

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Nutrition Principles / Nutrition Principles	
Ders Kodu / Course Code	ODYL262	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	The aim of this course is to teach basic nutrition principles in hemodialysis patients.	The aim of this course is to teach basic nutrition principles in hemodialysis patients.
İçeriği / Content	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.	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)	Emrah İpek	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda kaynaklarını sınıflandırıp, kaynaklarını ve gereksinimlerini açıklayabilme.	To be able to classify food sources and explain their sources and requirements.
2	Böbrek hastalıklarında diyet tedavisini öğrenmek ve beslenme ile ilgili klinik bulgu ve komplikasyonları ifade etmek.	To learn dietary treatment in kidney diseases and to express clinical findings and complications related to nutrition.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Introduction to Nutrition Science				
	Introduction to Nutrition Science				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Carbohydrates				
	Carbohydrates				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fats				
	Fats				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proteins, Enzymes and Nucleic Acids				
	Proteins, Enzymes and Nucleic Acids				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proteins, Enzymes and Nucleic Acids				
	Proteins, Enzymes and Nucleic Acids				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Water and Minerals I				
	Water and Minerals I				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Water and Minerals				
	Water and Minerals				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Midterm Exam				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fat soluble vitamins				
	Fat soluble vitamins				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Water soluble vitamins				
	Water soluble vitamins				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Water soluble vitamins				
	Water soluble vitamins				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Probiotics				
	Probiotics				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Food Additives				
	Food Additives				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Energy-Metabolism-Calorie Calculator				
	Energy-Metabolism-Calorie Calculator				

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	1	100
Toplam / Total:	1	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 Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	25.00	25.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	25.00	25.00
Okuma / Reading	1	25.00	25.00
Toplam / Total:	3	75.00	75.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 75.00/25.00 = 3.00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 75.00 / 25.00 = 3.00 ~ 3.00			

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.Gıda kaynaklarını sınıflandırıp, kaynaklarını ve gereksinimlerini açıklayabilme. / To be able to classify food sources and explain their sources and requirements.	4	5	3	4	3	4	3	2	3	1	1	2	1	1
2.Böbrek hastalıklarında diyet tedavisini öğrenmek ve beslenme ile ilgili klinik bulgu ve komplikasyonları ifade etmek. / To learn dietary treatment in kidney diseases and to express clinical findings and complications related to nutrition.	4	5	3	4	3	4	3	2	3	1	1	2	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