



**DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
HEMŞİRELİK BÖLÜMÜ**

<b>Dersin Adı</b> Beslenmeye Giriş			<b>Kodu</b> BESD103				
<b>Dersin Türü</b>	<b>Dersin Dili</b>	<b>Yarıyıl</b>	<b>HAFTALIK SAATI</b>			<b>DAÜ Kredi</b>	<b>AKTS</b>
			<b>Teori</b>	<b>Uygulama</b>	<b>Laboratuvar</b>		
Zorunlu alan	Türkçe	Güz	2	0	0	2	2
<b>Önkoşul/lar</b>			Yok				
<b>Dersin Verilme Şekli</b>			Yüz-Yüze Eğitim				
<b>Dersin Öğrenme ve Öğretme Teknikleri</b>			Anlatım, tartışma, soru-cevap, ödev, video				
<b>Dersin Sorumlusu/ları</b>			Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU				
<b>Dersin Öğretim Elemanları İletişim bilgileri mi yazılacak?</b>			Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU				
<b>Dersin Amacı</b>			Bu dersin genel amacı, öğrencilerin enerji, karbondihrat, protein, yağ, vitamin ve minerallerin özelliklerini öğrenmelerini sağlamak ve beslenme ile ilgili temel bilgi düzeylerinin gelişmesini sağlamaktır.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>			<ol style="list-style-type: none"><li>1. Beslenmenin tanımını öğrenme</li><li>2. Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini kavrama</li><li>3. Enerji ve su metabolizmasını öğrenme</li><li>4. Besin öğelerini tanıma</li><li>5. Besin öğelerini kimyasal yapısını öğrenme</li><li>6. Besin öğelerinin kaynaklarını öğrenme</li><li>7. Besin öğelerinin işlevlerini öğrenme</li><li>8. Besin öğelerinin sindirim, emilim ve metabolizmasını öğrenme</li><li>9. Besin öğelerinin günlük önerilen alım düzeylerini öğrenme</li><li>10. Besinlerin enerji ve besin ögesi değerlerini öğrenme</li></ol>				
<b>Dersin İçeriği</b>			Yeterli ve dengeli beslenme ve beslenme ile ilgili temel kavramları öğrenme, besin öğelerinin önemini, tanımını, kimyasal yapısını, kaynaklarını, temel özelliklerini, işlevlerini, sindirimini, emilimini ve metabolizmasını, önerilen günlük alım miktarını öğrenme.				
<b>Kaynaklar</b>			Baysal, A. (2018), Genel Beslenme, 17. Baskı, Hatiboğlu Yayınları, Ankara				

## TAKVİM, İÇERİK VE ETKİNLİKLER

TARİH-SAAT	DERS İÇERİĞİ	ÖĞRETİM ELEMANI
<b>1. Hafta</b>	Giriş	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>2. Hafta</b>	Beslenmenin tanımı ve önemi	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>3. Hafta</b>	Enerji metabolizması ve su	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>4. Hafta</b>	Karbonhidratlar	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>5. Hafta</b>	Quiz-1	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>6. Hafta</b>	Proteinler	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>7. Hafta</b>	Yağlar	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>8. Hafta</b>	Ara Sınav	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>9. Hafta</b>	Yağda eriyen vitaminler	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>10. Hafta</b>	Suda eriyen vitaminler	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>11. Hafta</b>	Quiz-2	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>12. Hafta</b>	Mineraller-1	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>13. Hafta</b>	Mineraller-2	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU
<b>14. Hafta</b>	Final Sınavı	Yrd. Doç. Dr. Asiye Yeter BAŞARAN Yrd. Doç. Dr. Begüm HARMANCIOĞLU

### Dersin Deęerlendirme Ölçütleri

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı %
Teorik Ders (Dersin süresi 14 hafta) 2 saat	28	-
Laboratuvar	-	
Uygulama (Dersin süresi 14 hafta)	-	-
Alan Çalışması	-	-
Derse Özgü Staj (varsa)	-	-
Ödev/ler (Vaka Analizi)	-	-
Sunum (Materyal)	-	-
Seminer	-	-
Proje/ler	-	-
Portfolyo	-	-
Quize	2	20
Ara Sınav/lar VİZE	1	35
Genel Sınav FİNAL	1	45
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı	3	55
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı	1	45
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

<b>Etkinlikler</b>	<b>Sayısı</b>	<b>Süresi</b>	<b>Toplam İş Yüğü</b>
Teorik Ders	2	14	28
Laboratuar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Derse Özgü Staj (Varsa)			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön Çalışma, pekiştirme, vb)	6	1	6
Sunum/Seminer Hazırlama (Materyal Sunumu)			
Ödev/ler (Vaka Analizi)			
Proje/ler	-		
Portfolyo	-		
Alanyazın incelemeđi	-		
Quize (sözlü sınav)	2	4	8
Ara sınavlara hazırlanma süresi Vize	1	10	10
Genel sınava hazırlanma süresi Final	1	12	12
<b>Toplam İş Yüğü</b>	<b>12</b>	<b>31</b>	<b>64</b>
	<b>AKTS</b>		<b>64/30= 2,1</b>

## Dersin Öğrenme Çıktılarının Program Öğrenme Çıktılarına Katkısı

Hemşirelik Eğitim Programı Çıktıları	Katkı Düzeyi			
	0	1	2	3
1. Bütüncül yaklaşımla, birey, aile ve toplumun sağlık bakım gereksinimlerinin karşılanmasında, mesleki rol ve sorumluluklarını yerine getirebilmek için temel bilgiye sahiptir.			X	
2. Hemşirelik sürecini kullanarak, ilgili kanıta dayalı uygulamaları, hemşirelik bakımında kullanır.			X	
3. Hemşirelik mesleği ile ilgili bilimsel ve güncel bilgiye ulaşır ve kullanır.		X		
4. Mesleki etik ilke ve değerler doğrultusunda, insan haklarına saygılı, çok kültürlü ortamda çalışır, meslektaşları ve topluma rol modeli olur.	X			
5. Mesleki görev ve sorumluluklarını yasa, yönetmelik ve mevzuata uygun şekilde gerçekleştirir.	X			
6. Hemşireliğin temel rol ve uygulamalarında, bilişim ve güncel bakım teknolojilerini kullanır.		X		
7. Disiplin içi ve disiplinler arası sağlık bakım ekibi üyeleri ile birey, aile ve toplumla yazılı/sözlü iletişim tekniklerini kullanarak işbirliği içinde çalışır.			X	
8. Bireysel ve mesleki gelişimine katkı sağlayacak araştırma, proje ve etkinliklerde aktif rol alır.		X		
9. Hemşirelik uygulamalarında eleştirel düşünme, sorun çözme ve karar verme becerilerini kullanır.		X		
10. Mesleki gelişmeleri sürekli takip edebilmek için en az bir yabancı dili kullanır ve meslektaşlarıyla paylaşım içinde bulunur.	X			
11. Kişisel ve mesleki gelişimlerinde yaşam boyu öğrenmeyi esas alır, hemşirelikle ilgili bilimsel faaliyetleri takip eder.			X	

*Katkı düzeyi*

*0- Katkısı yok*

*1- Az katkısı var*

*2- Orta düzeyde katkısı var*

*3- Tam katkısı var*

Tarih 28.12.2022

İmza

Asiye Yeter Başaran  
Begüm Harmancıoğlu

