|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | *Meslek Yüksekokulu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Aşçılık Programı* | | | | | | | | | | | | | *Zorunlu* | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | *ASC-103* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Beslenmenin Temel İlkeleri* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *Türkçe* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Önlisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 3** | | | | | | **Lab:** | | | | **Uygulama:** | | | | | | **Diğer:** | | | | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | *5* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** | *-* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | Amaç, öğrencilere beslenmenin gerekliliğini ve ilkelerini, besin gruplarını, özel beslenme diyetleri konularını; bir gıda hizmeti operasyonu kapsamında öğretmek ve öğrencileri kazandıkları bu bilgileri yiyecek ve içecekler hazırlamada, menü planlamasında uygulamalarını sağlamaktır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | Bu ders, yeterli ve dengeli beslenmenin temel prensipleri, makro ve mikro besin öğelerinin özellikleri, kaynakları ve günlük gereksinim miktarları konularını sunar. Öğrencilere, beslenme ve sağlık beyanlarını da içeren beslenme yönünden etiketleme gibi kavramların anlaşılmasını sağlar. Yiyecek içecek sektöründe bir işletmede, müşterilerin özel beslenme taleplerini anlama, sağlıklı menü oluşturmak için pişirme teknikleri ve menü uyarlama, dersin içeriğinde sunulan konular arasında yer almaktadır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | Beslenmeyi tanımlar, yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklar. Besinleri gruplandırır, makro ve mikro besin maddelerini tanımlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Makro ve mikro besin öğeleri (proteinler,karbonhidratlar, yağlar, vitaminler ve mineraller) tanımlar, vücutta sindirim ve emilim yolunu anlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ3** | | Çeşitli gıda ürünlerinin besin değerlerini karşılaştırmak ve tanımlamak için bir gıda etiketindeki bilgileri yorumlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | Gıda alerjisi ile gıda intoleransı arasında ayrım yapar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | Beslenme ilkelerini kullanarak yemek tariflerini daha sağlıklı seçeneklere dönüştürebilir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | | Bir gıda servis operasyonunda bir müşterinin beslenme ihtiyaçlarını tanır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ7** | | Güvenilir beslenme bilgileri için araştırma ve haber makalelerini değerlendirir ve bunlarla ilgili ödev/raporlar yazar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **PÇ2** | | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | | **X** | | |  |
| **PÇ3** | | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | | | | | | | | | |  | |  | | |  | **X** | |  | |  | | |  |
| **PÇ4** | | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. | | | | | | | | | | **X** | | **X** | | | **X** | **X** | | **X** | | **X** | | | **X** |
| **PÇ5** | | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . | | | | | | | | | |  | |  | | | **X** |  | |  | | **X** | | |  |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | | | | | | | | | |  | |  | | | **X** |  | | **X** | |  | | |  |
| **PÇ7** | |  | | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | | **X** |
| **Fakülte/YO Çıktıları**  **Program Çıktıları** | **PÇ8** | |  | | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  |
| **PÇ9** | |  | | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  |
| **PÇ10** | |  | | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  |
| **PÇ11** | |  | | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  |
| **PÇ12** | |  | | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  |
| **PÇ13** | |  | | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  |
| **Program Çıktıları**  **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** | **PÇ14** | | |  | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  |
| **PÇ15** | | |  | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  |
| **PÇ16** | | |  | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  |
| **PÇ17** | | |  | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  |
| **PÇ18** | | |  | | | | | | | | |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları**  **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **K1** | 1 | | | | **Konu** | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | | **ÖÇ3** | | | **ÖÇ4** | | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** | | | **ÖÇ7** | |
| **K2** | 2 | | | | *Giriş ve Oryantasyon:Müfredatın Tartışılması* | | | | D1 | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | |
|  |  | | | | *Beslenme temel kavramları, enerji metabolizması, besin grupları ve besin öğelerinin sınıflandırılması* | | | | D1,D3 | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | |
| **K3** | 3 | | | | *Diyet önerileri, beslenme klavuzlar ve gıda etiket bilgilerini kullanarak menü planlama, gıda etiket bilgilerini yorumlama* | | | |  | |  | | | D1,D3 | | |  | |  | |  | | |  | |
| **K4** | 4 | | | | *Karbonhidratlar, sınıflandırılması, ve kaynakları sindirimi ve emilimi,* | | | |  | | D1,D2 | | |  | | |  | | D1,D2 | |  | | |  | |
| **K5** | 5 | | | | *Yağlar sınıflandırılması, kaynakları sindirimi ve emilimi,* | | | |  | | D1,D2 | | |  | | |  | | D1,D2 | |  | | |  | |
| **K6** | 6 | | | | *Protein sınıflandırılması, ve kaynakları sindirimi ve emilimi* | | | |  | | D1,D2 | | |  | | |  | | D1,D2 | |  | | |  | |
| **K7** | 7 | | | | *Vitaminlerin sınıflandırılması, kaynakları ve beslenmedeki fonksiyonları* | | | |  | | D1,D2 | | |  | | |  | | D1,D2 | |  | | |  | |
| **K8** | 8 | | | | *SINAV* | | | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | | |  | |
| **K9** | 9 | | | | *Su ve Mineraller* | | | |  | | D1,D2 | | |  | | |  | |  | |  | | |  | |
| **K10** | 10 | | | | *Sağlıklı tarifler ve menüler geliştirme ve pişirme teknikleri* | | | |  | |  | | | D1,D3 | | |  | | D1,D3 | |  | | | D1,D3 | |
| **K11** | 11 | | | | *Sağlıklı Menüler ve Tarifler devam* | | | |  | |  | | | D1 | | |  | | D1,D3 | |  | | | D1,D3 | |
| **K12** | 12 | | | | *Hastalıklar ve özel beslenme tipleri* | | | |  | |  | | | D1,D3 | | |  | |  | |  | | |  | |
| **K13** | 13 | | | | *Farklı yaş gruplarında beslenme nitelikleri ve menü planlaması, besin alerjenleri* | | | |  | |  | | | D1,D3 | | | D1,D3 | |  | |  | | |  | |
| **K14** | 14 | | | | *Ödevlerinin sunumu* | | | |  | |  | | |  | | |  | | D3,D6 | | D3,D6 | | | D3,D6 | |
| **No** | **Tür** | | | | *Ödevlerinin sunumu* | | | |  | |  | | |  | | |  | | D3,D6 | | D3,D6 | | | D3,D6 | |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** |  |  | | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | | *%30*  *%50* | | *Vize*  *Final* | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | | *-* | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | | *%10* | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | | *-* | | - | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | | - | | - | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | | *%10* | | - | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | | *-* | | - | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | | - | | - | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | | - | | - | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **TOPLAM** | **%100** | | | | | | - | | - | | | | | | - | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Ders sırasındaki soru cevap karşılıklı tartışma (öğrencilerin tartışma geliştirme ve desteklemesi için kanıt kullanma becerisi), sınavlar, öğrencilerin sunumları ve ödevleri. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 | | Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F | | Rakam | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **No** | | | | **Tür** | | | | **Açıklama** | | | | | | | | | | | | | | | **Saat** | | |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | | | **Sınıf Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 14x3=42 | | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **7** | | | | **Proje** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **7** | | | | **Ödev** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| **8** | | | | **Derse Hazırlık** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | 12x4=48 | | |
| **9** | | | | **Ders Tekrarı** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | 12x1=12 | | |
| **10** | | | | **Studyo** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | 12x2=24 | | |
| **11** | | | | **Ofis Saati** | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
|  | | | |  | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | 14x1=14 | | |
| *Toplam* | | | | | | | | 152 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | **İsim** | | | | | | | | Merve SOLMAZ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı**  **Ders Materyalleri** | **E-mail** | | | | | | | | merve.solmaz@antalya.edu.tr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | | A2-52 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Zorunlu** | | | | | | | | Basılı doküman, Sunum Slaytları, önerilen yardımcı kitaplar | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | | Akademik sahtekârlık, hile, kopya veya intihal yasaktır. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Form No: ÜY-FR-0155 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-