

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Nutrition / Nutrition	
Ders Kodu / Course Code	EDIS213	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
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	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Öğrencilerin çeşitli besin öğelerini (karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler, mineraller ve su) öğrenerek ve ,menü planlama ilke ve prensiplerine hakim olarak farklı çeşitlerde yemek listesi ve standart reçete hazırlama bilgi ve becerisini kazandırmaktır.	To provide students with the knowledge and skills of preparing different types of menu and standard recipes by learning various nutritional elements (carbohydrates, fats, proteins, vitamins, minerals and water) and mastering the principles and principles of menu planning.
İçeriği / Content	sağlıklı beslenme ilkeleri ve pişirme tekniklerinin öğrencilere aktarılması. menü planlama ve tasarımının öğretilmesi	To transfer healthy nutrition principles and cooking techniques to students. teaching menu planning and design
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Menü ve Yönetim, Prof. Dr. Bahattin Rızaoğlu, Yrd. Doç. Dr. Murat Hançer,Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Prof. Dr. Ayşe Baysal, Öğr. Gör. Nazife Küçükaslan,Prof. Dr. Sıdika BULDUK	Menü ve Yönetim, Prof. Dr. Bahattin Rızaoğlu, Yrd. Doç. Dr. Murat Hançer,Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Prof. Dr. Ayşe Baysal, Öğr. Gör. Nazife Küçükaslan,Prof. Dr. Sıdika BULDUK
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Gamze Şanlı Ak	Dr Gamze Şanlı Ak

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	öğrencilere sağlıklı beslenme ilkeleri ve pişirme tekniklerinin aktarılması.	to teach healthy nutrition principles and cooking techniques to students.
2	2 öğrencilere menü planlama ve tasarımının öğretilmesi	teaching students menu planning and design
3	3 öğrencilere farklı çeşitlerde yemek listesi ve standart reçete hazırlama bilgi ve becerisini kazandırmak	To provide students with the knowledge and skills of preparing different types of menu and standard recipes
4	4 Öğrenci temel beslenme ilkeleri hakkında doğru bilgi sahibi olabilecektir.	Student will be able to have accurate information about basic nutrition principles.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	beslenme ilkeleri nutrition principles				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	karbonhidratlar				
	carbohydrates				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	proteinler				
	proteins				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	yağlar				
	fats				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	vitaminler				
	vitamins				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	mineraller ve su				
	minerals and water				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	besin grupları				
	food groups				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM EXAM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	enerji metabolizması				
	energy metabolism				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	menü kavramı				
	menu concept				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	menü planlama				
	planning menu				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	yemek planlama				
	meal planning				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	menü kartları				
	menu cards				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	menu tasarımı				
	menu design				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	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)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	2.00	14.00
Deney / Experiment	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	12	1.00	12.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	2.00	10.00
Toplam / Total:	27	8.00	39.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 39.00/25.00 = 1.56 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 39.00 / 25.00 = 1.56 ~			

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.öğrencilere sağlıklı beslenme ilkeleri ve pişirme tekniklerinin aktarılması. / to teach healthy nutrition principles and cooking techniques to students.	1	4	1	1	1	1	4	5	1	1	1	3
2.2 öğrencilere menü planlama ve tasarımının öğretilmesi / teaching students menu planning and design	1	4	1	1	1	1	4	5	1	1	1	3
3.3 öğrencilere farklı çeşitlerde yemek listesi ve standart reçete hazırlama bilgi ve becerisini kazandırmak / To provide students with the knowledge and skills of preparing different types of menu and standard recipes	1	4	1	1	1	1	4	5	1	1	1	3
4.4 Öğrenci temel beslenme ilkeleri hakkında doğru bilgi sahibi olabilecektir. / Student will be able to have accurate information about basic nutrition principles.	1	4	1	1	1	1	4	5	1	1	1	3

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