

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Advanced Nutrition Principles and Menu Planning / Advanced Nutrition Principles and Menu Planning	
Ders Kodu / Course Code	GMS507	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Master with Thesis / Master with Thesis	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Beslenmenin temel ilkeleri ve menü hazırlama ve sunma sanatının detaylı olarak anlatılması	Explaining the basic principles of nutrition, the art of menu planning and presentation in detail
İçeriği / Content	Sağlıklı ve dengeli beslenme, Besin öğeleri ve beslenme ilişkisi, Günlük ihtiyaçlar, Beslenme ilkeleri, Menü, Sağlıklı menü planlanma	Healthy and balanced nutrition, the relation between food items and nutrition, daily requirements, the basics of nutrition, menu, healthy menu planning
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Emine KESKİN	Öğr. Gör. Emine KESKİN

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Beslenmenin ne olduğunu ve önemini bilir.	The student knows about what nutrition is and the importance of it.
2	Besin öğelerini ve beslenmeyle ilişkisini bilir.	The student knows the food items and their relation with the nutrition.
3	Besinlerin temel özelliklerini ve günlük besin ihtiyaçlarını bilir.	The student knows the basic qualities of the food and daily food requirements.
4	İşletme için menünün önemini bilir.	The student knows about the importance of the menu for the business.
5	Menü planlamasının nasıl yapılacağını ve menü oluşturma kriterlerini bilir.	The student knows how to carry out the menu planning and the criteria of creating menu.
6	Nicel sağlık parametrelerini göz önünde bulundurarak menü tasarımı yapabilir.	The student is capable of designing menu considering the quantitative health parameters.

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 nedir?				
	What is nutrition?				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karbonhidratlar ve Beslenme				
	Carbohydrates and Nutrition				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proteinler ve Beslenme				
	Proteins and Nutrition				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lipidler ve Beslenme				
	Lipids and Nutrition				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ve Mineral Maddeler				
	Water and Minerals				

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
	Günlük Alınması Gereken Besin Öğelerinin Önemi				
	The Importance of Nutrients Which Should Be Taken Daily				
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
	Sporda Beslenme ve Enerji Metabolizması				
	Nutrition and Energy Metabolism in Sport				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü Planlamanın Önemi ve Amaçları				
	The Importance and Aims of Menu Planning				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü Planlama İlkeleri				
	Basics of Menu Planning				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Menü Çeşitleri				
	Types of Menu				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Analitik Menü Hazırlama				
	Analytical Menu Preparation				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlıklı Menü Planlamada Besin Öğelerinin Uyumu				
	Harmony of Nutrition Items in Healthy Menu Planning				

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	6.00	6.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	4.00	56.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	3	4.00	12.00
Final Sınavı / Final Examination	1	6.00	6.00
Performans / Performance	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	47	25.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 150.00/25.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 25.00 = 6.00 ~ 6.00			

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.Beslenmenin ne olduğunu ve önemini bilir. / The student knows about what nutrition is and the importance of it.	4	4	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	4
2.Besin öğelerini ve beslenmeyle ilişkisini bilir. / The student knows the food items and their relation with the nutrition.	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4
3.Besinlerin temel özelliklerini ve günlük besin ihtiyaçlarını bilir. / The student knows the basic qualities of the food and daily food requirements.	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4.İşletme için menünün önemini bilir. / The student knows about the importance of the menu for the business.	4	4	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4
5.Menü planlamasının nasıl yapılacağını ve menü oluşturma kriterlerini bilir. / The student knows how to carry out the menu planning and the criteria of creating menu.	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	4
6.Nicel sağlık parametrelerini göz önünde bulundurarak menü tasarımı yapabilir. / The student is capable of designing menu considering the quantitative health parameters.	5	5	4	4	4	5	4	5	5	4	5	5	4	4	5

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