

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food and Healthy Eating / Food and Healthy Eating	
Ders Kodu / Course Code	SB315.2	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor Degree / Bachelor Degree	
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	3	
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	Öğrencilerin beslenme ile ilgili temel konulardaki kelime hazinelerini genişletmek.	To expand the vocabulary of students on basic topics related to nutrition.
İçeriği / Content	Beslenme, karbonhidratlar, yağlar, proteinler, su, vitamin ve mineraller	Nutrition, carbohydrates, fats, proteins, water, vitamins and minerals
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ansiklopedik Beslenme, Diyet ve Gıda Sözlüğü, Hatipoğlu Yayın evi, Ankara.	Ansiklopedik Beslenme, Diyet ve Gıda Sözlüğü, Hatipoğlu Yayın evi, Ankara.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Beslenme ve sağlık arasındaki ilişkiyi tanımlayabilecektir.	Define the relationship between nutrition and health.
2	Karbonhidratların tanımını, yapısını, çeşitlerini, özelliklerini, görevlerini planlar.	Plans definition, structure, types, characteristics and tasks of carbohydrates.
3	Proteinlerin tanımını, yapısını, çeşitlerini, özelliklerini, görevlerini örneklendirir.	Defines the definition, structure, types, properties and tasks of proteins.
4	Lipitlerin tanımını, yapısını, çeşitlerini, özelliklerini, görevlerini açıklar.	Explains the definition, structure, types, properties and duties of lipids.
5	Vitaminlerin, minerallerin ve suyun sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini ilişkilendirebilecektir.	Relate the importance of vitamins, minerals and water in healthy nutrition and body work.

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 ve Sağlık				
	Nutrition and Health				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karbonhidratlar				
	carbohydrates				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karbonhidratlar				
	carbohydrates				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Protein ve aminoasitler				
	Protein and amino acids				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proteinler				
	proteins				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Lipitler ve yağasitleri				
	Lipids and fatty acids				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su				
	Water				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mineraller				
	Minerals				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mineraller				
	Minerals				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağda eriyen vitaminler				
	Fat-soluble vitamins				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağda eriyen vitaminler				
	Fat-soluble vitamins				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Suda eriyen vitaminler				
	Water-soluble vitamins				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Suda eriyen vitaminler				
	Water-soluble vitamins				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Genel sınava hazırlık				
	Preparation for the general exam				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu sınavı				
	Final exam				

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)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	4	6.00	24.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	7	8.00	56.00
Ödev Problemleri için Bireysel Çalışma / Individual Study for Homework Problems	2	4.00	8.00
Toplam / Total:	15	21.00	91.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 91.00/30.00 = 3.03 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 91.00 / 30.00 = 3.03 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																				
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Beslenme ve sağlık arasındaki ilişkiyi tanımlayabilecektir. / Define the relationship between nutrition and health.																					
2.Karbonhidratların tanımını, yapısını, çeşitlerini, özelliklerini, görevlerini planlar. / Plans definition, structure, types, characteristics and tasks of carbohydrates.																					
3.Proteinlerin tanımını, yapısını, çeşitlerini, özelliklerini, görevlerini örneklendirir. / Defines the definition, structure, types, properties and tasks of proteins.																					
4.Lipitlerin tanımını, yapısını, çeşitlerini, özelliklerini, görevlerini açıklar. / Explains the definition, structure, types, properties and duties of lipids.																					
5.Vitaminlerin, minerallerin ve suyun sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini ilişkilendirebilecektir. / Relate the importance of vitamins, minerals and water in healthy nutrition and body work.																					

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