



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: BESLENME VE DİYETETİK - TÜRKÇE

Ders Dili:	Türkçe	Ders Kodu:	BES109
Ders Türkçe İsmi:	BESLENME İLKELERİ I		
Ders İngilizce İsmi:	PRINCIPLES NUTRITION I		
Dersi Verecek:	Prof. Dr. Mine YURTTAGÜL		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	1	Semester	1
Ders Kredisi:	2	AKTS Kredisi:	3
Teori(saat/hafta):	2,00	Uygulama(saat/hafta):	0,00
		Laboratuvar(saat/hafta):	0,00

Dersin İçeriği:	
Öğrenme Kazanımları:	<p>İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek</p> <p>İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek</p> <p>İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek</p> <p>İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek</p> <p>İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek</p> <p>Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratılmak için sentezleyebilecek</p> <p>İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek</p> <p>Sunum(lara)a hazırlık</p> <p>Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek</p> <p>Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek</p> <p>Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek</p> <p>Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek</p> <p>İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek</p> <p>Öğrenmenin değerini takdir edecek</p> <p>Hedeflenen becerileri geliştirebilecek</p>
Dersin Amaçları:	<p>Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak</p> <p>İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek.</p> <p>Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak.</p> <p>Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek</p> <p>Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek</p> <p>Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek</p> <p>Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek</p> <p>Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek</p> <p>Yeniliği teşvik etmek</p> <p>Eleştirel düşünceyi geliştirmek</p>
Öğrenci İş Yüğü:	

	Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Proje(ler)/makale(ler) için araştırma Proje yazımı Grup çalışması Sınıf içi tartışma(lar) Kısa sınav(lar) Kısa sınav(lar)a hazırlık Ders öncesi ödev(ler) Ödev(ler)
AKTS Formülü:	90/30=3
Kaynaklar:	Baysal, A. (2009) Beslenme, Hatiboğlu Yayıncılık
Değerlendirme:	
İşe Yerleştirme(Staj):	
Ön Koşul Ders Kodları:	
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Beslenmenin önemi, optimal beslenme sağlık ilişkileri, Karbonhidratlar (sınıflandırılması, yapısı, özellikleri, sindirim, emilim metabolizması, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları, günlük gereksinme)
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Beslenmenin önemi, optimal beslenme sağlık ilişkileri, Karbonhidratlar (sınıflandırılması, yapısı, özellikleri, sindirim, emilim metabolizması, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları, günlük gereksinme)
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	Karbonhidratlar (sınıflandırılması, yapısı, özellikleri, sindirim, emilim metabolizması, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları, günlük gereksinme) Karbonhidrat içeren besinler (şeker, bel, pekmez, tahıl ve tahıl ürünleri)
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	Karbonhidratlar (sınıflandırılması, yapısı, özellikleri, sindirim, emilim metabolizması, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları, günlük gereksinme) Karbonhidrat içeren besinler (şeker, bel, pekmez, tahıl ve tahıl ürünleri)
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Lipitler(Sınıflandırılması, yapısı, özellikleri, sindirim, emilim, metabolizması, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları, günlük gereksinme)
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Lipitler(Sınıflandırılması, yapısı, özellikleri, sindirim, emilim, metabolizması, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları, günlük gereksinme)
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Lipitler(Sınıflandırılması, yapısı, özellikleri, sindirim, emilim, metabolizması, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları, günlük gereksinme) Lipit içeren besinler (bitkisel ve hayvansal yağlar, elde edilmesi, özellikleri)
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Lipitler(Sınıflandırılması, yapısı, özellikleri, sindirim, emilim, metabolizması, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları, günlük gereksinme) Lipit içeren besinler (bitkisel ve hayvansal yağlar, elde edilmesi, özellikleri)
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Proteinler (Sınıflandırılması, yapısı, özellikleri, sindirim, emilim, metabolizması, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları, günlük gereksinme), Protein Kalitesi (Protein kalitesi saptama yöntemleri, çeşitli karışımların kimyasalskorlama ile protein kalitesini saptama)
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Proteinler (Sınıflandırılması, yapısı, özellikleri, sindirim, emilim, metabolizması, vücut çalışmasındaki görevleri, kaynakları, günlük gereksinme), Protein Kalitesi (Protein kalitesi saptama yöntemleri, çeşitli karışımların kimyasalskorlama ile protein kalitesini saptama)
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	

	Protein içeren besinler(et, yumurta, kurubaklagiller), Enerji Metabolizması (Besinlerden enerji oluşumu, enerji gereksinmesi, enerji harcanması, vücut ağırlığı değerlendirilmesi), Beslenme durumunun ve enerji harcamasının belirlenmesi
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Protein içeren besinler(et, yumurta, kurubaklagiller), Enerji Metabolizması (Besinlerden enerji oluşumu, enerji gereksinmesi, enerji harcanması, vücut ağırlığı değerlendirilmesi), Beslenme durumunun ve enerji harcamasının belirlenmesi
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Beslenme durumunun sunulması
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Beslenme durumunun sunulması
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	FİNAL SINAVLARI HAFTASI
16. Hafta	
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	
