GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	NUTRITION PRINCIPLES / NUTRITION PRINCIPLES	
Ders Kodu / Course Code	UGT2112013272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Beslenme konusunda bilgilendirme ve bunu pratiğe aktarabilme yeteneği kazandırılmış eleman yetiştirmek.	Give information about nutrition and educate students with ability to transfer this knowledge into practice.
İçeriği / Content	Karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumu. Besinlerin enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içeriklerinin öğretilmesi, uygun hazırlama ve pişirme yöntemleri, bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde farklı kişiler için diyet uygulanması	Carbohydrates, proteins and lipids: chemical structures, properties, classifications, functions, sources, the importance in healthy nutrition, recommended daily intakes, overdose effects. The carbohydrate, protein and lipid contents of foods, proper preparation and cooking methods. Implementation of dietary guides for different persons in the frame of principles of nutrition related with recipes of some basic and traditional meals.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1. DEMİRCİ, M. 2012. Beslenme, Onur grafik, 342s, İstanbul. 2. BAYSAL, A., 1983. Beslenme. H.Ü.Yay. A/13, 486 s. Ankara,	BAYSAL, A., 1983. Beslenme. H.Ü.Yay. A/13, Ankara, 486 s. DEMİRCİ, M. 2010. Beslenme, Onur grafik, 342s, İstanbul.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Zekai TARAKÇI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Beslenme ile ilgili kavramları açıklayabilir.	
2	Diyet planlarını değerlencirebilir ve uygulayabilir.	
3	Toplumun yada grupların beslenme durumlarını değerlendirebilir.	
4		Explain the concepts related with nutrition
5		Evaluate and implement dietary guidelines
6		Assess the nutritional status of groups or society

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenmeye giriş, bazı özel tanımlar ve başlıca besin öğeleri				
	Introduction to nutrition, some special definitions and major classes of nutrients				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su – Beslenme ilişkisi ve suyun vücut üzerindeki fizyolojik işlevi				
	Water-nutrition relationship, physiological function of water in body				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin maddeleri sindiriminde dokusal süreç				
	Breaking down process during digestion of nutrients				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlıca gıda bileşenlerinden proteinlerin sınıflandırılmaları, kaynakları, sindirim ve emilimleri				
	The classification, sources, digestion and absorption of proteins which is one of the main components of foods				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlıca gıda bileşenlerinden lipidlerin sınıflandırılmaları, kaynakları, sindirim ve emilimleri				
	The classification, sources, digestion and absorption of lipids which is one of the main components of foods				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenmeye giriş, bazı özel tanımlar ve başlıca besin öğeleri				
	The classification, sources, digestion and absorption of carbohydrates which is one of the main components of foods				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlıca gıda bileşenlerinden karbonhidratların sınıflandırılmaları, kaynakları, sindirim ve emilimleri				
	The classification, sources, digestion and absorption of fibers which is one of the main components of foods				
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
	Başlıca gıda bileşenlerinden vitaminlerin sınıflandırılmaları, kaynakları ve işlevleri				
	The classification, sources, and functions of vitamins which is one of the main components of foods				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlıca gıda bileşenlerinden mineral maddelerin sınıflandırılmaları, kaynakları ve işlevleri				
	The classification, sources, and functions of minerals which is one of the main components of foods				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların besin değer referansları, enerji gereksinimi ve harcanması, bazal metabolizmaya etkili faktörler				
	Dietary reference values, requirement and consumption of energy, factors affecting basal metabolism.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bazı özel gıda ve diyetlerin besleme değerleri ile özel grupların diyet gereksinimleri 1. Bebekler, küçük çocuklar ve okul çocuklarının beslenmeleri				
	Nutritive values of some special foods and diets and dietary requirements of special groups 1. Infant, young children and school children diet.				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bazı özel gıda ve diyetlerin besleme değerleri ile özel grupların diyet gereksinimleri 2. Yetişkinler, yaşlılar ve vejetaryenlerin beslenmeleri				
	Nutritive values of some special foods and diets and dietary requirements of special groups 2. Adults, the elderly and vegetarian diet				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bazı özel gıda ve diyetlerin besleme değerleri ile özel grupların diyet gereksinimleri 3. Sporcular ve yüksek işgücü gerektiren ağır işçilerin beslenmeleri				
	Nutritive values of some special foods and diets and dietary requirements of special groups 3. Athletes and heavy workers diet				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı risk grupları için beslenme menüleri hazırlama üzerine çalışma				
	Study on the preparation of food menus for different risk groups.				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu 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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	7	1.00	7.00
Beyin Fırtınası / Brain Storming	7	1.00	7.00
Makale Kritik Etme / Criticising Paper	1	1.00	1.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	1.00	14.00
Ödev Problemleri için Bireysel Çalışma / Individual Study for Homework Problems	1	2.00	2.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	1.00	5.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	1.00	5.00
Okuma / Reading	5	1.00	5.00
Toplam / Total:	62	17.00	80.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 80.00/30.00 = 2.67 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 80.00 / 30.00 = 2.67 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Beslenme ile ilgili kavramları açıklayabilir. /	3	4	4	5	3	4	5								
2.Diyet planlarını değerlencirebilir ve uygulayabilir. /	3	4	4	4	5	3	5								
3.Toplumun yada grupların beslenme durumlarını değerlendirebilir. /	3	4	4	3	5	5	5								
4. / Explain the concepts related with nutrition															
5. / Evaluate and implement dietary guidelines															
6. / Assess the nutritional status of groups or society															

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