

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
TEMEL KİMYA	BES109	1.	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Zorunlu					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Anlatım Tartışma, Beyin fırtınası, Uygulama					
Dersin Sorumlusu(ları)	Prof. Dr. Kadriye KAYAKIRILMAZ					
Dersin Amacı	Madde ve maddenin özellikleri, kimyasal kavramlar ve kimyasal tepkimelerin oluşumları hakkında bilgi edinmeyi amaçlar.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Madde, maddenin özellikleri ve ölçülmesini öğrenir. 2. Atom ve atomik teoriyi öğrenir. 3. Kimyasal bileşikler öğrenir. 4. Kimyasal reaksiyonları ve stokiyometriyi öğrenir. 5. Sulu çözelti reaksiyonlarını öğrenir. 6. Gazlar hakkında bilgi edinir. 7. Atomlarda elektronların dağılımlarını öğrenir. 8. Periyodik tablo ve bazı atom özelliklerini öğrenir. 9. Kimyasal bağ ve bağ teorilerini öğrenir. 					
Dersin İçeriği	Madde özellikleri ve ölçümü, atomlar ve atom kuramı, periyodik çizelge ve atomun elektron yapısı, kimyasal bileşikler, kimyasal bileşikler, kimyasal bağlar, kimyasal tepkimeler, çözeltilerin fiziksel özellikleri, gazlar, asitler ve bazlar, kimyasal hesaplamalar, kimyasal denge, kimyasal termodinamik ve kimyasal kinetik gibi temel kimya konularını kapsar.					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Genel Kimya, İlkeler ve Modern Uygulamalar, Petrucci, Harwood, HerringCo., New York. Çeviri Editörleri; Tahsin Uyar, Serpil Aksoy. Palme Yayıncılık 					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları						

Haftalık Ders Konuları:

Haftalar	Tartışılacak işlenecek konular
1. Hafta	Maddenin özellikleri ve ölçümü
2. Hafta	Atomlar ve atom kuramı
3. Hafta	Periyodik çizelge
4. Hafta	Atomun elektron yapısı
5. Hafta	Kimyasal bileşikler
6. Hafta	Kimyasal bağlar
7. Hafta	Kimyasal tepkimeler
8. Hafta	ARA SINAVI
9. Hafta	Çözeltilerin fiziksel özellikleri
10. Hafta	Gazlar, asitler, bazlar
11. Hafta	Kimyasal hesaplamalar
12. Hafta	Kimyasal denge
13. Hafta	Kimyasal termodinamik
14. Hafta	Kimyasal kinetik
15. Hafta	FINAL

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		% 40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		% 60
Toplam		100

AKTS (Öğrenci İş Yüğü Tablosu)

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
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	4	8
Toplam iş yüğü (saat) / 30(s)	64/30=2,13		
Ders AKTS	2		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyleri								
	ÖÇ 1	ÖÇ 2	ÖÇ 3	ÖÇ 4	ÖÇ 5	ÖÇ 6	ÖÇ 7	ÖÇ 8	ÖÇ 9
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümleme tekniklerine sahiptir.	4	4	4	4	4	4	4	4	4

2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	5	5	5	5	5	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	1	1
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	2	2	2	2	2	2	2	2	2
6. Türkçe sözlü ve yazılı anlatımı etkili kullanmanın yanı sıra güncel yaklaşımların takibi ve araştırma yapma becerisinde en az bir yabancı dil bilgisi	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojiadaki yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	4	4	4	4	4	4	4	4	4
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	5	5	5	5	5	5
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

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

