

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Nutrition and Diet / Nutrition and Diet	
Ders Kodu / Course Code	MS1612.1B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Besin öğeleri, besin grupları, beslenme yetersizlikleri, toplu beslenme, besinlerin bileşimleri konusunda temel bilgileri vererek öğrencilerin bu bilgileri kullanarak yeterli ve dengeli beslenme esaslarını öğrenmeleri, özel durumlarda ve hastalık durumunda beslenmenin önemi ve özelliklerini kavrayabilmeleri hedeflenmiştir. Beslenme ile ilgili teorik bilgilerin geliştirilmesini sağlamak.	The aim of this course is to give basic information about nutritional elements, nutritional groups, nutritional deficiencies, collective nutrition, nutritional composition and to learn the principles of adequate and balanced nutrition by using this information and to comprehend the importance and properties of nutrition in special and disease situations. To provide the development of theoretical knowledge about nutrition.
İçeriği / Content	Gıdaların yapısındaki besinlerin ve diğer bileşenlerin tanımlanması ve sınıflandırılması, besin piramidi, Gıda grupları ve alt grupları, beslenme konuları ve yanlış bilgilendirme, Beslenme ile ilgili araçlar ve standartlar	Definition and classification of nutrients and other components in the structure of foods, food pyramid, Food groups and subgroups, nutrition issues and misinformation, Nutritional tools and standards
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	None
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	BAYSAL, A. (2011). Beslenme (13. Baskı), Ankara: Hatipoğlu Yayınevi. BULDUK, Sıdika, (2018), Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ankara: Detay Yayıncılık.	BAYSAL, A. (2011). Beslenme (13. Baskı), Ankara: Hatipoğlu Yayınevi. BULDUK, Sıdika, (2018), Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ankara: Detay Yayıncılık.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Halil İbrahim Kaya	Halil İbrahim Kaya

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yeterli ve dengeli beslenme kavramını öğrenir.	Learns the concept of adequate and balanced nutrition.
2	Beslenme ve sağlık ilişkisini kurarak analiz eder.	Analyzes the relationship between nutrition and health.
3	Yaşam kalitesini yükseltme ve beslenme sorunlarını çözme becerilerini kazanır.	Gains the skills of improving quality of life and solving nutritional problems.
4	Beslenmenin insan ve toplum sağlığı üzerindeki etkisini ve sağlığı etkileyen faktörleri kavrar.	Comprehend the effects of nutrition on human and public health and the factors affecting health.

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 temel kavramlar				
	Basic concepts of nutrition				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğelerinin vücuttaki görevleri, türleri, gereksinim miktarları				
	Functions of nutrients in the body, types, requirements amounts				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin öğelerinin vücuttaki görevleri, türleri, gereksinim miktarları				
	Functions of nutrients in the body, types, requirements amounts				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin grupları				
	Food groups				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Piramitleri				
	Food Pyramids				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bireyin Enerji Gerekisinin Hesaplanması ve Etkileyen Faktörler				
	Calculation of Energy Needs of the Individual and Affecting Factors				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yeterli ve Dengeli Menü Hazırlama ve Diyet				
	Adequate and Balanced Menu Preparation and Diet				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çeşitli yaş gruplarında beslenme				
	Nutrition in various age groups				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çeşitli yaş gruplarında beslenme				
	Nutrition in various age groups				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye'de Çeşitli Gruplarda Sık Görülen Beslenme Sorunları Nedenleri				
	Showing Nutritional Problems Common Causes of various groups in Turkey				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kronik Hastalıklar ve Beslenme Önerileri				
	Chronic Diseases and Nutrition Advice				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplu beslenme yapan kuruluşların tanımı ve özellikleri				
	Definition and characteristics of organizations engaged in collective nutrition				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kalite kontrol uygulamaları standardizasyonu				
	Standardization of food quality control applications				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kalite kontrol uygulamaları standardizasyonu				
	Standardization of food quality control applications				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	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

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	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)
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5.00	5.00
Rapor / Report	1	5.00	5.00
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5.00	5.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Toplam / Total:	33	24.00	102.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Yeterli ve dengeli beslenme kavramını öğrenir. / Learns the concept of adequate and balanced nutrition.	1	1	1	1	1	1
2.Beslenme ve sağlık ilişkisini kurarak analiz eder. / Analyzes the relationship between nutrition and health.	1	1	1	1	1	1
3.Yaşam kalitesini yükseltme ve beslenme sorunlarını çözme becerilerini kazanır. / Gains the skills of improving quality of life and solving nutritional problems.	1	1	1	1	1	1
4.Beslenmenin insan ve toplum sağlığı üzerindeki etkisini ve sağlığı etkileyen faktörleri kavrar. / Comprehend the effects of nutrition on human and public health and the factors affecting health.	1	1	1	1	1	1

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