



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Temel Beslenme							
Ders Kodu		HE106		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	54 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin sonunda öğrenciler, sağlıklı beslenme ile ilgili temel kavramları tanımakta, besin öğelerinin yapısı, insan bedeninde kullanım, gereksinimleri ve kaynaklarını öğrenmekte, hastalıklarda beslenme ilkeleri ile ilgili konularda temel bilgi sahibi olacaklardır.							
Özet İçeriğı		Beslenmeye giriş, sağlıklı beslenme, gıda bileşenleri ve fonksiyonları, metabolizma, yaşam boyu beslenme, hastalıklarda beslenme							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Denk Ders	HF104
-----------	-------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Baysal A. Beslenme. Yenilenmiş 12. Baskı. Hatipoğlu yayınları. Ankara. 2009.
2	Demirci M. Beslenme. 2. Baskı, Onur grafik. Topkapı/İstanbul, 2005.
3	Köksal O. Gıda ve beslenme. Erciyes Üniversitesi Yayınları no:130, Kayseri, 2001.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Beslenmeye giriş
2	Teorik	Gıda bileşenleri
3	Teorik	Karbonhidratlar
4	Teorik	Proteinler
5	Teorik	Yağlar
6	Teorik	Vitaminler
7	Teorik	Mineraller
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Metabolizma
11	Teorik	Obezite
12	Teorik	Besin grupları
13	Teorik	Gıdalar ve sağlığımız
14	Teorik	Yaşam boyu beslenme
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	8	2	10
Dönem Sonu Sınavı	1	14	2	16
Toplam İş Yüğü (Saat)				54
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Sağlık ve temel beslenme kavramlarını tanıyabilme
2	Beslenme sorunlarını kavrayabilme
3	Besin öğelerinin kimyasal yapısı, bedende kullanımı, gereksinimleri ve kaynaklarını anlayabilme
4	Temel beslenme ilkelerini kavrayabilme
5	Temel beslenme ilkelerini gerektiğinde uygulayabilme

Program Çıktıları (Hemşirelik Programı)

1	Bu program mezunları; Hemşirelik alanındaki temel ve güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç gereçleri ve multimedya eğitim araç gereçleri ile diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.
2	Hemşirelik alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme becerisine sahiptir.
3	Birey, aile ve toplumun sağlık bakım gereksinimlerini bütüncül yaklaşımla hemşirelik süreci doğrultusunda karşılar.
4	Toplumsal, bilimsel ve mesleki etik değerleri benimser.
5	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik ve mesleki etik kurallarına uygun davranır.
6	Hemşirelik alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde sağlık ekibi üyesi olarak sorumluluk alır.
7	Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır.
8	Hemşirelik alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerilere eleştirel yaklaşır
9	Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir ve davranışa dönüştürür
10	Hemşirelik alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilerini ve temel eğitim becerilerini kullanarak sağlık eğitimi, meslektaş eğitimi ve meslek adayı eğitimi yapar
11	Hemşirelik alanına özgü bilimsel bilgi birikimine katkıda bulunma sorumluluğunu yerine getirir/tanımlayıcı düzeyde araştırma yapar.
12	Profesyonel kimliği ile meslektaşlarına rol model ve topluma örnek olur.
13	Sözlü ve yazılı olarak etkili iletişim kurar.
14	Alanının gerektirdiği düzeyde istatistik, bilgisayar, bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir
15	Bir yabancı dili en az Avrupa portföyü B1 genel düzeyinde kullanabilir
16	Diğer meslek grupları ile işbirliği içinde proje ve etkinlikler düzenler ve bunları uygular.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	1	1	1	1	1
PÇ3	2	2	2	2	2
PÇ12	1	1	1	1	1
PÇ13	2	2		2	2
PÇ16	2	2	2	2	2

