

" NUTRITION PRINCIPLES AND DIET " INDIVIDUAL COURSE DESCRIPTION
"BESLENME İLKELERİ VE DİYET" DERS TANITIM FORMU

Ders Adı	Beslenme İlkeleri Ve Diyet		
Dersin kodu	HEM 206		
Dersin tipi	Seçmeli		
Dersin düzeyi	Lisans		
AKTS kredisi	2		
Teorik (saat/hafta)	2		
Pratik (saat/hafta)	-		
Laboratuar (saat/hafta)	-		
Dersin yılı	2		
Dersin açıldığı yarıyıl	1		
Eğiticinin(lerin) adı soyadı	Dersi verecek öğretim üyesi okul yönetimi tarafından dönem başında belirlenecektir.		
Veriliş biçimi	Yüz yüze		
Dili	Türkçe		
Önkoşul ve Birlikte- koşul	Yok		
Önerilen isteğe bağlı program bileşenleri	Yok		
Çalışma yerleri	Derslik		
Dersin amacı	Beslenmenin temel bilgi ve ilkelerini, beslenme sağlık etkileşimini bilen ve bu bilgisini hemşirelik rol ve işlevleri ile bütünleştiren hemşireler yetiştirmek.		
Öğrenme çıktıları	Beslenme İlkeleri ve Diyet dersinde verilen eğitim sonucunda öğrenci: <ol style="list-style-type: none">1. Beslenme ilkelerini ve temel kavramlarını kavrayabilme2. Besinleri gruplara ayırarak özelliklerini ve saklama koşullarını bilme3. Sağlıklı ve dengeli beslenme için alınması gereken besin gruplarını bilme4. Beslenmenin sağlık üzerindeki etkilerini bilme5. Klinikte hastaların hastalığa özel beslenme şekli hakkında bilgi edinme.		
Ders içeriği			
Haftalık detaylı ders içeriği	HAFTALAR	BAŞLIKLAR	
		Teorik dersler	Uygulamalar
	1	Beslenme ile ilgili kavramlar, Beslenme ve sağlık	
	2	Besin öğeleri (Karbonhidratlar)	
	3	Besin öğeleri (Proteinler)	
4	Besin öğeleri (Yağlar)		

	5	Besin öğeleri (Vitaminler)	
	6	Besin öğeleri (Su ve Mineraller)	
	7	Sınav	
	8	Besin grupları	
	9	Besin grupları	
	10	Enerji metabolizması, Enerji dengesizlikleri	
	11	Beslenme bozuklukları. Besin Hijyeni ve Sanitasyonu	
	12	Beslenmenin kanser üzerine etkileri	
	13	Hastalıklarda beslenme	
	14	Hastalıklarda beslenme	
	15	Sınav	

Kaynaklar	<p>DERS KİTAPLARI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Baysal A., Beslenme İlkeleri, Hatiboğlu Yayınevi,2002 . 2. Aplegate L., ED Özpinar H., Beslenme ve Diyet Temel İlkeleri, İstanbul Tıp Kitabevi , 2011. 3. Baysal A., Diyet el Kitabı, Hatipoğlu Yayınevi, 2015 4. Tüfekçi Alphan M.E., Baş M. , Hatiboğlu Yayınevi,2017 5. Willet W., Skerrett P. , Yetişkinler için Sağlıklı Beslenme Klavuzu, 2010. 6. Anadolu Üniversitesi Beslenme Ders Notları. 		
------------------	--	--	--

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl içi aktiviteler	Sayı	Semester (yıl) notuna % katkısı
Laboratuar test raporları		
Laboratuar uygulama sınavı		
Ödev	1	10
Denetleme (yarıyıl içi sınav)	1	30
Derse devam	1	10
TOTAL		
Yarıyıl içi aktivitelerin katkısı		50
Final sınavının katkısı		50
	TOTAL	100

İşyükünün çerçeve hesaplaması bağlamında dersin öğrenme, öğretme ve değerlendirme aktiviteleri

Aktiviteler	Sayı	Süre (saat)	Total iş yükü (saat)
Haftalık saat (kuramsal)	14	2	28
Haftalık saat (uygulama)			
Gözlem ve uygulama raporları			
Rapor, araştırma hazırlama ve sunma			
İnternet ve kütüphane araştırması			

Rapor hazırlama ve ödevleri sunma	1	2	2
Kısa sınav Kısa sınava hazırlanma			
Denetleme a) Ara sınav b) Sınav için çalışma	1 1	2 8	10
Final sınavı a) Sınav b) Bireysel çalışma için testler	1 1	2 18	20
Total iş yükü (saat) = 60			
DERSİN AKTS KREDİSİ = Total İş Yükü (saat)/(30 saat/AKTS)=60/30=2			

Öğrenme Çıktılarının Program Çıktılarına Katkısı

Öğrenme Çıktıları	Program Çıktılarına Katkısı							
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8
ÖÇ 1		3						
ÖÇ 2				2	3	3		
ÖÇ 3				3			4	
ÖÇ 4				5	3		5	
ÖÇ 5		4		4	4	4	5	

Katkı Düzeyi: 1 Çok Düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek