



AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title		Diet, Nutrition and Health							
Course Code		YII506		Couse Level		Second Cycle (Master's Degree)			
ECTS Credit	5	Workload	123 (<i>Hours</i>)	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course		Focuses on the basic principles of diet and nutrition. Nutritional habits affecting health are examined.							
Course Content		Focuses on new trends and research on diet and nutrition. Students are encouraged to explore in depth the topics that are highlighted.							
Work Placement		N/A							
Planned Learning Activities and Teaching Methods				Explanation (Presentation)					
Name of Lecturer(s)									

Assessment Methods and Criteria

Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	60

Recommended or Required Reading

1	Karatay Diet, Prof. Dr. Canan Karatay
2	Karatay Kitchen, Prof Dr. Canan Karatay

Week	Weekly Detailed Course Contents	
1	Preparation Work	Course objectives and students to identify themselves
2	Theoretical	Definitions of diet and nutrition in the literature. These are the latest trends under titles
3	Theoretical	Relationships between hormones and nutrition
4	Theoretical	Carbohydrates
5	Theoretical	Proteins
6	Theoretical	Vitamins
7	Theoretical	Minerals
8	Theoretical	GM Foods and its effect on health
9	Theoretical	Midterm
10	Theoretical	Food additives
11	Theoretical	Food intolerances; lactose and gluten allergies
12	Theoretical	Water and its signifigance
13	Theoretical	Vegeterian diet and nutritions
14	Theoretical	Nutritions and Health Relations
15	Theoretical	Final

Workload Calculation

Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	3	3	84
Midterm Examination	1	15	2	17
Final Examination	1	20	2	22
Total Workload (Hours)				123
[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS				5

*25 hour workload is accepted as 1 ECTS

Learning Outcomes

1	Defines the basic principles of diet and nutrition.
2	Can research about health problems caused by diet and nutrition.
3	He is aware of the relationship of hormones to nutrition and may investigate in more detail
4	Generally knows the effect of GMO on human health.



5	There is a high awareness of how additives and chemicals are used in food.
---	--

Programme Outcomes (*Food Benerage Management and Cullinary Arts Master's Without Thesis*)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözeterek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Contribution of Learning Outcomes to Programme Outcomes 1:Very Low, 2:Low, 3:Medium, 4:High, 5:Very High

	L1	L2	L3	L4	L5
P1	5	4	5	4	5
P2	4	5	4	5	4
P3	4	5	4	5	4
P4	5	5	4	5	4
P5	5	4	5	4	5
P6	4	5	4	5	4
P7	4	5	4	5	4
P8	4	4	5	4	5
P9	5	5	4	5	5
P10	4	5	4	5	4
P11	5	4	5	4	4
P12	4	5	4	5	5
P13	5	4	5	4	5
P14	4	5	4	5	4

