

ÇOCUK BESLENMESİ

1	Ders Adı:	ÇOCUK BESLENMESİ
2	Ders Kodu:	ÇCKZ118
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	2.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. EMRE BOZDEMİR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının Görevlendirdiği Öğretim Elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Emre BOZDEMİR 0224 294 26 65 - 61734 bozdemre@uludag.edu.tr İNEGÖL MESLEK YÜKSEKOKULU
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Sağlıklı yaşamın temeli olan sağlıklı beslenmenin önemi, konu ile ilgili temel ilkeler, beslenmede esas olan besin öğelerinin türleri, tüketilmesi gereken miktarlar, vücut çalışmasındaki görevleri, besine uygulanan işlemlerin besin değeri ve kalitesine etkileri, besin grupları ve yemek planlama, özel durumlarda olan kişilerin beslenme özellikleri konusunda bilgilendirmek.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Çocuklarda iştah artırmaya, özellikle yiyecekleri beğenmeyen ve yememekte direnen çocuklara yönelik menü hazırlayabilmek. Yeterli ve dengeli beslenme hakkında bilgi sahibi olabilmek, besin grupları ve besin öğelerine göre çocuklarda beslenme düzeninin oluşturulmasını sağlayabilmek.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Bu dersi başarıyla bitiren öğrenci "yeterli" ve "dengeli" beslenme kavramları öğrenecek ve izleyebilecektir.
	2	Özel durumları olan öğrencilerin beslenmesiyle ilgilenebilecektir.
	3	Farklı yaş ve cinsiyetlerin ihtiyaçlarını belirleyip beslenme programı çıkarabileceklerdir.
	4	Çocuklarda doğru beslenme alışkanlıklarının oluşmasını sağlayabileceklerdir.
	5	Besin saklama, pişirme ve sunumu hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olacaklardır.
	6	
	7	
	8	
	9	

		10	
21	Dersin İçeriği:		
Hafta	DERS İÇERİKLERİ		
	Teorik	Uygulama	
1	Beslenme		
2	Beslenme		
3	Çocuklarda beslenme alışkanlıkları		
4	Çocuklarda beslenme alışkanlıkları		
5	Besin hazırlama-piştirme-sunum		
6	Vize sınavı.		
7	Besin hazırlama-piştirme-sunumunu değerlendirme		
8	Farklı zaman dilimlerinde beslenme		
9	Beslenme ile ilgili özel durumları olan çocuklar		
10	Gelişim dönemlerine göre beslenme		
11	Gelişim dönemlerine göre beslenme		
12	Hasta çocuk beslenmesi		
13	Beslenme ile ilgili özel durumu olan çocuklar		
14	Final sınavı		
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Baysal, A., Beslenme. Hatipoğlu Yayınevi, Ankara, 1997 Duyff, R.L., Besin ve Beslenme Rehberi (Çev). John Wiley Sons, Inc.2002	
23	Değerlendirme		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1	40.00
Kısa Sınav		0	0.00
Ödev		0	0.00
Yıl Sonu Sınavı		1	60.00
Toplam		2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00	
Finalin Başarıya Oranı		60.00	
Toplam		100.00	
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.	
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU		

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0.00	0.00
Ödevler	2	15.00	30.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	20.00	20.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	30.00	30.00
Toplam İş Yüğü			108.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			1.93
Dersin AKTS Kredisi			2.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖK2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖK3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖK4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖK5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							