

AKTS DERS TANITIM FORMU							
ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı)							
PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi - Sağlık Bilimleri Fakültesi Antalya Bilim University - Faculty of Health Sciences						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics	Zorunlu Compulsory					
Ders Kodu Course Code	BES 205						
Ders Adı Course Name	Beslenme İlkeleri ve Uygulaması-I Nutrition Principles and Practice-I						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik + Laboratuvar Theoretical +Laboratory				
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	6				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	6 (3-Teorik/ 3-Laboratuvar) 6 (3-Theoretical / 3-Laboratory)						
AKTS Kredisi ECTS Credit	6						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf notu Letter Grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Yok None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Yok None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Yok None						
Dersin Amacı Educational Objective	Genel beslenme ilkelerinin ve sağlığa etkilerinin öğretilmesi, beslenme durumunun saptanmasında, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerinin kavranması ve sağlıklı beslenme için öneriler geliştirilmesidir. Teaching general nutrition principles and their effects on health, understanding individual food consumption records and physical activity recording methods in determining nutritional status, and developing recommendations for healthy nutrition.						
Ders İçeriği Course Description	Bu ders; genel beslenme ilkelerini kavrama, karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alm önerileri, aşırı alm durumu, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemleri, besin hazırlama, pişirme ve işleme tekniklerinin öğrenmeyi içermektedir. This course includes learning general nutrition principles, the importance of carbohydrates, proteins and lipids in healthy nutrition, their chemical structure, properties, classification, functions, sources, daily intake recommendations, excessive intake, individual food consumption records and physical activity recording methods, food preparation, cooking and processing techniques.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Makro besin öğelerinin (karbonhidrat, yağ, protein) biyokimyasal yapıları, vücuttaki işlevleri ve gereksinimleri açıklar. Explains the biochemical structures of macronutrients (carbohydrates, fats, proteins), their functions in the body, and their requirements.					
	ÖÇ/LO 2	Besin hazırlama, pişirme ve işleme tekniklerinin öğrenir Learns food preparation, cooking, and processing techniques					
	ÖÇ/LO 3	Besinleri besin ögesi açısından değerlendirebilir Evaluates foods in terms of nutrients					
	ÖÇ/LO 4	Genel beslenme ilkelerini öğrenir. Learns general nutrition principles.					
	ÖÇ/LO 5	Besin tüketim kayıtlarını ve fiziksel aktivite düzeyi ilişkisini açıklar. Explains food consumption records and the relationship between physical activity levels.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)							
PART II ( Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI						
	PC1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively with oral, written and visual methods, report writing and presentation.	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PO1		✓		✓		✓
	PC2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work effectively both individually and in disciplinary and multi-disciplinary teams.			✓		✓
	PO2						
	PC3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Awareness of the necessity of lifelong learning and the ability to access information, to follow developments in science and technology, and to constantly renew itself.		✓		✓	✓
PO3							
PC4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.						

	PO4	Information about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.						✓
	PC5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .						
	PO5	Awareness about sectors and ability to prepare business plans.						
	PC6	Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.		✓			✓	
	PO6							
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	PC7	Evrensel düşünce ve değerlere sahip olmak, To have universal thoughts and values						
	PO7							
	PC8	Akademik ve etik değerlere bağlı olmak, To be committed to academic and ethical values,	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	PO8							
	PC9	Evrensel bilgi ve teknoloji standartlarında nitelikli eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sağlamak, To provide qualified education, research and consultancy services at universal information and technology standards	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	PO9							
	PC10	Lisans ve lisansüstü eğitim / öğretim programlarını ve bilimsel çalışmalarını, daha ileriye götürecek yeni hedeflere, stratejilere ve eylem planlarına açık olmak, To be open to new goals, strategies and action plans that will take undergraduate and graduate education / training programs and scientific studies further					✓	
PO10								
PC11	Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmaları desteklemek, sürdürmek ve artırmak. To support, maintain and increase interdisciplinary / multidisciplinary studies in the services provided.							
PO11								
PC12	Çiğne yararı sağın politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek. To contribute and develop health policies for the benefit of the country.	✓		✓	✓	✓		
PO12								
<b>Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)</b>	PC13	Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıt dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir. Has the ability to use evidence-based basic and professional knowledge in the field of Nutrition and Dietetics theoretically and practically.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	PO13							
	PC14	Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözme becerisi kazanır. Gains the ability to detect, define, interpret, decide and solve problems that may be encountered in different areas of Nutrition and Dietetics.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	PO14							
	PC15	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak sağlıklı bireylerin, toplumun ve hasta bireylerin beslenme durumunu saptama, karşılaşılabileceği sorunlarda (vaka, olay, ekipman, ürün vb.) analitik düşünceyi kullanarak kanıt dayalı uygun müdahale yaklaşımlarını seçme ve uygulayabilme becerisine sahiptir. Has the ability to determine the nutritional status of healthy individuals, society and sick individuals using the current knowledge and skills acquired in the field of Nutrition and Dietetics, and to select and apply appropriate evidence-based intervention approaches using analytical thinking in problems that may be encountered (case, event, equipment, product, etc.).	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	PO15							
	PC16	Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan çağdaş bilişim teknolojilerini ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanma becerisi kazanır. Gains the ability to effectively use contemporary information technologies and field-specific technological equipment required in Nutrition and Dietetics practices.	✓		✓	✓	✓	✓
PO16								
PC17	Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisi edinir. Gains the ability to communicate verbally and in writing at national and international levels on professional issues related to the field of Nutrition and Dietetics.	✓		✓	✓	✓		
PO17								
PC18	Yaşam boyu öğrenme ve kalite yönetiminin önemini benimseyerek bilim, teknoloji, eğitim ve sağlık konusundaki son gelişmeleri takip edebilme ve kendini sürekli geliştirme becerisi kazanır.							

PO18	Gains the ability to follow the latest developments in science, technology, education and health by embracing the importance of lifelong learning and quality management and to continuously improve oneself.	✓	✓	✓	✓	✓
PC19	Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri ve Toplum Beslenmesi gibi Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında ulusal ve uluslar arası ekiplerde veya bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışabilme, sorumluluk alma, bilimsel çalışma planlama, veri toplama, sonuçları analiz etme, yorumlama, yazılı ve sözlü olarak raporlama becerisine sahiptir.	✓	✓	✓	✓	✓
PO19	Has the ability to work effectively in national and international teams or independently in different areas of Nutrition and Dietetics such as Nutrition Sciences, Dietetics, Mass Nutrition Systems and Community Nutrition, take responsibility, plan scientific studies, collect data, analyze and interpret results, and report in writing and verbally.	✓	✓	✓	✓	✓
PC20	Tüm yaşam döngüsü boyunca farklı sosyodemografik özelliklere sahip bireylerin ve toplumun beslenme durumunu dikkate alarak ulusal ve uluslar arası düzeyde bireysel ve toplumsal beslenme önerilerinin geliştirilmesi, besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulması konusunda bilgi ve uygulamaya yönelik beceri kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓
PO20	Gains knowledge and application skills in developing individual and social nutrition recommendations at national and international levels, creating food and nutrition plans and policies, taking into account the nutritional status of individuals and society with different sociodemographic characteristics throughout the entire life cycle.	✓	✓	✓	✓	✓
PC21	Bireye, topluma, mesleğe ve diğer meslek gruplarına karşı mesleki etik ilkelerine uygun davranma bilinci ve mesleki uygulamalarının hukuksal sürecine yönelik farkındalık kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓
PO21	Gains awareness of behaving in accordance with professional ethical principles towards individuals, society, profession and other professional groups, and awareness of the legal process of professional practices.	✓	✓	✓	✓	✓

### III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

#### PART III ( Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Beslenmenin önemi Importance of nutrition	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 2	2	Karbonhidratlar-1 Carbohydrates-1	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 3	3	Karbonhidratlar-2 Carbohydrates-2	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 4	4	Besinler: Nişasta, tahıl,şeker ve tatlandırıcılar Nutrients: Starch, grains, sugar and sweeteners	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 5	5	Yağlar-1 Oils-1	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 6	6	Yağlar-2 Oils-2	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 7	7	Besinler: Yağlar Nutrients: Oils	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 8	8	Proteinler-1 Proteins-1	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 9	9	Proteinler-2 Proteins-2	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 10	10	Proteinin kalitesi The quality of the protein	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 11	11	Besinler: et, yumurta, kurubaklagiller Nutrients: Meat, eggs, legumes	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 12	12	Enerji metabolizması ve fiziksel aktivite Energy metabolism and physical activity	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 13	13	Öğrenci Sunumları-1 Student Presentations-1	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 14	14	Öğrenci Sunumları-2 Student Presentations-1	✓	✓	✓	✓	✓
Öğrenim Değerlendirme Metodları Ders Notuna	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telafi Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%	Ara Sınav dönem ortasında uygulanacak olup sınav tarihine kadar ele alınan konuları ve kaynakları kapsayacaktır. The Midterm Exam will be administered in the middle of the semester and will cover the topics and resources covered up until the exam date.			Yarıyıl sonu sınavına	

Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules		D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	20%	Laboratuvar dersleri ve sınıf içi pratik uygulamaları ile ilgili ödevler verilecek ve raporlar istenecektir. Assignments will be given and reports will be requested regarding laboratory courses and in-class practical applications.	Mazeretli sebebiyle giremeyen Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birimin belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler.		
		D3	Final Sınavı Final Exam	50%	Yarıyıl Sonu Sınavı olarak uygulanacak olan sınav dönem boyunca işlenen tüm konuları ve kaynakları kapsayacaktır. The exam, which will be administered as the End of Term Exam, will cover all topics and resources covered throughout the semester.			
		TOPLAM / SUM			100%			
<b>Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> Evidence of Achievement of Learning Outcomes		Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkta, her öğrencinin ağırlıklı not ortalaması hesaplanır. Dersi geçmek için, bir öğrenci 100 puan üzerinden, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenen bir hedef yüzdesini toplamak zorundadır ve bu hedef yüzdesini bulurken sınıf ortalaması dikkate alınır. Each course topic is tested with at least one exam question. The weight given to each learning assessment method is used to calculate each student's weighted grade point average. To pass the course, a student must collect a target percentage determined by the instructor out of 100 points, and the class average is taken into account when calculating this target percentage.						
<b>Harf Notu Belirleme Metodu</b> Method for Determining Letter Grade				<b>HARF NOTU</b> GRADE	<b>ARALIK</b> MARKS	<b>HARF NOTU</b> GRADE	<b>ARALIK</b> MARKS	
				A+	-	C+	60-64	
				A	95-100	C	55-59	
				A-	85-94	C-	50-54	
				B+	80-84	D+	45-49	
				B	75-79	D	40-44	
				B-	65-74	F	0-39	
<b>Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü</b> Teaching Methods, Student Work Load		<b>No</b>	<b>Tür Method</b>	<b>Açıklama Explanation</b>			<b>Saat Hours</b>	
		<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>						
		1	<b>Sınıf Dersi</b> Lecture	Dersin konuları bilgisayar sunumu kullanarak ve interaktif şekilde anlatılır (14 hafta x 3 saat) Course topics are explained interactively using computer presentations (14 weeks x 3 hours)			42	
		2	<b>Etkileşimli Ders</b> Interactive Lecture	-				
		3	<b>Problem Dersi</b> Recitation	-				
		4	<b>Laboratuvar</b> Laboratory	Beslenme ilkeleri uygulama laboratuvarında teorik konu ile ilgili uygulamalar yapılır (7 hafta x 3 saat) In the nutrition principles application laboratory, applications are made on the theoretical subject (7 weeks x 3 hours)			21	
		5	<b>Uygulama</b> Practical	Tahtaya yazarak ve bilgisayarlı sunumla sınıf içi uygulamalar yapılır ve sorular çözülür (7 hafta x 3 saat). In-class practice is done and questions are solved by writing on the board and using computer presentations (7 weeks x 3 hours).			21	
		6	<b>Saha Çalışması</b> Field Work					
		7	<b>Ara Sınav</b> Midterm Exam	1 saat 1 hour			1	
		8	<b>Final Sınavı</b> Final Exam	1 saat 1 hour			1	
		<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>						
		7	<b>Ara Sınav</b> Midterm Exam	Ara Sınavı hazırlık için, sınava kadar işlenen konular tekrar edilir (7 hafta x 3 saat). The topics covered until the exam are reviewed in preparation for the Midterm Exam (7 weeks x 3 hours)			21	
		9	<b>İş Planı</b> Business Plan	Grup çalışmaları için iş planı yapılır. (3 saat) A work plan is prepared for group work. (3 hours)			3	
		10	<b>Ders Tekrarı</b> Review	Her hafta teorik dersten sonra 2 saat konu tekrar yapılır (14 hafta x 2 saat). Each week, 2 hours of topic review will be conducted after the theoretical lesson. (14 weeks x 2 hours)			28	
		11	<b>Final Sınavı</b> Final Exam	Final Sınavına hazırlık için yarıyıl boyunca işlenen tüm konular tekrar edilir.(14 hafta x 3 saat) All topics covered throughout the semester are reviewed in preparation for the Final Exam.(14 weeks x 3 hours)			42	
		12	<b>Ofis Saati</b> Office Hours					
<b>IV. BÖLÜM</b> IV. PART							<b>TOPLAM / TOTAL</b>	180
<b>Öğretim Elemanı</b> Instructor		<b>İsim Soyisim</b> Name Surname		Dr. Öğr. Üyesi Aysel ŞAHİN KAYA				
		<b>E-posta</b> E-mail		aysel.kaya@antalya.edu.tr		<b>Ofis</b> Office	B1-43	
<b>Ders Materyalleri</b> Course Materials		<b>Görüşme saatleri</b> Office Hours		Haftada 1 saat 1 hour per week				
		<b>Zorunlu</b> Mandatory						

Diğer Other	<b>Önerilen Recommended</b>	1. Beslenme. Ayşe Baysal. 2. Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi 3. Introduction to Human Nutrition. Michael J Gibney, Hester H Vorster, Frans J Kok. 4. Understanding Food Principles and Preparation. Amy Brown. 2002. 5. Biochemical and Physiological Aspects of Human Nutrition. Martha H Stipanuk.2000. 6. Advanced Nutrition Micronutrients. Carolyn D Berdrier.1998. 7. The Nutrition Handbook for Food Processors. CJK Henry, C Chapman. 2002. 8. Handbook of Nutrition and Food. Carolyn D Berdrier.2002.
	<b>Akademik Dürüstlük</b>	Akademik dürüstlüğün ihlal edilmesi, sadece kopya çekmekle sınırlı değildir ayrıca, izinsiz alıntı yapmak, bilgi uydurmak veya atıf yapmak, başkalarının sahtekarlık hareketlerine yardım etmek, eğitmenin haberi olmaksızın daha önce kullanılan bir çalışmanın veya başka bir öğrencinin çalışmasının teslim edilmesi veya diğer öğrencilerin akademik çalışmalarına müdahale etmeyi de içermektedir. Akademik irtibakların herhangi biri ciddi bir akademik ihlaldir ve disiplin işlemi ile sonuçlanır. Antalya Bilim Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programlarına İlişkin Direktifin 25'inci Maddesinde açıklanmaktadır.
	<b>Scholastic Honesty</b>	Violations of scholastic honesty include, but are not limited to cheating, plagiarizing, fabricating information or citations, facilitating acts of dishonesty by others, having unauthorized possession of examinations, submitting work of another person or work previously used without informing the instructor, or tampering with the academic work of other students. Any form of scholastic dishonesty is a serious academic violation and will result in a disciplinary action. It is explained in Article 25 of the Directive on Associate and Undergraduate Programs of Antalya Bilim University.
	<b>Engelli Öğrenciler Students with Disabilities</b>	Dersin işleniş ve öğrenimin değerlendirilmesi ile ilgili olarak engelli öğrenciler için uygun şartlar sağlanmaktadır. Reasonable accommodations will be made for students with verifiable disabilities.
	<b>Güvenlik Konuları Safety Issues</b>	Dersin uygulama kısmı ile ilgili dikkat edilmesi gereken kurallar ile ilgili öğrenciler bilgilendirilmektedir. Buna ek olarak bu dersi almadan önce İş Sağlığı ve Güvenliği dersi verilir, başarı sağlayan öğrenci sertifikalandırılır. Students are informed about the rules to be followed regarding the practical part of the course. In addition, an Occupational Health and Safety course is given before taking this course, and students who succeed are certified.
<b>Esneklik Flexibility</b>	Ders süresince, öğretim programının her bileşenini yerine getirmesini engelleyen durumlar ortaya çıkabilir ve bu nedenle müfredat değişebilir. Öğrenciler herhangi bir değişiklik yapılmadan önce bilgilendirilecektir. During the course, situations may arise that prevent him from fulfilling every component of the curriculum, and therefore the curriculum may change. Students will be informed before any changes are made.	

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-