

DERS TANITIM BİLGİLERİ

Dersin Kodu	Adı	Yarıyıl	Teorik (st/hafta)	Uygulama (st/hafta)	Yerel Kredi	AKTS
BESD 102	Beslenme İlkeleri 2	2. yarıyıl	2	2	3	6
Dersin dili	Türkçe					
Dersin düzeyi	Lisans					
Bölümü/ Programı	Beslenme ve Diyetetik					
Öğrenim türü	Örgün öğretim					
Dersin amacı	Besinlerin sağlıklı pişirme yöntemlerinin öğrenilmesi, farklı yaş ve cinsiyetteki bireylerin besin ögesi ihtiyaçlarını karşılayacak besin türleri ve miktarlarının öğrenilmesi, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerini uygulayarak, sağlıklı beslenme için öneriler geliştirilmesidir.					
Dersin verilme şekli	Yüz yüze					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Tartışma Soru-Yanıt Deney Uygulama-Alıştırma					
Dersin içeriği	Besin gruplarının porsiyon miktarları ve her bir porsiyondaki besin öğelerinin miktarının öğrenilmesi ayrıca besin hazırlama ve pişirme esnasında besinlerde oluşan değişikliklerin kavranması ayrıca doğru hazırlama-pişirme tekniklerinin öğrenilmesini sağlamaktır.					
Ön koşulları	Ön koşul bulunmamaktadır.					
Dersin Sorumluları	Yrd.Doç.Dr. Fatma Hülyam Eren					
Dersin staj durumu	-					
Ders kaynakları	Baysal, A. (2009), Beslenme, 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınları, Ankara Baysal, A. (2007), Genel Beslenme, 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınları, Ankara Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi (2015). Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara.					

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	% 30
	Kısa Sınav		3	%15
	Ödev		0	% 0
	Devam		0	% 0
	Uygulama		5	% 15
	Proje		0	% 0
	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	% 40
	Yarıyıl İçi Sınavı		0	% 0
	Toplam :			% 100
AKTS a İş yüğü hesaplama	Etkinlik	Sayı	Süre	Toplam iş yüğü
	Ders süresi	14	3	42
	Laboratuvar	7	3	21
	Uygulama	14	2	28
	Derse özgü staj	-	-	-
	Alan çalışması	-	-	-
	Sınıf dışı çalışma süresi	14	3	42
	Sunum /seminer hazırlama	-	-	-
	Proje	1	15	15
	Ödevler	3	4	12
	Ara sınav hazırlık	1	10	10
	Genel sınav hazırlık	1	10	10
	Toplam iş yüğü			180
			AKTS:	6
Dersin Öğrenme çıktıları *	Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır; 1.Besin gruplarını ve besin ögesi içeriklerini öğrenir.			

[illegible]

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