

BDB104 - Beslenme İlkeleri Ve Uygulamaları II

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Beslenme İlkeleri Ve Uygulamaları II	BDB104	2.Yarıyıl/Bahar	2	0	2	4
Ön koşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin Öğrenme ve Öğretme Teknikleri	Anlatım yöntemi, Soru-cevap yöntemi, Deney (laboratuvar) yöntemi, Problem çözme yöntemi, Grup çalışması yöntemi, Bireysel çalışma yöntemi					
Dersin Sorumluları						
Dersin Amaçları	Besinlerin ve besin gruplarının 1.Beslenmede önemini, 2.Enerji ve besin öğeleri içeriklerini, 3. Enerji ve besin öğeleri kayıplarını önleyerek hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini uygulamalı olarak öğretmektir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Besinlerin yer aldığı besin gruplarını öğrenir. 2. Farklı yaş ve cinsiyette bireylerin günlük tüketmesi önerilen besin miktarını öğrenir. 3. Menü özelliklerini, menü planlamayı öğrenir ve menü planlama becerisini geliştirir. 4. Enerji ve besin öğeleri kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini uygulamalı öğrenir. 5. Besinleri enerji, karbonhidrat, protein, yağ, vitaminler, mineraller, su ve posa içerikleri açısından karşılaştırır. 6. Yemeklerin maliyetini hesaplamayı uygulamalı öğrenir.					
Kaynaklar	1. Baysal, A. Beslenme (18 baskı). HATİPOĞLU Basım ve Yayım San Tic. Ltd. Şti. 2018, Ankara. 2. Merdol TK, Başoğlu S, Örer N. Beslenme ve Diyetetik Açıklamalı Sözlük (1. Baskı). HATİPOĞLU Basım ve yayım San Tic. Ltd. Şti. 2018, Ankara. 3. Türkiye Beslenme Rehberi 2015. T.C. Sağlık Bakanlığı Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, Ankara. 4. Ulusal Gıda Kompozisyonu Veri Tabanı (Türkomp) (2020). www.turkomp.gov.tr 5. Baysal A, Kutluay Merdol T, Sacır H, Cigirim N, Başoğlu S. Türk Mutfağından Örnekler. T.C. Sağlık Bakanlığı Yayınları. Ankara. 6. Beyhan Y. Toplu Beslenme Sistemlerinin Organizasyonu. Ankara Nobel Tıp Kitabevi.2018, Ankara. 7. Ünver B. Deneysel Yiyecek Hazırlama. Mars Matbaası. 1987, Ankara.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Besin Grupları, Menü Hazırlama
2. Hafta	Besin Hazırlama Laboratuvarı Çalışma İlkeleri, Besinlerin ve İçeceklerin Ağırlıklarını 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	Etlerin Beslenme Özellikleri
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Etler Uygulamaları
10. Hafta	Kurubaklagiller ve Yağlı Tohumların Beslenme Özellikleri
11. Hafta	Kurubaklagiller ve Yağlı Tohumlar Uygulamaları
12. Hafta	Tahıllar ve Ekmeğin Beslenme Özellikleri
13. Hafta	Tahıllar ve Ekmek Uygulamaları
14. Hafta	Sebze ve Meyvelerin Beslenme Özellikleri
15. Hafta	Sebze ve Meyveler Uygulamaları

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
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	4	4
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	5	5
Yarıyıl sonu sınavları	1	7	7
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)	100 / 25=4		
Ders AKTS	4		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav		
Uygulama/Laboratuvar	1	%60
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödev		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
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
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	1	5	4	1	1	5
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	1	5	2	5	1	5
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	1	1	1	1	1	1
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	1	3	1	1	1	1
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	1	1	1	3	1	3
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	4	4	2	1	1	3
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	5	4	5	5	4	5
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	4	5	5	5	5	4
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	5	5	5	5	5	5

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