

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
BESLENME İLKELERİ II	BES102	2	2	3	3	6
Önkoşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Zorunlu					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Anlatım, Uygulama Tartışma, Beyin fırtınası,					
Dersin Sorumlusu(ları)	Prof.Dr.S.Mine YURTTAGÜL					
Dersin Amacı	Su ve elektrolitlerin vücut çalışmasındaki önemini kavramak, vitamin ve minerallerin insan beslenmesindeki önemini bilmek, vitamin ve mineral içerikleri yönünden besinleri değerlendirebilmek, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük vitamin ve mineral gereksinmelerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını bilmek ve diyet örüntüsünü bu açıdan yorumlayabilmek, vitamin ve mineral kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini uygulayabilmek, menü planlamayı etkileyen etmenleri öğrenmek ve menü planlama becerisi kazanmak, besin işleme-saklamanın önemini ve yöntemlerini öğretmektir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi tamamlayan öğrenci; 1. Su ve elektrolitlerin vücut çalışmasındaki önemini öğrenecek, 2. Vitamin ve minerallerin insan beslenmesindeki önemini kavrayacak, 3. Vitamin ve mineral içerikleri yönünden besinleri değerlendirebilecek, 4. Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük vitamin ve mineral gereksinmelerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını bilecek ve diyet örüntüsünü bu açıdan yorumlayabilecek, 5. Vitamin ve mineral kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini uygulayacak, 6. Menü planlamayı etkileyen etmenleri öğrenecek ve menü planlama becerisi kazanacak, 7. Besin işleme, saklamanın önemini ve yöntemlerini öğrenecektir.					
Dersin İçeriği	Vitamin ve minerallerin sağlıklı beslenmedeki önemi, yapısı, özellikleri, sınıflandırması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, yetersizliği, aşırı alım ve toksisiteleri, besinlerin vitamin ve mineral içerikleri, hazırlama ve pişirme yöntemleri sırasında oluşan kayıplar, bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri uygun şekilde laboratuvar ortamında uygulanması konularını kapsar.					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları: 93, 10.Baskı, Ankara.					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	1) Krause's Food & the Nutrition Care Process, 14th Edition by L. Kathleen Mahan, MS, RD, CDE and Janice L Raymond, MS, RD, CD 2) Mann J and Truswell A.S. Essentials of Human Nutrition. 5. Ed. Oxford University Press,2017 3) Advanced Nutrition and Dietetics in Nutrition Support, Hickson,M,Smith, S, Whelan, K, Wiley&Sons Ltd.,2018					
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	Arş. Gör. Buse KIRATLI					

Haftalık Ders Konuları:

Haftalar	Tartışılacak işlenecek konular
1. Hafta	Su ve önemi Su ve elektrolit dengesi Asit baz dengesi
2. Hafta	Elektrolitler(Na, K, Cl) Özellikleri, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları günlük gereksinme, yetersizlik ve aşırı alımın yarattığı sağlık sorunları İçecekler
3. Hafta	Makro mineraller (Ca, P) Özellikleri, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları günlük gereksinme, yetersizlik ve aşırı alımın yarattığı sağlık sorunları Süt ve türevlerinin beslenme ve sağlık açısından önemi
4. Hafta	Makro mineraller(Mg, S) Özellikleri, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları günlük gereksinme, yetersizlik ve aşırı alımın yarattığı sağlık sorunları Süt ve ürünlerinin beslenme ilkelerine, sağlık, hijyen ve ekonomik kurallara uygun hazırlanma ve pişirilmesi
5. Hafta	Mikromineraler (Fe, Cu) Özellikleri, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları günlük gereksinme, yetersizlik ve aşırı alımın yarattığı sağlık sorunları Et, balık ve tavuğun beslenme ve sağlık açısından önemi
6. Hafta	Mikromineraler (Zn, I, F, Mn, Se) Özellikleri, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları günlük gereksinme, yetersizlik ve aşırı alımın yarattığı sağlık sorunları Et, balık ve tavuğun beslenme ilkelerine, sağlık, hijyen ve ekonomik kurallara uygun hazırlanma ve pişirilmesi
7. Hafta	SINAV HAFTASI
8. Hafta	Yağda çözünen vitaminler (A ve D vitamini) Özellikleri, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları günlük gereksinme, yetersizlik ve aşırı alımın yarattığı sağlık sorunları Besinlerin mineral içeriklerinin incelenmesi
9. Hafta	Yağda çözünen vitaminler (E ve K vitamini) Özellikleri, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları günlük gereksinme, yetersizlik ve aşırı alımın yarattığı sağlık sorunları

10. Hafta	<p>Suda Çözünen Vitaminler (B1, B2, Niasin, Pantotenik asit)</p> <p>Özellikleri, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları günlük gereksinme, yetersizlik ve aşırı alımın yarattığı sağlık sorunları</p> <p>Besinlerin vitamin içeriklerinin incelenmesi</p>
11. Hafta	<p>Suda çözünen vitaminler (B6, B12, Folat, C vitamini)</p> <p>Özellikleri, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları günlük gereksinme, yetersizlik ve aşırı alımın yarattığı sağlık sorunları</p> <p>Sebze ve meyvelerin beslenme ilkelerine, sağlık, hijyen ve ekonomik kurallara uygun hazırlanma ve pişirilmesi</p>
12. Hafta	<p>Besin İşleme Yöntemleri</p> <p>Tarhana, erişte, reçel ve turşu yapımı</p> <p>Beslenme açısından önemi, oluşum mekanizması</p>
13. Hafta	<p>Aile için yemek planlama ilkeleri</p> <p>Aile bireylerinin gereksinmelerine, alışkanlıklarına, aile bütçesine ve olanaklarına uygun 7 günlük menu planlama</p>
14. Hafta	<p>Öğrencilerin diyetlerinin vitamin ve mineral içeriğini belirleme ve değerlendirmeleri ve sunmaları</p>

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler	1	% 20
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	% 30
Final	1	% 50
Toplam		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		% 50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		% 50
Toplam		100

AKTS (Öğrenci İş Yüğü Tablosu)

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	4	56
Laboratuvar	14	7	98
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)			
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Ara sınav, Final	2	6	12
Toplam iş yüğü (saat) / 30(s)	166/30=5,53		
Ders AKTS	6		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyi						
	ÖÇ 1	ÖÇ 2	ÖÇ 3	ÖÇ 4	ÖÇ 5	ÖÇ 6	ÖÇ 7
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümlene tekniklerine sahiptir.	5	5	5	5	5	5	5
2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	5	5	5	5	5	5	5
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	3	3	3	5	5	5	5
4. Beslenme ve Diyetetik eğitim programında en az 2 alan dışı ders olarak sosyokültürel gelişimin kazanılması.	1	1	1	1	1	1	1
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	3	3	3	4	5	5	5
6. Türkçe sözlü ve yazılı anlatımı etkili kullanmanın yanı sıra güncel yaklaşımların takibi ve araştırma yapma becerisinde en az bir yabancı dil bilgisi	3	3	3	2	2	2	2
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojiye yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	3	3	3	4	3	3	3
8. Beslenme ve Diyetetik programı sonunda kazanılan bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütme, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme, arşivleme ve elde edilen sonuçları çözme ve/veya yorumlama yeteneği ile multidisipliner çalışma alanlarında sorumluluk alabilme becerisi	5	5	5	4	5	5	5
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	2	2	2	1	2	2	2
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	2	2	2	4	4	4	4

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel