Yanlış beslenme sonucunda görülen sorunları bilir. / Knows the problems seen as a result of malnutrition.												
4.Su ürünleri proteinleri, lipitleri, vitamin, mineral vb. besin kompozisyonlarını açıklar. / Seafood proteins, lipids, vitamins, minerals, etc. explains food compositions												
5.Su ürünlerinin satın alınmasında ve işlenmesi esnasında dikkat edilecek hususları bilir. / Knows the points to be considered during the purchasing and processing of seafood products.												
6.Su ürünlerinin paketlenme ve depolama koşullarını öğrenir. / Learns the packaging and storage conditions of seafood products.												
7.Su ürünlerinin insan beslenmesindeki önemini açıklar. / Explain the importance of seafood in human nutrition.												

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