

T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU  
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Beslenme İlkeleri		I. Yarıyıl	2+0	2	3

ÖN KOŞUL DERSLER	--
------------------	----

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Bu dersin amacı, gıda kimyası, besin teknolojileri, toplu beslenme, besin öğeleri, besinlerin bileşimleri konusunda temel bilgileri vererek öğrencilerin bu bilgileri kullanıp, yeterli ve dengeli beslenme esasları ile birlikte bu bilgileri mutfakta uygulamalarını sağlamaktır
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI VE ALT BECERİLER	Bu dersin sonunda öğrenci: 1. Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini tanımlar. 2. Enerji ve besin öğelerinin (karbonhidrat, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller, su) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini ilişkilendirebilir. 3. Genel olarak beslenme durumunu değerlendirir ve düzeltilmesi konusunda çözümler önerir. 4. Besin öğelerini içeren yiyeceklerin satın alma, hazırlama, saklama, pişirme koşullarını açıklar.
DERSİN İÇERİĞİ	

HAFTA	KONULAR
1	Beslenmeye giriş ve beslenme ile ilgili temel kavramlar
2	Besin Öğeleri ve Besin Öğelerinin Sınıflandırılması
3	Karbonhidratlar
4	Yağlar
5	Proteinler
6	Vitaminler
7	Su ve Mineraller
8	<b>Ara Sınav</b>
9	Enerji Metabolizması
10	Besin grupları ve besin piramidi
11	Beden Kitle İndeksi Değerlendirmeleri
12	Yeterli ve Dengeli Beslenme
13	İşlenmiş gıdalar ve katkı maddeleri
14	Farklı yaş gruplarında ve özel durumlarda beslenme

GENEL YETERLİLİKLER
1. Temel beslenme ilkeleri konularını açıklayabilir. 2. Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar. 3. Mönü planlaması yapar, uygular ve denetler. 4. Mutfak/servis ortamında hizmet kalitesini korumak için, konuk memnuniyetini artırıcı tedbirler alabilir.

KAYNAKLAR
Bulduk, S. (2013). <i>Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama</i> , Detay Yayıncılık: Ankara.

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ
ARA SINAV :% 40
FİNAL :% 60
BÜTÜNLEME :% 60

--

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE  
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	2	4	3	3	3	5	3	5	3	5	3	3	3	3
ÖÇ2	5	2	4	3	3	5	5	3	5	3	5	5	3	4	5
ÖÇ3	5	2	4	3	3	3	4	4	5	3	5	3	3	3	3
ÖÇ4	4	2	3	2	3	3	3	3	5	3	5	3	3	3	3
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Beslenme İlkeleri	5	2	4	3	3	4	4	3	5	3	5	4	3	3	4