

Sağlık Bilimleri Yüksekokulu / Beslenme ve Diyetetik Programı

2019 - 2020 Eğitim Öğretim Yılı

BESLENME BİLİMİNİN TEMELLERİ

Ders Tasarımı (Syllabus)

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESLENME BİLİMİNİN TEMELLERİ	YBES2154100	Güz Dönemi	2+0	2	2
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	İngilizce				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Neda YOUSEFİRAD				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Celal SARİOĞLU				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin beslenme ile ilgili temel konulardaki kelime hazinelerini genişletmek.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Beslenme ve sağlık (health and nutrition), Karbonhidratlar (carbohydrates), Protein ve amino asitler (proteins and amino acids), Lipitler ve yağ asitleri (fats and fatty acids), Enerji metabolizması (energy requirements), Enzimler (Digestive juices), Su (Water), Mineraller (Minerals: Sodium, Potassium), Mineraller (Minerals: Iron, Iodine), Yağda Eriyen Vitaminler: (Fat- soluble vitamins: A,D), Yağda Eriyen Vitaminler: (Fat- soluble vitamins: E,K), Suda Eriyen Vitaminler: (Water – soluble vitamins tiamin, riboflavin), Suda Eriyen Vitaminler: (Water – soluble vitamins vitamin B12, folik asit), Suda Eriyen Vitaminler: (Water – soluble vitamins: vitamin C; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
1.Beslenme ve sağlık arasındaki ilişkiyi tanımlayabilmesi				1, 10, 2, 21, 3	A, C
3.Yetersiz ve dengesiz beslenmenin olumsuz sonuçlarını ayırt edebilmesi				1, 10, 2, 21, 3	A, C
2.Esansiyel besin öğelerinin vücut çalışmasındaki işlevlerini açıklayabilmesi				1, 10, 2, 21, 3	A, C
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 10: Beyin Fırtınası, 2: Soru - Cevap, 21: Video, 3: Tartışma				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav, C: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Beslenme ve sağlık (health and nutrition)	3. kaynak 5-7.sayfalar			
2	Karbonhidratlar (carbohydrates)	1.kaynak 76-85.sayfalar			
3	Protein ve amino asitler (proteins and amino acids)	1. kaynak 49-65.sayfalar			
4	Lipitler ve yağ asitleri (fats and fatty acids)	1.kaynak 86-92.sayfalar			
5	Enerji metabolizması (energy requirements)	1. kaynak 31-49.sayfalar			
6	Enzimler (Digestive juices)	51-60.sayfalar			
7	Su (Water)	3.kaynak 109-110.sayfalar			
8	Mineraller (Minerals: Sodium, Potassium)	3. kaynak 114-116.sayfalar			
9	Mineraller (Minerals: Iron, Iodine)	3.kaynak 127-135 ve 138-142. sayfalar			
10	Yağda Eriyen Vitaminler: (Fat- soluble vitamins: A,D)	3. kaynak 161-176.sayfalar			
11	Yağda Eriyen Vitaminler: (Fat- soluble vitamins: E,K)	3.kaynak 176-191.sayfalar			
12	Suda Eriyen Vitaminler: (Water – soluble vitamins tiamin, riboflavin)	193-216.sayfalar			
13	.Suda Eriyen Vitaminler: (Water – soluble vitamins vitamin B12, folik asit)	3.kaynak 217- 229.sayfalar			
14	Suda Eriyen Vitaminler: (Water – soluble vitamins: vitamin C	3.kaynak 237-246.sayfalar			
Kaynaklar					
Ders notları, Powerpoint sunum dosyaları.					
1.Introduction to Human Nutrition.Gibney M, Lanham-New SA, Cassidy A, Vorster HH (Eds). Second edition, Wiley-Blackwell.2009					
2.Krause's Food & Nutrition Therapy. Mahan, L.K., Stump, S.E. 12th edition, Elsevier, 2010.					
3. Baysal A. Beslenme, 15.baskı, 2015.					