

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	NUTRITION / NUTRITION	
Ders Kodu / Course Code	AİS2052016191	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
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	Bu dersi alan öğrencinin yeterli ve dengeli beslenmeyi bilmek, beslenmenin sağlıkla ilişkisini kavramak, temel beslenme bilgisine sahip olması beklenir.	It is expected that the student who learns this lesson will be able to know enough and balanced nutrition, to understand the relation of nutrition to health, and to have basic nutrition knowledge.
İçeriği / Content	Dersin İçeriği Bireyin, ailenin ve toplumun sağlıklı yaşamı için gerekli başlıca besin öğeleri ve kaynaklarını bilmek. Besinlerin vücuttaki görevlerini bilmek.Yeterli ve dengeli beslenme kurallarını bilmek. Besin yetersizliğinin neden olduğu sorunları ve uygun hemşirelik girişimlerini yapmak. Özel durumlardaki beslenmeyi bilmek. Kişilere ve hastalara beslenme eğitimi vermek. Besin israfının önlenmesi.	The aim of the course is •to develop the ability understanding the relationship between nutrition and health •to give the students basic information about adequate and balanced nutrition • to provide the basic knowledge about nutrition
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Prof. Dr. Ayşe BAYSAL GENEL BESLENME İlave Kaynak: Bölüm tarafından sağlanan ders notları	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gor.Özgül BOSTAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yeterli ve dengeli beslenmeyi bilir ve uygular.	To know and to apply adequate and balanced nutrition.
2	Besin gruplarını tanıır . Özel durumlarda ve hastalıklarda uygun besin menüleri hazırlayabilir.	Able to recognize food groups and to select prepare food for special cases and diseases.
3	Besinlerin saklanması ve besin satın alırken nelere dikkat etmesi gerektiğini bilir.	To have knowledge about storage of nutrients and to be carefull during buying of the nutrient
4	Besin israfını önleyebilir .Beslenme eğitimi yapabilir.	Effectively be able to educate nutrition and to prevent nutrient waste .
5		

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 kavramlar ve beslenmenin önemi				
	The importance of nutrition and nutrition-related concepts				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğelerinin gruplandırılması ve işlevleri(Organik-inorganik besinler)				
	Grouping of food items and their functions				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğelerinin gruplandırılması ve işlevleri(Organik-inorganik besinler)				
	Grouping of food items and their functions Energy values of nutrients and energy requirements of individual				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinlerin enerji değerleri ve kişi enerji gereksinimi Energy values of nutrients and other energy requirements				
	The main food groups (meat-meat-fish, poultry-meat products).				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlıca besin grupları(et- et ürünleri-kanatlı hayvan etleri-balıklar).				
	The main food groups (eggs, milk and milk products, fats)				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlıca besin grupları (yumurta ,süt ve süt ürünleri,yağlar)				
	The main food groups (legumes and oil seeds, cereals).				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlıca besin grupları(Kurubaklagiller ve yağlı tohumlar,tahıllar)				
	The main food groups (vegetables and fruits, sugar-sweetened foods).				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Mid-term exam.				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinlerin saklanması ve işlenmesi.				
	Processing and storage of nutrients.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel durumlarda beslenme(Gebe -emzikli ve 0 -5 yaş çocuk beslenmesi, okul çocuklarının ve adölesan beslenmesi)				
	Nutrition of special cases (pregnant-lactating and 0 -5 age child nutrition, nutrition of school children and adolescents).				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel durumlarda beslenme(yaşlı-şişman -zayıf kişilerin beslenmesi - sporcu ve işçilerin beslenmesi)				
	In special cases nutrition (old-fat-slim people workers and athlete)				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sık görülen hastalıklarda beslenme (Kalp-damar,diabet,börek hastalıklarında beslenme)				
	Nutrition for common diseases (cardiovascular, diabetes, kidney diseases, nutrition).				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sık görülen hastalıklarda beslenme (GİS,karaciğer,kanser hast.beslenme),				
	Nutrition for common diseases (gastrointestinal, liver, cancer, diseases, nutrition),				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sık görülen hastalıklarda beslenme (Alerji-besin intoleransında ve enfeksiyon hastalıklarında beslenme				
	Nutrition for common diseases (food intolerance and allergy-infectious diseases, nutrition).				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme eğitimi ve beslenme israfının önlenmesi				
	Nutrition education and to prevent waste of nutrients.				
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 Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	3.00	21.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	3.00	21.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	3.00	21.00
Toplam / Total:	37	15.00	95.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 95.00/30.00 = 3.17 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 95.00 / 30.00 = 3.17 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																	
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.1.7	2.1.8	2.1.9	2.1.10	2.1.11	2.1.12	2.1.13	3.1.1	3.4.1
1.Yeterli ve dengeli beslenmeyi bilir ve uygular. / To know and to apply adequate and balanced nutrition.	4	5	4	5		4	5	4	4		4	4	5					
2.Besin gruplarını tanıır . Özel durumlarda ve hastalıklarda uygun besin menüleri hazırlayabilir. / Able to recognize food groups and to select prepare food for special cases and diseases.	4	5	3	4		4	5	4	4		4	4	4					
3.Besinlerin saklanması ve besin satın alırken nelere dikkat etmesi gerektiğini bilir. / To have knowledge about storage of nutrients and to be carefull during buying of the nutrient	3	5	3	4		4	5	4	4									
4.Besin israfını önleyebilir .Beslenme eğitimi yapabilir. / Effectively be able to educate nutrition and to prevent nutrient waste .	4	5	4	5		5	5	4	4		4	4	5					
5. /																		

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