

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESLENME BİLİMİNİN TEMELLERİ	BES2154100	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	Dr.Öğr.Üye. Neda SALEKİ				
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üye. Neda SALEKİ				
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 Kazanımları	Öğretim Yöntemleri		Ölçme Yöntemleri		
1.Beslenme ve sağlık arasındaki ilişkiyi tanımlar.	10, 16, 37, 9		A, E		
3.Yetersiz ve dengesiz beslenmenin olumsuz sonuçlarını ayırt eder.	10, 16, 37, 9		A, E		
2.Esansiyel besin öğelerinin vücut çalışmasındaki işlevlerini açıklar.	10, 16, 37, 9		A, E		
Öğretim Yöntemleri	10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 37: Bilgisayar Ve İnternet Destekli Öğretim, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, E: 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			
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		40			
Genel Sınav		60			

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.