

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Nutrition Principles and Practices II / Nutrition Principles and Practices II	
Ders Kodu / Course Code	EBES204	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
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	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	
Amacı / Purpose	Bu ders öğrenciye beslenmenin temel ilkelerini öğretmeyi ve beslenme bilimine mutfak ortamında girişi amaçlar. Makro ve mikro besin öğelerinin kapsamlı olarak öğrenilmesini (kimyasal yapıları, vücuttaki kullanımı, sindirimi ve emilimi vs.) amaçlar. Her besin öğesinin pişirme tekniklerini mutfakta uygulamalı olarak göstermeyi amaçlar.	This course aims to teach students the basic principles of nutrition and to introduce nutrition science in a kitchen setting. It aims to learn macro and micro nutrients comprehensively (chemical structures, use in the body, digestion and absorption, etc.). It aims to show the cooking techniques of each food item practically in the kitchen.
İçeriği / Content	Protein, enerji ve insan popülasyonunda sağlık ve hastalıkların belirleyicileri olan başlıca vitamin ve minerallerin fizyolojik gereksinimleri ve işlevlerine entegre bir genel bakış sağlar.	It provides an integrated overview of the physiological requirements and functions of protein, energy, and the major vitamins and minerals that are determinants of health and disease in the human population.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	
Staj Durumu / Internship Status	-	
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Kaynak kitaplar ve öğretim elemanı ders notları	Reference books and lecturer notes
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Gamze Şanlı Ak	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Yaşam döngüsü boyunca beslenmenin büyüme ve sağlıktaki rolünü hatırlar.	Recalls the role of nutrition in growth and health throughout the life cycle.
2	Diyet kaynaklarının alım seviyeleri ve fizyolojik etkisi konusunda neden-sonuç ilişkisi kurar.	Establishes a cause-effect relationship about the intake levels and physiological effects of dietary sources.
3	Besin gereksinimlerinin biyolojik belirleyicileri ve bireylerde ve popülasyonlarda besin durumunu değerlendirebilir.	Biological determinants of nutrient requirements and assess nutrient status in individuals and populations.
4	Temel besin maddelerinin günlük gereksinim miktarını farklı bireyler için hesaplar.	Calculates the daily requirement of basic nutrients for different individuals.
5	Ulusal besin rehberlerini kullanarak enerji ve besin ögesi alımı, fiziksel aktivite gibi konularda çıkarımda bulunabilir.	Using national nutritional guidelines, can make inferences about energy and nutrient intake, physical activity.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Gruplarına Genel Bakış	Besin Gruplarına Genel Bakış			
	Food Groups Overview	Food Groups Overview			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Gruplarına Genel Bakış	Besin Gruplarına Genel Bakış			
	Food Groups Overview	Food Groups Overview			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Gruplarına Genel Bakış	Besin Gruplarına Genel Bakış			
	Food Groups Overview	Food Groups Overview			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Gruplarına Genel Bakış	Besin Gruplarına Genel Bakış			
	Food Groups Overview	Food Groups Overview			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Hazırlığı ve Tarifelere Genel Bakış	Besin Hazırlığı ve Tarifelere Genel Bakış			
	Overview of Food Preparation and Recipes	Overview of Food Preparation and Recipes			

8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Hazırlığı ve Tarifelere Genel Bakış	Besin Hazırlığı ve Tarifelere Genel Bakış			
	Overview of Food Preparation and Recipes	Overview of Food Preparation and Recipes			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Hazırlığı ve Tarifelere Genel Bakış	Besin Hazırlığı ve Tarifelere Genel Bakış			
	Overview of Food Preparation and Recipes	Overview of Food Preparation and Recipes			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Hazırlığı ve Tarifelere Genel Bakış	Besin Hazırlığı ve Tarifelere Genel Bakış			
	Overview of Food Preparation and Recipes	Overview of Food Preparation and Recipes			
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmek ve Tahıllar	Ekmek ve Tahıllar			
	Bread and Cereals	Bread and Cereals			
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmek ve Tahıllar	Ekmek ve Tahıllar			
	Bread and Cereals	Bread and Cereals			
12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ekmek ve Tahıllar	Ekmek ve Tahıllar			
	Bread and Cereals	Bread and Cereals			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Ekmek ve Tahıllar	Ekmek ve Tahıllar			
	Bread and Cereals	Bread and Cereals			
16	Süt ve Süt Ürünleri	Süt ve Süt Ürünleri			
	Milk and milk products	Milk and milk products			
16	Süt ve Süt Ürünleri	Süt ve Süt Ürünleri			
	Milk and milk products	Milk and milk products			
16	Süt ve Süt Ürünleri	Süt ve Süt Ürünleri			
	Milk and milk products	Milk and milk products			
16	Süt ve Süt Ürünleri	Süt ve Süt Ürünleri			
	Milk and milk products	Milk and milk products			
16	Süt ve Süt Ürünleri	Süt ve Süt Ürünleri			
	Milk and milk products	Milk and milk products			
20	Et Grubu (Yumurta)	Et Grubu (Yumurta)			
	Meat Group (Egg)	Meat Group (Egg)			

20	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Yumurta)	Et Grubu (Yumurta)			
	Meat Group (Egg)	Meat Group (Egg)			
20	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Yumurta)	Et Grubu (Yumurta)			
	Meat Group (Egg)	Meat Group (Egg)			
20	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Yumurta)	Et Grubu (Yumurta)			
	Meat Group (Egg)	Meat Group (Egg)			
24	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav	Ara Sınav			
	Midterm	Midterm			
24	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav	Ara Sınav			
	Midterm	Midterm			
24	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav	Ara Sınav			
	Midterm	Midterm			

24	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav	Ara Sınav			
	Midterm	Midterm			
28	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Et, Tavuk, Balık)	Et Grubu (Et, Tavuk, Balık)			
	Meat Group (Meat, Chicken, Fish)	Meat Group (Meat, Chicken, Fish)			
28	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Et, Tavuk, Balık)	Et Grubu (Et, Tavuk, Balık)			
	Meat Group (Meat, Chicken, Fish)	Meat Group (Meat, Chicken, Fish)			
28	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Et, Tavuk, Balık)	Et Grubu (Et, Tavuk, Balık)			
	Meat Group (Meat, Chicken, Fish)	Meat Group (Meat, Chicken, Fish)			
28	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Et, Tavuk, Balık)	Et Grubu (Et, Tavuk, Balık)			
	Meat Group (Meat, Chicken, Fish)	Meat Group (Meat, Chicken, Fish)			
28	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Et, Tavuk, Balık)	Et Grubu (Et, Tavuk, Balık)			
	Meat Group (Meat, Chicken, Fish)	Meat Group (Meat, Chicken, Fish)			
32	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Kurubaklagiller)	Et Grubu (Kurubaklagiller)			
	Meat Group (Legumes)	Meat Group (Legumes)			

32	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Kurubaklagiller)	Et Grubu (Kurubaklagiller)			
	Meat Group (Legumes)	Meat Group (Legumes)			
32	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Kurubaklagiller)	Et Grubu (Kurubaklagiller)			
	Meat Group (Legumes)	Meat Group (Legumes)			
32	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et Grubu (Kurubaklagiller)	Et Grubu (Kurubaklagiller)			
	Meat Group (Legumes)	Meat Group (Legumes)			
36	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağlar	Yağlar			
	Oils	Oils			
36	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağlar	Yağlar			
	Oils	Oils			
36	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağlar	Yağlar			
	Oils	Oils			

36	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yağlar	Yağlar			
	Oils	Oils			
40	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sebze ve Meyveler	Sebze ve Meyveler			
	Vegetables and fruits	Vegetables and fruits			
40	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sebze ve Meyveler	Sebze ve Meyveler			
	Vegetables and fruits	Vegetables and fruits			
40	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sebze ve Meyveler	Sebze ve Meyveler			
	Vegetables and fruits	Vegetables and fruits			
40	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sebze ve Meyveler	Sebze ve Meyveler			
	Vegetables and fruits	Vegetables and fruits			
40	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sebze ve Meyveler	Sebze ve Meyveler			
	Vegetables and fruits	Vegetables and fruits			
44	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şeker, Bal, Pekmez	Şeker, Bal, Pekmez			
	Sugar, Honey, Molasses	Sugar, Honey, Molasses			

44	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şeker, Bal, Pekmez	Şeker, Bal, Pekmez			
	Sugar, Honey, Molasses	Sugar, Honey, Molasses			
44	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şeker, Bal, Pekmez	Şeker, Bal, Pekmez			
	Sugar, Honey, Molasses	Sugar, Honey, Molasses			
44	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şeker, Bal, Pekmez	Şeker, Bal, Pekmez			
	Sugar, Honey, Molasses	Sugar, Honey, Molasses			
48	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ve İçecekler	Su ve İçecekler			
	Water and Drinks	Water and Drinks			
48	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ve İçecekler	Su ve İçecekler			
	Water and Drinks	Water and Drinks			
48	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ve İçecekler	Su ve İçecekler			
	Water and Drinks	Water and Drinks			

48	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ve İçecekler	Su ve İçecekler			
	Water and Drinks	Water and Drinks			
52	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı	Final Sınavı			
	final examination	final examination			
52	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı	Final Sınavı			
	final examination	final examination			
52	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı	Final Sınavı			
	final examination	final examination			
52	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı	Final Sınavı			
	final examination	final examination			

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 / 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 için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	25.00	25.00
Gözlem / Observation	1	20.00	20.00
Laboratuvar / Laboratory	1	25.00	25.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	10.00	10.00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	1	18.00	18.00
Uygulama/Pratik / Practice	1	25.00	25.00
Toplam / Total:	9	150.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 150.00/25.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 25.00 = 6.00 ~ 6.00			

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	1.1.1
1.Yaşam döngüsü boyunca beslenmenin büyüme ve sağlıktaki rolünü hatırlar. / Recalls the role of nutrition in growth and health throughout the life cycle.										
2.Diyet kaynaklarının alım seviyeleri ve fizyolojik etkisi konusunda neden-sonuç ilişkisi kurar. / Establishes a cause-effect relationship about the intake levels and physiological effects of dietary sources.										
3.Besin gereksinimlerinin biyolojik belirleyicileri ve bireylerde ve popülasyonlarda besin durumunu değerlendirebilir. / Biological determinants of nutrient requirements and assess nutrient status in individuals and populations.										
4.Temel besin maddelerinin günlük gereksinim miktarını farklı bireyler için hesaplar. / Calculates the daily requirement of basic nutrients for different individuals.										
5.Ulusal besin rehberlerini kullanarak enerji ve besin ögesi alımı, fiziksel aktivite gibi konularda çıkarımda bulunabilir. / Using national nutritional guidelines, can make inferences about energy and nutrient intake, physical activity.										

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