



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Beslenme İlkeleri							
Ders Kodu		CUL225		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrenciye; yeterli ve dengeli beslenme, besin öğeleri ve gıdaların içerdikleri besin öğelerinin en üst düzeyde nasıl korunacağını aktarılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Bu ders, yeterli ve dengeli beslenme, besin maddeleri, besin öğeleri, besin grupları ve besin piramidi ile ilgili bilgiler bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Denk Ders	CUL229
-----------	--------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Bulduk, S., (2009) Beslenme İlkeleri Ve Mönü Planlama. Ankara: Detay Yayıncılık
2	2. Küçükaslan, N. ve Baysal, A. (2013) Beslenme İlkeleri Ve Menü Planlaması. Bursa: Ekin Basım Yayın

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Beslenme ilkelerini ve temel kavramlarını kavrayabilme
2	Teorik	Yeterli ve dengeli beslenme, yetersiz ve dengesiz beslenme
3	Teorik	Besin maddeleri ve besin öğeleri
4	Teorik	Karbonhidratlar
5	Teorik	Karbonhidratlar ve proteinler
6	Teorik	Proteinler ve yağlar
7	Teorik	Vitaminler ve yağda eriyen vitaminler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Suda eriyen vitaminler
10	Teorik	Mineraller
11	Teorik	Mineraller
12	Teorik	Su ve suyun beslenmede önemi
13	Teorik	Besin grupları ve besin piramidi
14	Teorik	Besin grupları ve besin piramidi
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıdaların bileşimindeki besin öğelerini tanımak
2	Gıdaların bileşimindeki besin gruplarını tanımak.
3	Beslenme açısından doğru menüler hazırlamak.
4	Beslenme ilkelerini ve temel kavramlarını kavrayabilme
5	Sağlıklı ve dengeli beslenme için alınması gereken besin gruplarını bilme

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	3	3	3	3	3
PÇ3	1	1	2	2	3
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5

