



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Beslenme İlkeleri								
Ders Kodu	AŞL107		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Kişisel beslenme ilkeleri, enerji gereksinimleri ve hesaplanması, karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler ve mineraller; yaşam evrelerinde beslenme, dengeli beslenme ve egzersiz, beslenme ve sağlık, besin öğelerinin kaybının önlenmesi konularının öğretilmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Karbonhidrat, protein, yağlar, vitaminler, mineraller ve su gibi besinler ve bunların kimyasal yapıları, sınıflandırılmaları, fonksiyonları, kaynakları ve günlük tavsiye edilen değerleri Aşırı ve yetersiz beslenme, enerji dengesi, kilo kontrolü Yaş gruplarında beslenme hakkında bilgi edinme Özel durumlar, hastalıklar, alerjiler, obezite hakkında bilgi edinme								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ders kitabı, yardımcı kitaplar, süreli yayınlar
---	-------------------------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yaşam ve sağlık sorunu olarak beslenme biliminin gelişimi
2	Teorik	Besin ve besin öğeleri
3	Teorik	Yeterli ve dengeli beslenme
4	Teorik	Yetersiz ve dengesiz beslenme
5	Teorik	Besin öğelerinin gruplandırılması –Proteinler ve yağlar
6	Teorik	Besin öğelerinin gruplandırılması -Vitaminler
7	Teorik	Besin öğelerinin gruplandırılması - Karbonhidratlar ve Mineraller
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
9	Teorik	Çalışanların İş Yerinde Beslenmesi
10	Teorik	Gıda Katkı Maddeleri
11	Teorik	Çocuklarda Beslenme
12	Teorik	Yetişkinlerde Beslenme
13	Teorik	Yaşlılarda beslenme
14	Teorik	Vejetaryen Beslenme, Obezite
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	Yaşam ve sağlık sorunu olarak beslenme biliminin gelişimini öğrenme
2	Besin ve besin öğelerini öğrenme
3	Yeterli ve dengeli beslenme hakkında bilgi edinme
4	Yetersiz ve dengesiz beslenme hakkında bilgi edinme
5	Besin öğelerinin gruplandırılması –Proteinler ve yağlar hakkında bilgi edinme
6	Besin öğelerinin gruplandırılması -Vitaminler hakkında bilgi edinme
7	Besin öğelerinin gruplandırılması –Karbonhidratlar ve mineraller hakkında bilgi edinme
8	Çalışanların iş yerinde beslenmesi hakkında bilgi edinme
9	Gıda katkı maddeleri hakkında bilgi edinme
10	Çocuklarda beslenme hakkında bilgi edinme
11	Yetişkinlerde beslenme hakkında bilgi edinme
12	Yaşlılarda beslenme hakkında bilgi edinme
13	Vejetaryen beslenmesi ve obezite hakkında bilgi edinme

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

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

	ÖÇ1
PÇ1	5
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5
PÇ5	5

