

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Principles of Nutrition and Menu Design / Principles of Nutrition and Menu Design	
Ders Kodu / Course Code	ETUR313	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı; farklı beslenme tercihlerine uygun menü planlaması yapmayı öğretmektir. Bu ders kapsamında öğrencilerin farklı beslenme tercihlerini öğrenmesi amaçlanmaktadır.	The aim of this course is; To teach to make appropriate menu planning for different dietary preferences. Within the scope of this course, it is aimed for students to learn different nutritional preferences.
İçeriği / Content	Menü ve menü türleri, menüde güncelleme, menüde üretim, menü ve gıda güvenliği, menüde uyum	Menu and menu types, menu update, menu production, menu and food safety, menu compliance
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Emine KESKİN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Beslenmenin temel ilkeleri ve menü hazırlama ve sunma sanatı detaylı olarak anlatılacaktır.	Basic principles of nutrition and the art of preparing and presenting the menu will be explained in detail.
2	Menü planlamak, menü maliyeti hesaplamak, menü kartı hazırlamak	Planning the menu, calculating the menu cost, preparing a menu card
3	Beslenme kavramlarını ve besin-sağlık ilişkisini açıklamak	To explain the concepts of nutrition and the relationship between food and health
4	Proteinlerin/Karbonhidratların/Lipitlerin tanımını, işlevini, gereksinimini ve kaynaklarını öğrenmek	Learning the definition, function, requirement and sources of Proteins / Carbohydrates / Lipids

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin tanıtımı ve amacının öğrencilere aktarılması				
	Introduction of the course and conveying its purpose to the students				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı beslenme için gerekli besinler ve özellikleri				
	Necessary nutrients for a healthy diet and their properties				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dengeli beslenme için gerekli besinler ve özellikleri				
	Necessary nutrients and properties for a balanced diet				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri				
	Necessary daily amount of nutrients and nutritional principles for a balanced diet				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinler ve özellikleri; insanların günlük besin ihtiyaçları				
	Nutrients and their properties; daily nutritional needs of people				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vitaminler				
	Vitamins				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü planı nedir, planlamaya etki eden faktörler nelerdir				
	What is the menu plan, what are the factors affecting planning				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menünün ne olduğu, hangi yiyeceklerden oluşacağı ve sıralamaları				
	What the menu is, what foods it will consist of and their order				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Plan ve menü planlarının nasıl yapılacağı				
	How to make plans and menu plans				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü planının nelerden etkilenebileceği				
	What the menu plan can be affected by				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müşterilerin zevk ve tercihleri; misafirlerin sosyal ve ekonomik durumlarına uygun menülerin, standart reçetelerin, porsiyonların oluşturulması				
	Customers' tastes and preferences; Creating menus, standard recipes and portions suitable for the social and economic conditions of the guests				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müşterilerin zevk ve tercihlerine göre menü hazırlamak				
	To prepare a menu according to the tastes and preferences of the customers				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hazırlanan menülerin uygulamaları ve standart reçete haline getirilmeleri				
	Applications of prepared menus and turning them into standard recipes				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	Final examination				

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
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	30.00	30.00
Okuma / Reading	1	45.00	45.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	10.00	10.00
Tartışma / Discussion	1	18.00	18.00
Toplam / Total:	7	125.00	125.00

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	1.1.13	1.1.14	1.1.15	1.1.16	1.1.17	1.1.18
1.Beslenmenin temel ilkeleri ve menü hazırlama ve sunma sanatı detaylı olarak anlatılacaktır. / Basic principles of nutrition and the art of preparing and presenting the menu will be explained in detail.	5	5	4	1	1	1	3	4	5	5	4	4	4	4	5	4	5	5
2.Menü planlamak, menü maliyeti hesaplamak, menü kartı hazırlamak / Planning the menu, calculating the menu cost, preparing a menu card	5	5	4	1	1	1	3	4	5	5	4	4	4	4	5	4	5	5
3.Beslenme kavramlarını ve besin-sağlık ilişkisini açıklamak / To explain the concepts of nutrition and the relationship between food and health	5	5	4	1	1	1	3	4	5	5	4	4	4	4	5	4	5	5
4.Proteinlerin/Karbonhidratların /Lipitlerin tanımını, işlevini, gereksinimini ve kaynaklarını öğrenmek / Learning the definition, function, requirement and sources of Proteins / Carbohydrates / Lipids	5	5	4	1	1	1	3	4	5	5	4	4	4	4	5	4	5	5

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