

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	PRINCIPLES OF NUTRITION / PRINCIPLES OF NUTRITION	
Ders Kodu / Course Code	TUR1692014839	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	4.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	İnsan beslenmesinde temel olan besin öğelerini, kimyasal yapılarını, kaynaklarını, insan vücudundaki işlevlerini, yetersizlik ve aşırı alımlarla oluşan sorunları, gereksinimleri, birbiriyle ve diğer öğelerle etkileşimlerini incelemek	Examine nutrient that are essential in human nutrition, the chemical structure of nutrients , resources, functions of the human body, problems of inadequate and excessive purchases, requirements, the interaction of other elements to each other
İçeriği / Content	Beslenme ile ilgili tanım ve kavramlar, Yeterli ve dengeli beslenme, Proteinlerin işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri, Besinlerin vücut çalışmasındaki görevleri, besinlerin bileşimleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri, Vitaminler ve minerallerin işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri, Besinlerin enerji değeri, enerji gereksinmesi, vücudun enerji dengesi, Karbonhidratların işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri, Yağların işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri.	Definitions and concepts related to nutrition. Adequate and balanced nutrition.The function of the protein.supplies and daily necessities.Work tasks in the body of nutrients.composition of nutrients.physical and chemical properties.Vitamins and minerals functions.supplies and daily necessities.The energy value of food, energy needs.the body's energy balance,The function of carbohydrates, supplies and daily necessities.The function of the daily oil requirements.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mehmet KABACIK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Beslenmeyi tanımlayabilme, yeterli ve dengeli beslenmeyi açıklayabilme;	Can explain definition of nutrition, adequate and balanced nutrition ;
2	Besin ve besin öğelerini gruplandırarak örneklerle açıklayabilme;	Can explain food and grouping of food items with examples;
3	Besin öğelerinin vücudumuzdaki işlevlerini açıklayabilme;	Can explain the functions of nutrients in our body;
4	Besin öğelerinin günlük gereksinimlerini bilme ve alınması gereken miktarları hesaplayabilme;	Knowledge of the daily requirements of nutrients and can calculate the amount to be taken;
5	Besinlerin enerji değerlerini hesaplayabilme;	Can calculate the energy values of foods;
6	Besin öğelerini sınıflandırabilme;	Can classify of food items;

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme ile ilgili tanım ve kavramlar, Yeterli ve dengeli beslenme				
	Definitions related to nutrition Adequate and balanced nutrition				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğelerinin gruplandırılması				
	Grouping of nutrients				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proteinlerin işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri				
	Functions of proteins, sources and daily requirements				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karbonhidratların işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri				
	Functions of carbohydrates, sources and daily requirements				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağların işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri				
	Functions of oiles, sources and daily requirements				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vitaminler ve minerallerin işlevleri, kaynakları ve günlük gereksinimleri				
	Functions of vitamins and minerals, sources and daily requirements				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ve diğer içeceklerin işlevleri ve günlük gereksinimleri				
	Functions of Water and other drinks and daily requirements				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinlerin enerji değeri, enerji gereksinmesi, vücudun enerji dengesi				
	The energy value of nutrients, the body's energy balance				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinlerin vücut çalışmasındaki görevleri, besinlerin bileşimleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri				
	Foods tasks of body function, combinations of nutrients, physical and chemical properties				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin grupları				
	Food groups				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin grupları				
	Food groups				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hastalıklarda beslenmenin önemi				
	The importance of nutrition in diseases				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinleri satın alma, saklama, hazırlama ve pişirme ilkeleri				
	Principles of food purchasing, storage, preparation and cooking				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinlerin enerji değeri, enerji gereksinmesi, vücudun enerji dengesi				
	The energy value of food, energy requirements, the body's energy balance				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	4.00	56.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	3	1.00	3.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	3	1.00	3.00
Toplam / Total:	36	12.00	120.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 120.00/30.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 120.00 / 30.00 = 4.00 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes								
	1.1.1	2.1.1	2.1.2	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2
1.Beslenmeyi tanımlayabilme, yeterli ve dengeli beslenmeyi açıklayabilme; / Can explain definition of nutrition, adequate and balanced nutrition ;		4			4	3		4	5
2. Besin ve besin öğelerini gruplandırarak örneklerle açıklayabilme; / Can explain food and grouping of food items with examples;		5			4	4		4	3
3.Besin öğelerinin vücudumuzdaki işlevlerini açıklayabilme; / Can explain the functions of nutrients in our body;		4			4	5		5	4
4.Besin öğelerinin günlük gereksinimlerini bilme ve alınması gereken miktarları hesaplayabilme; / Knowledge of the daily requirements of nutrients and can calculate the amount to be taken;		5			4	4		5	4
5. Besinlerin enerji değerlerini hesaplayabilme; / Can calculate the energy values of foods;		4			5	5		4	5
6.Besin öğelerini sınıflandırabilme; / Can classify of food items;		4			4	4		4	4

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high