GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Nutrition Principles / Nutrition Principles	
Ders Kodu / Course Code	ODYL266	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Evening Class / Evening Class	
Eğitim Dili / Education Language	English / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı hemodiyaliz hastalarında temel beslenme ilkelerini öğretmektir.	The aim of this course is to teach basic nutrition principles in hemodialysis patients.
İçeriği / Content	besin alımı ve sağlığı, karbonhidratlar, lipidler, proteinler, nükleik asitler, enzimler, enerji metabolizması, hormonlar ve metabolizma, su ve mineraller, vitaminler, besin grupları, katkı elementleri, kimyasallar ve fonksiyonel besinler, probiyotikler, besin planlaması, gebelik konularını kapsar. ve doğumla beslenme çocukluk çağı obezitesi, halsizlik, hemodiyaliz hastalarında beslenme sorunları.	This course covers the topics of food intake and health, carbohydrates, lipids, proteins, nucleic acids, enzymes, energy metabolism, hormones and metabolism, water and minerals, vitamins, food groups, additive elements, chemicals and functional foods probiotics food planning, pregnancy and childbirth feeding childhood obesity, weakness, nutrition issues in hemodialysis patients.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Besin kaynaklarını sınıflandırabilme, kaynaklarını ve gereksinimlerini açıklayabilme.	To be able to classify food sources and explain their sources and requirements.
2	Gebelik ve emzirme döneminde beslenme özelliklerini tanımlayabilme.	To be able to define nutritional properties during pregnancy and lactation.
3	Böbrek hastalıklarında diyet tedavisini öğrenmek ve beslenme ile ilgili klinik bulguları ve komplikasyonları ifade etmek.	To learn dietary treatment in kidney diseases and to express clinical findings and complications related to nutrition.
4	Periton diyalizi hastalarında hemodiyaliz hastalarında beslenme desteği uygulamalarını açıklayabilme.	To be able to explain the applications of nutritional support in hemodialysis, peritoneal dialysis patients.
5	Bebeklik, çocukluk ve ergenlik döneminde beslenme özelliklerini değerlendirebilme.	To be able to evaluate nutritional characteristics during infancy, childhood and adolescence.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Beslenme Bilimine Giriş				
	Introduction to Nutrition Science				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Karbonhidratlar				
	Carbohydrates				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Yağlar				
	Fats				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Proteinler, Enzimler ve Nükleik Asitler				
	Proteins, Enzymes and Nucleic Acids				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Su ve minerallaer I				
	Water and Minerals I				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ve mineraller II				
	Water and Minerals II				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağda çözünen vitaminler				
	Fat soluble vitamins				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Suda eriyen vitaminler				
	Water soluble vitamins				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Suda eriyen vitaminler				
	Water soluble vitamin				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Probiyotikler				
	Probiotics				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda katkı maddeleri				
	Food Additives				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerji-Metabolizma-Kalori Hesaplama				
	Energy-Metabolism-Calorie Calculator				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	2	100
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	25.00	25.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	40.00	40.00
Okuma / Reading	1	33.00	33.00
Toplam / Total:	5	100.00	100.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 100.00/25.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 100.00 / 25.00 = 4.00 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14
1.Besin kaynaklarını sınıflandırabilme, kaynaklarını ve gereksinimlerini açıklayabilme. / To be able to classify food sources and explain their sources and requirements.	5	3	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2.Gebelik ve emzirme döneminde beslenme özelliklerini tanımlayabilme. / To be able to define nutritional properties during pregnancy and lactation.	5	3	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
3.Böbrek hastalıklarında diyet tedavisini öğrenmek ve beslenme ile ilgili klinik bulguları ve komplikasyonları ifade etmek. / To learn dietary treatment in kidney diseases and to express clinical findings and complications related to nutrition.	5	3	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4.Periton diyalizi hastalarında hemodiyaliz hastalarında beslenme desteği uygulamalarını açıklayabilme. / To be able to explain the applications of nutritional support in hemodialysis, peritoneal dialysis patients.	5	3	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5.Bebeklik, çocukluk ve ergenlik döneminde beslenme özelliklerini değerlendirebilme. / To be able to evaluate nutritional characteristics during infancy, childhood and adolescence.	5	3	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high