

AİLE EKONOMİSİ VE BESLENME ÖĞRETMENLİK PROGRAMI

Mezunlarımız, Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı okullarda öğretmen olabilirler, ayrıca halk eğitim merkezlerinde, özel ya da kamuya ait kurum ve konaklama tesislerinde kat hizmetleri ve mutfak personeli yöneticisi, hizmet içi eğitim programları hazırlayıcısı, uygulayıcısı ve yöneticisi, yaşlı bakımı yapılan kurumlarda yönetici ve eğitici, aile danışmanı, tv, radyo, gazete, dergi vb. iletişim organlarında Aile Ekonomisi programcısı ve yöneticisi olma, kendi işyerini açabilme (yemek fabrikası, kuru temizleme atölyesi, temizlik şirketi vb.) niteliklerine sahip bireyler olarak yetiştirilmektedir. Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenlik Programı Aile Ekonomisi Eğitimi Anabilim Dalı ve Gıda ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı öğretim elemanları tarafından yürütülmektedir. Ayrıca, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü'nde lisansüstü (yüksek lisans, doktora) Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi programı mevcuttur

AİLE EKONOMİSİ VE BESLENME ÖĞRETMENLİĞİ LİSANS PROGRAMI

I.YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
TDL 101	Türk Dili *	2	0	2	2
TAR 101	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi *	2	0	2	2
YDL 101	Yabancı Dil (İngilizce, Fransızca, Almanca) *	2	0	2	2
ENF 101	Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı*	1	2	0	3
EKO 101	Genel Ekonomi	2	0	2	2
BİY 101	Genel Biyoloji	2	0	2	2
KİM 101	Genel Kimya	2	0	2	2
PSK 101	Psikolojiye Giriş	2	0	2	2
EĞT 101	Öğretmenlik Mesleğine Giriş *	3	0	3	3
EVY 101	Toplum ve Aile	2	0	2	2
TOPLAM		20	2	19	22

II.YARIYIL

DersinKodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
TDL 101	Türk Dili *	2	0	2	2
TAR 101	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi *	2	0	2	2
YDL 101	Yabancı Dil (İngilizce, Fransızca, Almanca) *	2	0	2	2
ANF 102	Anatomi ve Fizyoloji	2	0	2	2
İŞL 102	Genel İşletme	2	0	2	2
ENF 101	Temel Bilgisayar Bilimleri ve BASIC Programlama Dili	2	2	3	4
EĞT 102	Okul Deneyimi I	1	4	3	5
THS 102	Temel Halk Sağlığı	2	0	2	2
AEB 102	Beslenme İlkeleri I	2	2	3	4
TOPLAM		17	8	21	25

III. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
MYD 201	Mesleki Yabancı Dil	2	0	2	2
EĞT 201	Gelişim ve Öğrenme	3	0	3	3
EVY 201	Konut Planlama	2	2	3	4
EVY 203	Aile Kaynakları Yönetimi	3	0	3	3
AEB 201	Beslenme İlkeleri II	2	2	3	4
AEB 203	Besin Kimyası	2	0	2	2
AEB 205	Özel Durumlarda Beslenme	2	0	2	2
TOPLAM		16	4	18	20

IV. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
MYD 202	Mesleki Yabancı Dil	2	0	2	2
EĞT 202	Öğretimde Planlama ve Değerlendirme *	3	2	4	5
EVY 202	Ev Araçları	2	2	3	4
EVY 204	Ev Yönetim İlkeleri	2	2	3	4
EVY 206	Giyim ve Tekstil	2	2	3	4
AEB 202	Besin Hazırlama	2	2	3	4
TOPLAM		13	10	18	23

V. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
MYD 301	Mesleki Yabancı Dil	2	0	2	2
EĞT 301	Öğretim Teknolojileri ve Materyal Geliştirme*	2	2	3	4
EVY 301	Ev Dekorasyonu	2	2	3	4
EVY 303	Kat Hizmetleri	2	2	3	4
AEB 301	Besin Saklama	2	2	3	4
AEB 303	Türk Mutfağı	2	2	3	4
	Seçmeli	2	0	2	2
TOPLAM		14	10	19	24

SEÇMELİ DERSLER

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
AEB 305	Dünya Mutfakları	2	0	2	2
AEB 307	Adölesan ve Sporcu Beslenmesi	2	0	2	2
EVY 305	Pazarlama	2	0	2	2
EVY 307	Aile Kaynakları Yönetimi Uygulamaları	2	0	2	2
CGE 315	Cinsel Sağlık Eğitim	2	0	2	2

VI.YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
MYD 302	Mesleki Yabancı Dil	2	0	2	2
EĞT 302	Sınıf Yönetimi**	2	2	3	4
EĞT 304	Özel Öğretim Yöntemleri I **	2	2	3	4
EVY 302	Ev Mefruşatı	2	2	3	4
EVY 304	Aile Ekonomisi	3	0	3	3
AEB 302	Alan Araştırma Teknikleri	2	0	2	2
AEB 304	Kurumlarda Beslenme	2	0	2	2
	Seçmeli	2	0	2	2
TOPLAM		17	6	20	23

SEÇMELİ DERSLER

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
AEB 306	Beslenme Eğitimi	2	0	2	2
EVY 306	Ergonomi	2	0	2	2
SYA 302	Sözlü ve Yazılı Anlatım	2	0	2	2
CGE 315	Cinsel Sağlık Eğitimi	2	0	2	2

VII. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
EĞT 401	Okul Deneyimi II **	1	4	3	5
EĞT 403	Özel Öğretim Yöntemleri II**	2	2	3	4
EVY 401	Tüketici Eğitimi	3	0	3	3
AEB 401	Mezuniyet Projesi	1	2	2	3
AEB 403	Ana Çocuk Beslenmesi	2	0	2	2
AEB 405	Yemek Planlama ve Servisi	2	2	3	4
AEB 407	Alan Çalışması	1	4	3	5
	Seçmeli	2	0	2	2
TOPLAM		14	14	21	28

SEÇMELİ DERSLER

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
AEB 409	Toplum Beslenmesi	2	0	2	2
AEB 411	Besin Üretim Teknolojisi ve Kalite Kontrolü	2	0	2	2
EVY 403	Özel Tüketici Grupları	2	0	2	2
EVY 405	Evde Bakım Hizmetleri	2	0	2	2

VIII. YARIYIL

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
EĞT 402	Rehberlik **	3	0	3	3
EĞT 404	Öğretmenlik Uygulaması **	2	6	5	8
AEB 402	Mezuniyet tezi	1	2	2	3
AEB 404	Deneyisel Pişirme	2	2	3	4
AEB 406	Alan Çalışması	1	4	3	5
	Seçmeli	2	0	2	2
TOPLAM		11	14	18	25
Genel Toplam		122	68	154	190

SEÇMELİ DERSLER

Dersin Kodu	Dersin Adı	T	U	K	H/S
EVY 402	Ev Tekstili	2	0	2	2
AEB 408	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	2	0	2	2

*Ders tanımları Temel Bilimler Bölümü içinde verilmiştir.

**Ders tanımları Eğitim Bilimleri içinde verilmiştir.

DERS TANIMLARI

EKO 101 Genel Ekonomi (2-0)2

İktisatla ilgili genel bilgiler, bazı temel iktisat kavramları, fiyat mekanizması, para ve banka, milli gelir ve istihdam, dış ticaret, kalkınma ve büyüme ve çevre ekonomisi.

PSK 101 Psikolojiye Giriş (2-0)2

Davranış bilimi alanında temel kavramlar, insan davranışlarının nedenleri, oluşumu, davranışı etkileyen iç ve dış etmenler.

EVY 101 Toplum ve Aile (2-0)2

Ailenin toplum içindeki yeri ve toplum kalkınmasındaki önemi, aile yaşam dönemleri, aile tipleri ve aile içi ilişkilerle ailenin diğer kurumlarla ilişkileri.

ANF 102 Anatomi ve Fizyoloji (2-0)2

İnsan vücudunun sinir, kas ve kemik yapısı, organların yapısı, özellikleri ve işleyişi.

THS 102 Temel Halk Sağlığı (2-0)2

Bireyin, sosyal ve mesleki grupların ve nihayet toplumların sağlık düzeyini geliştirme ve yükseltme, sağlığa gelebilecek zararları önleme.

AEB 102 Beslenme İlkeleri I (2-2)3

Makro besin öğelerinin özellikleri, sağlıklı insan yaşamı için gerekli olan besin öğelerinin vücutta sindirim emilim ve metabolizması gereksinimleri, yetersizlik nedenleri ve belirtileri, besin öğeleri arasındaki etkileşimler, besin tüketim çalışmaları, gıdaların makro besin öğesi içeriği ve gereksinim hesaplamaları.

MYD 201 Mesleki Yabancı Dil (İngilizce, Fransızca, Almanca) (2-0)2

Temel dilbilgisi kuralları, dört temel beceriyi kazanma (dinleme- konuşma-okuma-yazma) ve öğrendiklerini kullanmada güdülenme bilgi ve becerisi.

EVY 201 Konut Planlama (2-2)3

Konutun insan yaşamı açısından önemi, Türkiye’de konut durumu ve ailenin yaşamını geçireceği mekanların planlanması.

EVY 203 Aile Kaynakları Yönetimi (3-0)3

Ailenin sahip olduğu bireysel, toplumsal ve çevresel kaynakların verimli kullanılması ve geliştirilmesi, yönetim ilkeleri.

AEB 201 Beslenme İlkeleri II (2-2)3

Vitaminler, mineraller, su ve beslenmeyi etkileyen diğer etmenler, vücutta sindirim emilim ve metabolizması, gereksinimleri, yetersizlik nedenleri ve belirtileri, besin öğelerinin birbirleriyle

olan etkileşimleri, besin tüketim çalışmaları, gıdaların vitamin, mineral, su içerikleri ve gereksinim hesaplamaları.

AEB 203 Besin Kimyası (2-0)2

Besin kimyasının beslenme ile ilişkisi, besin maddelerinin yapısını oluşturan besin unsurlarından karbonhidrat, yağ, protein, vitamin-minareller, enzim ve hormonlar ve nükleik asitlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile besin ögesi etkileşimleri.

AEB 205 Özel Durumlarda Beslenme (2-0)2

Yetişkin ve yaşlıların beslenme ilkelerine uygun beslenme yolları, beslenme şeklinde değişiklik yapılması gereken hastalıklarda beslenme ilkeleri doğrultusunda mide, bağırsak, safra kesesi, diyabet, kalp, damar, böbrek, şişmanlık-zayıflık, gut ve doğuştan metabolizma bozukluğu hastalıklarında uygun diyet örnekleri.

MYD 202 Mesleki Yabancı Dil (İngilizce, Fransızca, Almanca) (2-0)2

Temel dilbilgisi kuralları, dört temel beceriyi kazanma (dinleme- konuşma-okuma-yazma) ve öğrendiklerini kullanmada güdülenme bilgi ve becerisi.

EVY 202 Ev Araçları (2-2)3

Kurum ve evde kullanılan araçların seçim ve satın alınması, ev araçlarında kullanılan materyal ve özellikleri, ev araçlarının sınıflandırılması, satın alınmasındaki özellikler.

EVY 204 Ev Yönetimi İlkeleri (2-2)3

Kurum ve ev yönetiminde temel ilkeler, kurum ve ev yönetiminde kullanılan gereçler ve lif bilgisi.

EVY 206 Giyim ve Tekstil (2-2)3

Tekstil ürünleri ile kumaşlar hakkında temel bilgiler, giyim seçme ve satın alma, hazırlama bilgi ve becerisi.

AEB 202 Besin Hazırlama (2-2)3

Besin gruplarına göre, besinlerin kimyasal ve fiziksel yapıları, uygun pişirme yöntemlerinin kullanılması ile elde edilen ürünlerin enerji ve besin öğeleri değerleri hesaplanması ve değerlendirilmesi, her besin grubundan örnekler yapılarak, kalite özellikleri ve besin değerleri tartışılması.

MYD 301 Mesleki Yabancı Dil (İngilizce, Fransızca, Almanca) (2-0)2

Temel dilbilgisi kuralları, dört temel beceriyi kazanma (dinleme- konuşma-okuma-yazma) ve öğrendiklerini kullanmada güdülenme bilgi ve becerisi.

EVY 301 Ev Dekorasyonu (2-2)3

Dekorasyon, dizayn faktörleri ve prensipleri, çeşitli faaliyet alanlarının dekorasyonu ve dekorasyon özellikleri.

EVY 303 Kat Hizmetleri (2-2)3

Kat hizmetleri bölümünün yönetim şeması, çalışan personelin özellikleri, görev ve sorumlulukları, katlardaki hizmet alanlarının özellikleri, bu alanlardaki temizlik işlerinin yönetimi, temizlenecek yüzeylerin ve eşyaların özellikleri, temizlik ve bakım yöntemleri.

AEB 301 Besin Saklama (2-2)3

Besinleri bozan etmenlerin tartışılarak uygun saklama yöntemlerinin özelliklerinin incelenmesi, besinlerin işlenmesinde günümüzde gıda sanayinde uygulanan yöntemler, bu yöntemler içinde

dondurarak, kurutarak, ısı, radyasyon, antibiyotik, fermantasyon, kimyasal maddeler, katkı maddeleriyle saklama ve ambalaj teknolojisi, bu saklama yöntemleri ile ilgili laboratuvar koşullarında uygulamalar, besinlerin işlenmesi sonucunda oluşan fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik değişiklikler.

AEB 303 Türk Mutfağı (2-2)3

Geleneksel Türk mutfağında yeri olan yöresel yemekleri hazırlama, pişirme yöntemleri, teknikleri, kullanılan araç gereçler, öğrencilerin kendi yörelerine ait yemekleri ile ilgili projeler, projelerin uygulanması, enerji ve besin öğeleri değerleri hesaplanması.

SEÇMELİ DERSLER

AEB 305 Dünya Mutfakları (2-0)2

Çeşitli dünya ülkelerinin beslenme alışkanlıklarını, yemek kültürlerini inceleyerek birbirleri ile kıyaslama.

AEB 307 Adölesan Ve Sporcu Beslenmesi (2-0)2

10-19 yaş grubunu oluşturan adölesanların büyüme ve gelişmeleri, bu yaş grubundaki gençlerin beslenme durumlarının değerlendirilmesi, enerji ve besin öğeleri ihtiyaçları, beslenme bozuklukları ve bunların önlenmesi, sporcu beslenmesinde de fiziksel aktivitenin sağlık durumuna etkisi, egzersiz türleri, egzersiz fizyolojisi ve sporcuların beslenmeleri, sporcuların beslenme durumlarının saptanması ve beslenmesi.

EVY 305 Pazarlama (2-0)2

Günümüzün ekonomik koşullarında pazarlamanın önemi, pazar fonksiyonu ve modern pazarlama anlayışı.

EVY 307 Aile Kaynakları Yönetimi Uygulamaları (2-0)2

Aile kaynakları yönetim konularından güncel birini ele alarak inceleme (örneğin serbest zaman planlama)

CGE 315 Cinsel Sağlık Eğitimi (2-0)2

Cinselliğin fiziksel duygusal, sosyal ve entelektüel yönleri, cinsel sağlık bilgileri konusunda olumlu değerlendirme, cinsel seçim yapma ve cinsel sağlık ile ilgili başvuru merkezleri.

MYD 302 Mesleki Yabancı Dil (İngilizce, Fransızca, Almanca) (2-0)2

Temel dilbilgisi kuralları, dört temel beceriyi kazanma (dinleme- konuşma-okuma-yazma) ve öğrendiklerini kullanmada güdülenme bilgi ve becerisi.

EVY 302 Ev Mefruşatı (2-2)3

Kurum ve ev mefruşatının tanımı, seçimi ve satın alınmasındaki ilkeler, mefruşat kapsamına giren ürünler ve özellikleri (perdeler, yatak takımları, kılıflar, örtüler).

EVY 304 Aile Ekonomisi (3-0)3

Aile ekonomisinin tanımı, toplum ekonomisi içinde yeri ve önemi, ailede ekonomik kaynaklar, aile geçiminin tanımı ve gruplandırılması, aile gelirinin planlanması, ailede üretim ve tüketim, ailede ekonomik güvenlik.

AEB 302 Alan Araştırma Teknikleri (2-0)2

Araştırma çeşitleri, araştırma sürecindeki aşamalar (problem saptama, araştırma planı yazma, veri toplama, veri analizi, rapor yazma). Makalelerin incelenmesi, tez incelenmesi, araştırma önerisi hazırlama yazma.

AEB 304 Kurumlarda Beslenme (2-0)2

Toplu beslenme yapılan sistemlerde, besinlerin satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve servis aşamaları ile menü planlama ve hijyen koşullarının sağlanması, besinlerde oluşabilecek mikrobiyolojik bozulmalar.

SEÇMELİ DERSLER

AEB 306 Beslenme Eğitimi (2-0)2

Beslenme eğitimin önemi, her yaş grubu için eğitim modelleri, çeşitli eğitim yöntemlerinin kullanımı.

EVY 306 Ergonomi (2-0)2

İnsan ve çevresi arasındaki ilişkinin bilimsel olarak incelenmesi.

SYA 302 Sözlü ve Yazılı Anlatım (2-0)2

Konuşmanın tanımı, konuşmayla ilgili temel kavram ve tanımları, Türkçe'nin genel özellikleri, Türkçe'nin anlam zenginliği, konuşmanın temelleri, konuşmayı güzel ve etkili kılan öğeler, konuşma çeşitleri, yazmanın tanımı, yazılı anlatımın nitelikleri, aşamaları, unsurları, kaynakları, anlatım biçimleri, yazı türleri ve örnekleri.

EVY 401 Tüketici Eğitimi (3-0)3

İhtiyaç, üretim, tüketim ve tüketiciyi etkileyen faktörler, tüketici hakları ve tüketiciyi koruyan yasalar ve seçme ve satın almadaki tüketici davranışları.

AEB 401 Mezuniyet Projesi (1-2)2

Bilimsel araştırma süreçleri doğrultusunda bir problem alanının belirlenmesi ve bu problemin çözümü ile ilgili bilgi ve beceriler.

AEB 403 Ana Çocuk Beslenmesi (2-0)2

Gebe, emzikli, yeni doğan, okulöncesi, okul dönemi, adölesan dönemlerinde beslenme ile malnütrisyon, ishal ve bazı metabolik hastalıklarda beslenme ilkeleri.

AEB 405 Yemek Planlama ve Servisi (2-2)3

Menü planlamayı etkileyen etmenler, değişik amaçlar için (çay sofrası, aile sofrası, ziyafet sofrası, soğuk büfe, kokteyl vb.) menü planlamadaki temel prensipler ve servis yöntemleri, değişik amaçlara yönelik hazırlanan menüler ve servis yöntemleri uygulamaları, servis becerisi.

AEB 407 Alan Çalışması (1-4)3

Üçüncü ve dördüncü sınıflarda öğrencilerin ev araçları, ev planlama dekorasyon, ev yönetimi, kurum ev mefruşatı, tüketici eğitimi derslerinde almış oldukları teorik ve uygulamalı derslerle ilgili beceri geliştirmeleri için alanlarında (kuru temizleme, ev tekstili üreten firma, satış üniteleri veya okulda) çalışma.

SEÇMELİ DERSLER

AEB 409 Toplum Beslenmesi (2-0)2

Yetersiz ve dengesiz beslenme sonucunda görülen enerji ve besin öğeleri yetersizliğinde oluşan hastalıklar ve bulunan nedenleri, toplum düzeyinde alınacak önlemler ve çözüm yolları, beslenme durumunun tespitinde kullanılan antropometrik ölçümler, değişik yaş grupları için uygulamalar yapılarak sonuçların standart değerlerle karşılaştırılması.

AEB 411 Besin Üretim Teknolojisi ve Kalite Kontrolü (2-0)2

Gıdalara uygulanan teknolojik işlemlerin nedenleri, gıda sanayinde yaygın olarak üretilen temel besin maddelerine uygulanan teknolojik işlemler, tahıl ürünleri, süt ürünleri, et ürünleri ve diğer besin grupları.

EVY 403 Özel Tüketici Grupları (2-0)2

Çocuk, genç, yetişkin, yaşlı ve engelli tüketici gruplarının özellikleri.

EVY 405 Evde Bakım Hizmetleri (2-0)2

Evde bakım gerektiren özel durumlar ve verilecek hizmetler, hizmetlerin yürütülmesinde destek alınacak kişi kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapma.

AEB 402 Mezuniyet Tezi (1-2)2

Bilimsel araştırma teknikleri çerçevesinde yazılı kaynaklardan bilgi toplama ve toplanan bilgileri değerlendirme, yorumlama. Çözüm önerileri getirebilme, toplanan bilgileri rapor haline getirilebilmesi ve getirilen raporun gruba aktarılması.

AEB 404 Deneysel Pişirme (2-2)3

Yiyecek hazırlama ve pişirmeyi etkileyen fiziksel, kimyasal reaksiyonların nedenleri besin grupları ve bunların yapısını etkileyen çeşitli etmenler (ısı, yöntem, süre, vb.), temel besin grupları ilgili deneysel projeler geliştirilerek, fiziko-kimyasal deneylerin uygulanması sonuçların bilimsel veriler doğrultusunda değerlendirilmesi.

AEB 406 Alan Çalışması (1-4)3

Beslenme ilkeleri doğrultusunda hazırlanan çeşitli ürünlerin piyasadaki ürünlerle kalite ve maliyet yönünden karşılaştırılmasının yapılması, ticari mutfak örneğinin araştırılarak, oluşturulması. Beslenme ilkeleri doğrultusunda hazırlanan ürünlerin satışa sunulması uygulaması.

SEÇMELİ DERSLER

EVY 402 Ev Tekstili (2-0)2

Tekstil ve ev tekstil ürünlerinin tanımı, seçimi ve satın alınmasındaki ilkeler, ev tekstil ürünlerini hazırlamada standart ölçüler, model geliştirme, kalıp çıkarma, kumaş hesabı yapma, değişik dikiş ve süsleme tekniklerini kullanarak bir ürün hazırlama.

AEB 408 Yiyecek ve İçecek Yönetimi (2-0)2

Yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin sınıflandırılması, işletmelerde uygulanan menü tipleri, menülerin planlanması, yiyecek ve içeceklerin maliyet kontrolü fiyatlandırılması, catering sistemleri, kuruluşların genel yapılarının karşılaştırılması.