



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271212016	DERSİN ADI	Beslenme İlkeleri
--------------------	-----------	-------------------	-------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
II.	3	0	0	3	7	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Yeterli ve dengeli beslenmenin öneminden başlayarak, beslenme ve beslenme gruplarını öğrenerek, menüler hazırlayabilmek; özel beslenmeye gereksinim duyanlara yönelik farkındalık sahibi olmak üzere konu başlıklarından oluşmaktadır.
DERSİN AMAÇLARI	Öğrencilerin, temel beslenme ilkeleri hakkında bilgi edinmelerini sağlamak
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	Bu dersi alan öğrenciler, sağlıklı ve dengeli beslenme üzerine gerek kişisel gerekse mesleki anlamda önemli bir bilgi sahibi olur ve mesleki anlamda menüler hazırlayabilmek, gıdaları besin değerlerine göre gruplayabilmek adına yetilerini geliştirir.
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Bu dersi başarılı bir şekilde tamamlayan öğrenciler, beslenmenin büyüme, gelişme ve sağlıklı olma üzerine önemini açıklar; besin gruplarını sıralayabilir, yetersiz beslenmeden ortaya çıkan hastalıklar hakkında bilgi sahibi olarak, çeşitli gereksinimlere sahip olanlara yönelik menüler hazırlayabilir.
TEMEL DERS KİTABI	Beslenmenin Temel Eğitimi AÖF 2018
YARDIMCI KAYNAKLAR	Beslenme ve Diyet Ayşe Baysal Beslenme ve Diyet İlkeleri Haydar Özpınar Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama Sıdıka Bulduk
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Beslenme ve Günümüz Beslenme Eğilimleri
2	Beslenmenin Önemi ve Genel Kavramlar
3	Temel Besin Öğeleri 1 (Proteinler, Yağlar)
4	Temel Besin Öğeleri 2 (Karbonhidratlar)
5	Vitaminler 1 (A,D,E,K)
6	Vitaminler 2 (B grubu ve C)
7	Suyun Beslenmedeki Önemi ve Mineraller
8	Besinlerin Enerji Değeri
9	Başlıca Besin Grupları
10	Özel Durumlarda Beslenme 1
11	Özel Durumlarda Beslenme 2
12	Fonksiyonel Beslenme
13	Besinleri hazırlama, doğrama, pişirme ve saklama ilkeleri
14	Besin Güvenliği ve Takviye Gıdalar
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.		X	
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.	X		
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.		X	
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.		X	
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.		X	
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.		X	
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.		X	
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.		X	

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR