AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Beslenme İlkeleri								
Ders Kodu	REM105		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Beslenme ile ilgili temel kavramların öğretilmesi, besin öğeleri hakkında bilgi verilmesi, sindirim, emilim, taşıma ve metabolizma işlemlerini kavranması, besin gruplarının öğrenilmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Dersin amacına uygun olarak, beslenme öğeleri, karbonhiratlar, lipidler, proteinler, enerji metabolizması, su ve mineraller, vitaminler ve besin grupları hakkında genel bilgiler verilecektir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Arş. Gör. Kağan KARAOSMANOĞLU								

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Bulduk, S.(2005), Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama, Detay Yayıncılık.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Beslenme ve Sağlık
2	Teorik	Metabolizma ve işleyişi
3	Teorik	Besin Öğeleri
4	Teorik	Karbonhidratlar, Lipidler
5	Teorik	Proteinler, su ve mineraller
6	Teorik	Vitaminler
7	Teorik	Besin grupları
8	Teorik	Besin grupları
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	Besin piramidi
11	Teorik	Gıda etiketleri okuma
12	Teorik	Yetersiz beslenme
13	Teorik	Aşırı Beslenme
14	Teorik	Menü ve beslenme ilişkisi
15	Teorik	Menü ve beslenme ilişkisi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı (Final)

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Beslenme ve besin öğelerini tanımlar.
2	Karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler, mineralle ve su hakkında bilgi sahibi olur.
3	Canlı fizyolojisinde sindirim, emilim, taşıma, metabolizma ve gıdaların vücuttan atılması işlemlerini tanımlar.
4	Diyet referans değerleri, gıda etiketleri için günlük değerler ve gıda planlamada besin piramidini kullanabilir.
5	Gıda etiketlerini okur, beslenme biçimi ve kanser, beslenme biçimi ve şeker hastalığı arasındaki ilişki konusunu kavrar.

Program Çıktıları *(Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)*	
1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip 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	2	2	3	3	3
PÇ3	5	5	4	4	4
PÇ4	5	5	4	4	4
PÇ5	1	1	1	1	1
PÇ6	1	1	1	1	1
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ8	1	1	1	1	1
PÇ9	2	2	1	1	1
PÇ10	1	1	1	1	1
PÇ11	3	3	2	2	2
PÇ12	3	3	2	2	2
PÇ13	1	1	1	1	1
PÇ14	4	4	3	3	3
PÇ15	2	2	2	1	1
PÇ16	2	2	1	1	1