

DERS TANITIM BİLGİLERİ

Dersin Kodu	Adı	Yarıyıl	Teorik (st/hafta)	Uygulama (st/hafta)	Yerel Kredi	AKTS
BESD101	BESLENME İLKELERİ- I	1.	2	2	3	6
Dersin dili	Türkçe					
Dersin düzeyi	Lisans					
Bölümü/ Programı	Beslenme ve Diyetetik					
Öğrenim türü	Örgün öğretim					
Dersin verilme şekli	Yüz yüze					
Ders öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Soru-yanıt Rapor hazırlama ve/veya sunma					
Dersin amacı	Bu dersin genel amacı, diyetisyen adaylarının karbonhidrat ,protein ,yağ, vitamin ve minerallerin özelliklerini öğrenmelerini sağlamak ve mesleki bilgilerinin altyapısını oluşturarak ,mesleki beceri ve karar verme yeteneklerinin gelişmesini sağlamaktır.					
Dersin içeriği	Beslenme bilimini tanıma, Beslenme ve Diyetetik bölümünün gelişimi ve çalışma alanları ile bilgi sahibi olma ,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, besin ögesi ve enerji alımı ile ilgili hesaplamalar yapmak.					
Ön koşulları	-					
Dersin Sorumluları	Yrd. Doç. Dr. Fatma Hülyam Eren					
Dersin staj durumu	Yok					
Ders kaynakları	Baysal, A. (2012), Beslenme, 14. Baskı, Hatiboğlu Yayınları, Ankara Besin Bileşim Cetveli Yemek ve Besin Fotoğraf Kataloğu 5.Baskı, 2015 Türkiye'ye Özgü Besin ve Beslenme Rehberi, 2015					

Ders yapısı	Matematik ve Temel Bilimler % Mühendislik Bilimleri % Mühendislik Tasarımı % Sosyal Bilimler % Eğitim Bilimleri % Fen Bilimleri % Sağlık Bilimleri % Alan Bilgisi 100 %			
Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları	Etkinlikler ayrıntılı olarak “Değerlendirme” ve “İş Yüğü Hesaplaması” bölümlerinde verilmiştir.			
Değerlendirme Ölçütleri	Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkısı	
	Ara Sınav	1	% 25	
	Kısa Sınav	4	% 20	
	Ödev	5	% 10	
	Devam	0	% 0	
	Uygulama	0	% 0	
	Proje	1	%10	
	Laboratuvar	0	% 0	
	Seminer	0	% 0	
	Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 0	
	Alan Çalışması	0	% 0	
	Ara Sınava Hazırlık	0	% 0	
	Derse Özgü Staj	0	% 0	
	Diğer	0	% 0	
	Sunum	0	% 0	
	Genel Sınav	1	% 35	
	Yarıyıl İçi Sınavı	0	% 0	
	Toplam :	12	% 100	
AKTS a İş yüğü hesaplama	Etkinlik	Sayı	Süre	Toplam iş yüğü
	Ders süresi	14	2	28
	Labaratuvar			
	Uygulama	14	2	28
	Derse özgü staj			
	Alan çalışması			
	Sınıf dışı çalışma süresi			
	Sunum /seminer hazırlama	1	4	4
	Proje	1	10	10
	Ödevler	5	14	70
	Ara sınav hazırlık	1	20	20
	Genel sınav hazırlık	1	20	20
	Toplam iş yüğü			
			AKTS: 6	180
Dersin Öğrenme çıktıları *	1. Beslenme biliminin gelişimini öğrenme 2. Beslenmenin tanımını öğrenme 3. Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini kavrama			

	4. Besin ögelerini tanıma 5. Besin ögelerinin kimyasal yapısını öğrenme 6. Besin ögelerinin kaynaklarını öğrenme 7. Besin ögelerinin işlevlerini öğrenme 8. Besin ögelerinin sindirim, emilim ve metabolizmasını öğrenme 9. Besin ögelerinin günlük önerilen alım düzeylerini öğrenme 10. Besinlerin enerji ve besin ögesi değerlerini öğrenme 11. Besin tüketimi üzerinden enerji ,karbonhidrat,protein ve yağların düzeyini öğrenme									
Ders konuları	1. Hafta Karbonhidratlar 2. Hafta Proteinler 3. Hafta Yağlar 4. Hafta Besin içeriği/protein kalitesi hesaplama 5. Hafta Enerji metabolizması 6. Hafta Enerji- Fiziksel Aktivite Hesaplama 7. Hafta Ara sınav 8. Hafta Menü-makro besin ögesi hesaplama 9. Hafta Su ve elektrolitler 10. Hafta Hormonlar 11. Hafta Ölçü Alma Laboratuvarı 12. Hafta Yağda eriyen vitaminler 13. Hafta Suda eriyen vitaminler 14. Hafta Mineraller 15. Hafta Proje sunumları 16. Hafta Final Sınavı									
Dersin program çıktılarına katkısı										
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	10
Tüm	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5
Ö6	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5
Ö7	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5

Ö8	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5
Ö9	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5
Ö10	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5
Ö11	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek