

## AKTS DERS TANITIM FORMU

## I. BÖLÜM (Senato Onayı)

Dersi Açan Fakülte /YO	Antalya Bilim Üniversitesi - Sağlık Bilimleri Fakültesi		Dersi Açan Bölüm	Beslenme ve Diyetetik Bölümü	
Dersi Alan Program/lar	Beslenme ve Diyetetik Bölümü				
Ders Adı	Beslenme İlkeleri ve Uygulaması-1		Ders Kodu	BES101	
Ders Seviyesi	Lisans		Ders Türü	Zorunlu	
Öğretim Dili	Türkçe		AKTS Kredisi	6	
Haftalık Ders Saati	Ders: 3	Uygulama: -	Stüdyo: -	-	
	Lab: 3	Sunum-Anlatım: -	Diğer: -	-	
Ön koşul/lar			Yan koşul/lar	Yok	
Kavıt Kısıtlaması	Yok		Notlandırma Türü	Harf Notu	
Dersin Amacı	Genel beslenme ilkelerinin ve sağlığa etkilerinin öğretilmesi, beslenme durumunun saptanmasında, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerinin				
Ders İçeriği	Genel beslenme ilkelerini kavrama, karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alm önerileri, aşırı alım durumu. Bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemleri, besin hazırlama, pişirme ve işleme tekniklerinin				
Öğrenim Çıktıları	ÖC1	Makro besin öğelerinin (karbonhidrat, yağ, protein) biyokimyasal yapıları, vücuttaki işlevleri ve gereksinimleri kavrama			
	ÖC2	Besin hazırlama, pişirme ve işleme tekniklerinin öğrenme			
	ÖC3	Besinleri besin öğesi açısından değerlendirebilme			
	ÖC4	Genel beslenme ilkelerini kavrama			
	ÖC5				
	ÖC6				
	ÖC7				

## II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)

	No	Program Çıktıları	ÖC1	ÖC2	ÖC3	ÖC4	ÖC5	ÖC6	ÖC7
Temel Çıktılar	PC1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.	✓	✓	✓	✓			
	PC2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplini takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.	✓	✓	✓	✓			
	PC3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	✓	✓	✓	✓			
	PC4	Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişikliklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.	✓	✓	✓	✓			
	PC5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi.	✓	✓	✓	✓			
Fakülte/YO Çıktıları	PC6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.	✓	✓	✓	✓			
	PC7	Evrinsel düşünce ve değerlere sahip olmak.	✓	✓	✓	✓			
	PC8	Akademik ve etik değerlere bağlı olmak.	✓	✓	✓	✓			
	PC9	Evrinsel bilgi ve teknoloji standartlarında nitelikli eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sağlamak.	✓	✓	✓	✓			
	PC10	Lisans ve lisansüstü eğitim/öğretim programlarını ve bilimsel çalışmalarını, daha ilerive güdürecek yeni hedeflere, stratejilere ve evlem planlarına açık olmak.	✓	✓	✓	✓			
Program Özel Çıktıları	PC11	Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmaları desteklemek, sürdürmek ve arttırmak.	✓	✓	✓	✓			
	PC12	Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek.	✓	✓	✓	✓			
	PC13	Temel tıp ve klinik bilimler ile ilgili teorik bilgiyi, ana hatları ile açıklar ve bunları Beslenme ve Diyetetik ile ilişkilendirir			✓	✓			
	PC14	Beslenme ve Diyetetik değerlendirme yöntemlerini uygular, analiz eder ve kuramsal bilgiyi ilişkilendirerek yorumlar	✓	✓	✓	✓			
	PC15	Bireye özgü beslenme ve diyetetik programını planlar ve uygular	✓	✓	✓	✓			
	PC16	Değerlendirme ve tedavi verilerinin kaydı tutar ve arşivler	✓	✓	✓	✓			
	PC17	Bilimsel bir araştırmayı planlar, yürütür ve sunar			✓	✓			
	PC18	Etkili iletişim becerisine sahiptir	✓	✓	✓	✓			
	PC19	Mesleki görev ve sorumluluklarını hukuksal boyutta tanımlar ve etik prensipler çerçevesinde uygular	✓	✓	✓	✓			
	PC20	Meslekle ilgili yaşam boyu öğrenme becerisine sahiptir	✓	✓	✓	✓			
	PC21	Mesleki gelişmeleri takip edebilmek için yabancı dili etkin kullanabilir	✓	✓	✓	✓			
	PC22	Mesleği ile ilgili kalite, iş sağlığı ve güvenliği konularını bilir ve uygular	✓	✓	✓	✓			

## III. BÖLÜM (Bölüm Kurulu Onayı)

	No	Hafta	Konu Açıklaması	ÖC1	ÖC2	ÖC3	ÖC4	ÖC5	ÖC6	ÖC7
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları	K1	1	Beslenmenin önemi	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K2	2	Karbonhidratlar-1	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K3	3	Karbonhidratlar-2	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K4	4	Besinler: nişasta, tahıl, şeker ve tatlandırıcılar	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K5	5	Yağlar-1	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K6	6	Yağlar-2	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K7	7	Proteinler-1	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K8	8	Araştırma	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K9	9	Proteinler-2	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K10	10	Proteinin kalitesi	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K11	11	Besinler: et, yumurta, kurubaklagiller	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K12	12	Enerji metabolizması ve fiziksel aktivite	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K13	13	Öğrenci Sunumları-1	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
	K14	14	Öğrenci Sunumları-2	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8	D1-D4-D8			
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları	No	Tür		Ağırlık	Uygulama Kuralı		Telif Kuralı			
	D1	Sınav		60,0%	Yarıylı Sonu Sınavı olarak uygulanacak olan sınav dönem boyunca işlenen tüm konular ve kaynakları kapsayacaktır.		Yarıylı sonu sınavına mazereti sebebiyle giremeyen Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birim belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler.			
	D2	Kısa Sınav (Quiz)								
	D3	Ödev								
	D4	Ara Sınav		30,00%	Ara Sınav dönem ortasında uygulanacak olup sınav tarihine kadar ele alınan konular ve kaynakları kapsayacaktır.		Sınav mazereti sebebiyle giremeyen mazereti Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birim belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler.			
	D5	Proje								
	D6	Sunum								
	D7	Katılım/Etkileşim								
	D8	Sınıf/Lab./Saha Çalışması		10%						
	D9	Diğer								
TOPLAM				100%						
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkla, 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.									
	Doğrudan Dönüşüm Sistemi (DDS)		<input checked="" type="checkbox"/>	Bağıl Değerlendirme Sistemi (BDS)		<input type="checkbox"/>				
	Öğretim Üyesi/Görevlisinin belirleyeceği diğer bir yöntem (belirlenen bu yöntem aşağıda açıklanmıştır)									

Harf Notu Belirleme Metodu	Başarı Notu Aralığı		Harfli başarı Notu	Başarı Katsayısı	Başarı Değerlendirmesi		
	95-100		A+	4	Başarılı		
	85-94		A-	4	Başarılı		
	80-84		B+	3,7	Başarılı		
	75-79		B	3,3	Başarılı		
	65-74		B-	3	Başarılı		
	60-64		C+	2,7	Başarılı		
	55-59		C	2,3	Başarılı		
	50-54		C-	2	Başarılı		
	45-49		D+	1,7	Geçer		
40-44		D	1,3	Başarısız			
0-39		F	1	Başarısız			
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü	No	Tür	Açıklama	Toplam Saat			
	Öğretim elemanı tarafından ayrılması planlanan süre						
	1	Sınıf Dersi	Ders konuları tahtaya yazarak veya bilgisayarlı sunum ile anlatılır. Ders sırasında örnek sorular çözülür	42			
	2	Etkileşimli Ders					
	3	Problem Çözümü					
	4	Laboratuvar	İlgili laboratuvar gereken haftalarda	42			
	5	Uygulama					
	6	Saha Çalışması					
	Öğrenci tarafından ayrılması planlanan süre						
	7	Proje					
	8	Ödev		48			
	9	Ders Öncesi Hazırlık	Yeni konular sınıftan işlenmeden önce öğrenilir.	14			
	10	Ders Tekrarı	Sınavlar ve ödevlere hazırlık için konular tekrar edilir.	14			
	11	Stüdyo					
12	Ofis Saati	Öğretim üyesi ile birebir görüşme					
Hesaplanan AKTS Kredisi		En Fazla	6	En Az	5	Genel Toplam	160
<b>IV. PART</b>							
Öğretim Elemanı	İsim Soyisim	Aysel SAHİN KAYA					
	E-mail	<a href="mailto:aysel.kaya@antalya.edu.tr">aysel.kaya@antalya.edu.tr</a>					
	Telefon Numarası	+90 242 245 00 00					
	Ofis Numarası						
	Ofis Saati						
Ders Materyalleri	Zorunlu						
	Önerilen	1. Beslenme. Aysel İbaysal. 2. Türkiye ve Özgü Beslenme Rehberi 3. Introduction to Human Nutrition. Michael Levickson. 4. Diet and Human Performance. 5. Human Nutrition. 6. Nutrition and Health. 7. Nutrition and Disease. 8. Nutrition and the Environment. 9. Nutrition and the Elderly. 10. Nutrition and the Young. 11. Nutrition and the Athlete. 12. Nutrition and the Special Populations. 13. Nutrition and the Public Health. 14. Nutrition and the Food Industry. 15. Nutrition and the Food System. 16. Nutrition and the Food Security. 17. Nutrition and the Food Quality. 18. Nutrition and the Food Safety. 19. Nutrition and the Food Policy. 20. Nutrition and the Food Law. 21. Nutrition and the Food Ethics. 22. Nutrition and the Food Culture. 23. Nutrition and the Food History. 24. Nutrition and the Food Future.					
Diğer	Akademik Dürüstlük	Akademik dürüstlüğü ihlal edilmesi, sadece kopya çekmekte 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 intibakların 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.					
	Engelli Öğrenciler	Engelliliği doğrulanan öğrenciler için makul düzenlemeler yapılacaktır.					
	Güvenlik Konuları						
	Esneklik	Ders süresince, öğretim programının her bileşenini yerine getirmesini engelleyen durumlara ortaya çıkabilir ve bu nedenle müfredat değişebilir. Öğrenciler herhangi bir değişiklik yapılmadan önce bilgilendirilecektir.					

Form No: ÜY-FR-1048 Yayın Tarihi 01.04.2021 Değ. No 0 Değ. Tarihi-