

BDB104 - BESLENME İLKELERİ VE UYGULAMALARI II

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
BESLENME İLKELERİ VE UYGULAMALARI II	BDB104	2.Yarıyıl/Bahar	2	0	2	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-yanıt, Gösterme, Uygulama					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Besin ve besin gruplarının beslenme özellikleri, besin öğeleri ve enerji içeriklerini uygulamalı olarak öğrenmek.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Besinleri öğrenir. 2. Besinlerin insan beslenmesindeki önemini kavrar. 3. Menü planlamayı ve menü özelliklerini öğrenir ve menü planlama becerisini geliştirir. 4. Besin işleme-saklamanın önemini ve yöntemlerini uygular ve öğrenir. 5. Besin öğeleri kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini öğrenir. 6. Besinleri enerji, karbonhidrat, protein, yağ, vitamin, mineral, su ve posa içerikleri açısından karşılaştırır. 7. Sağlıklı beslenme için besin ve besin gruplarına yönelik öneriler geliştirir.					
Kaynaklar	1. Baysal, A (2011). Beslenme (13 th edition). Ankara: Hatipoğlu Yayıncılık. 2. Mahan, L.K, Escott-Stump, S, Raymond, J. (2011) Krause's Food & the Nutrition Care Process (13 th edition). Washington: Elsevier. 3. Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi. (2004). T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü ve Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara. 4. Berdanier C.D, Johanna T, Dwyer, J, Feldman E.B. (2007) Handbook of Nutrition and Food (2th edition). CRC Press 5. Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı-TUBİTAK					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Besin Grupları, Menü Hazırlama, Besin Hazırlama Laboratuvarı Çalışma Kuralları
2. Hafta	Ölçü Alma ve Ağırlık Ölçme Uygulaması
3. Hafta	Yumurtanın Beslenme Özellikleri
4. Hafta	Yumurta Uygulamaları
5. Hafta	Süt ve Süt Ürünlerinin Beslenme Özellikleri
6. Hafta	Süt ve Süt Ürünleri Uygulamaları
7. Hafta	Tahıllar ve Ekmeğin Beslenme Özellikleri
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Tahıllar ve Ekmek Uygulamaları
10. Hafta	Kurubaklagiller ve Yağlı Tohumların Beslenme Özellikleri
11. Hafta	Kurubaklagiller ve Yağlı Tohumlar Uygulamaları
12. Hafta	Et, Tavuk ve Balığın Beslenme Özellikleri
13. Hafta	Et, Tavuk ve Balık Uygulamaları
14. Hafta	Sebze ve Meyvelerin Beslenme Özellikleri
15. Hafta	Sebze ve Meyveler Uygulamaları

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar	14	2	28
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	1	6	6
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	4	4
Yarıyıl sonu sınavları	1	6	6

Toplam iş yükü (saat) / 25(s)	100 / 25=4
Ders AKTS	4

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%20
Kısa Sınav		
Laboratuvar	1	%30
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		50
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		50
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları						
	Ö.Ç.1	Ö.Ç.2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5	Ö.Ç.6	Ö.Ç.7
1. Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgiler edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme. Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilme	2	2	2	2	2	2	2
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme							
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme	4	4	4	4	4	4	4
4. Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirebilir. Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilir	3	3	3	3	3	3	3
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir							
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir							
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir							
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir							
9. Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamalara katılabilir doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanabilir, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade ederek ve tüm ekip elamanlarıyla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurabilir							
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.	3	3	3	3	4	4	4

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel