

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Introduction to Nutrition and Dietetics and Ethics / Introduction to Nutrition and Dietetics and Ethics	
Ders Kodu / Course Code	EBES105	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Diyetisyenlik mesleğinin rolünü kavrayan, etik kuralları bilen ve uygulayan, diğer sağlık çalışanlarıyla tıbbi tedavide birlikte hareket edebilen uzmanlar yetiştirmektir.	To train specialists who understand the role of the dietitian profession, know and apply ethical rules, and can act together with other healthcare professionals in medical treatment.
İçeriği / Content	Bu ders, öğrencilere beslenme mesleğinin geçmişini, profesyonelliğin anlamını, meslek için etik kurallarını, diyetetik alanındaki gerekliliklerini ve diyetisyenlerin sağlık ekibiyle ilişkisini öğretir. Buna ek olarak, öğrencilere beslenme ve diyetetikteki temel kavramlar, mikro ve makro besin öğeleri ve işlevleri, enerji metabolizması açıklanır.	This course teaches students the background of the nutrition profession, the meaning of professionalism, the ethical rules for the profession, the requirements in the field of dietetics and the relationship of dietitians to the healthcare team. In addition, basic concepts in nutrition and dietetics, micro and macro nutrients and their functions, energy metabolism are explained to the students.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Beslenme, Prof. Dr. Ayşe BAYSAL	Beslenme, Prof. Ayşe BAYSAL
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Gamze Şanlı Ak	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Etik, kanıta dayalı uygulama kararları vermek için profesyonel literatürün nasıl konumlandırılacağını, yorumlanacağını, değerlendirileceğini ve kullanılacağını tanımlar.	1. Defines how to position, interpret, evaluate and use professional literature to make ethical, evidence-based practice decisions.
2	Diyetisyenlik mesleğinin görev ve sorumluluklarının hatırlar.	2. Remember of the duties and responsibilities of the dietitian profession.
3	Beslenme ve Diyetetikte kullanılan temel kavramları örneklendirir.	Exemplifies the basic concepts used in Nutrition and Dietetics.
4	Besin öğelerini ve vücuttaki işlevlerine göre kategorize edebilir.	Can categorize nutrients and their functions in the body.
5	Uluslararası düzeydeki bildirge ve sözleşme hükümlerini mesleki açıdan değerlendirir.	Evaluates the international declaration and contract provisions from a professional perspective.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme ve Diyetetikte Temel Kavramlar				
	Basic Concepts in Nutrition and Dietetics				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme ve Diyetetikte Temel Kavramlar				
	Basic Concepts in Nutrition and Dietetics				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme ve Diyetetikte Temel Kavramlar				
	Basic Concepts in Nutrition and Dietetics				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme ve Diyetetikte Temel Kavramlar				
	Basic Concepts in Nutrition and Dietetics				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme ve Diyetetikte Temel Kavramlar				
	Basic Concepts in Nutrition and Dietetics				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karbonhidratlar				
	Carbohydrates				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
8	Karbonhidratlar				
	Carbohydrates				
8	Karbonhidratlar				
	Carbohydrates				
8	Karbonhidratlar				
	Carbohydrates				
12	Proteinler				
	Proteins				
12	Proteinler				
	Proteins				
12	Proteinler				
	Proteins				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Proteinler				
	Proteins				
16	Lipidler				
	Lipids				
16	Lipidler				
	Lipids				
16	Lipidler				
	Lipids				
16	Lipidler				
	Lipids				
16	Lipidler				
	Lipids				
20	Vitaminler				
	Vitamins				

20	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vitaminler				
	Vitamins				
20	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vitaminler				
	Vitamins				
20	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vitaminler				
	Vitamins				
24	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mineraller				
	Minerals				
24	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mineraller				
	Minerals				
24	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mineraller				
	Minerals				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
24	Mineraller				
	Minerals				
28	Besin Grupları				
	Food Groups				
28	Besin Grupları				
	Food Groups				
28	Besin Grupları				
	Food Groups				
28	Besin Grupları				
	Food Groups				
28	Besin Grupları				
	Food Groups				
32	Ara Sınav				
	Midterm Exam				

32	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
32	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
32	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
36	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerji Metabolizması ve Hormonlar				
	Energy Metabolism and Hormones				
36	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerji Metabolizması ve Hormonlar				
	Energy Metabolism and Hormones				
36	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Enerji Metabolizması ve Hormonlar				
	Energy Metabolism and Hormones				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
36	Enerji Metabolizması ve Hormonlar				
	Energy Metabolism and Hormones				
40	Enerji Metabolizması ve Hormonlar				
	Energy Metabolism and Hormones				
40	Enerji Metabolizması ve Hormonlar				
	Energy Metabolism and Hormones				
40	Enerji Metabolizması ve Hormonlar				
	Energy Metabolism and Hormones				
40	Enerji Metabolizması ve Hormonlar				
	Energy Metabolism and Hormones				
40	Enerji Metabolizması ve Hormonlar				
	Energy Metabolism and Hormones				
44	Besinlerin İşlenerek Saklanması				
	Food Processing and Storage				

44	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinlerin İşlenerek Saklanması				
	Food Processing and Storage				
44	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinlerin İşlenerek Saklanması				
	Food Processing and Storage				
44	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besinlerin İşlenerek Saklanması				
	Food Processing and Storage				
48	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Katkı Maddeleri				
	Food Additives				
48	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Katkı Maddeleri				
	Food Additives				
48	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Katkı Maddeleri				
	Food Additives				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
48	Besin Katkı Maddeleri				
	Food Additives				
52	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diyetisyenlik Mesleği İçin Etik İlkeler				
	Ethical Principles for the Dietitian Profession				
52	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diyetisyenlik Mesleği İçin Etik İlkeler				
	Ethical Principles for the Dietitian Profession				
52	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diyetisyenlik Mesleği İçin Etik İlkeler				
	Ethical Principles for the Dietitian Profession				
52	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diyetisyenlik Mesleği İçin Etik İlkeler				
	Ethical Principles for the Dietitian Profession				
52	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diyetisyenlik Mesleği İçin Etik İlkeler				
	Ethical Principles for the Dietitian Profession				
56	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Diyetisyenlik Mesleği İçin Etik Kurallar Ve Kodlar				
	Ethical Rules and Codes for the Dietitian Profession				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
56	Diyetisyenlik Mesleği İçin Etik Kurallar Ve Kodlar				
	Ethical Rules and Codes for the Dietitian Profession				
56	Diyetisyenlik Mesleği İçin Etik Kurallar Ve Kodlar				
	Ethical Rules and Codes for the Dietitian Profession				
56	Diyetisyenlik Mesleği İçin Etik Kurallar Ve Kodlar				
	Ethical Rules and Codes for the Dietitian Profession				
57	FİNAL				

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
Bireysel Çalışma / Self Study	1	21.00	21.00
Ev Ödevi / Homework	1	15.00	15.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	21.00	21.00
Derse Katılım / Attending Lectures	1	21.00	21.00
Tartışma / Discussion	1	20.00	20.00
Toplam / Total:	7	100.00	100.00

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.Etik, kanıta dayalı uygulama kararları vermek için profesyonel literatürün nasıl konumlandırılacağını, yorumlanacağını, değerlendirileceğini ve kullanılacağını tanımlar. / 1. Defines how to position, interpret, evaluate and use professional literature to make ethical, evidence-based practice decisions.	5	5	5	5	5	5				
2.Diyetisyenlik mesleğinin görev ve sorumluluklarının hatırlar. / 2. Remember of the duties and responsibilities of the dietitian profession.	4	5	5	5	5					
3.Beslenme ve Diyetetikte kullanılan temel kavramları örneklendirir. / Exemplifies the basic concepts used in Nutrition and Dietetics.	5	5	5	5	5					
4.Besin öğelerini ve vücuttaki işlevlerine göre kategorize edebilir. / Can categorize nutrients and their functions in the body.	5	5	5	5	5					
5.Uluslararası düzeydeki bildirge ve sözleşme hükümlerini mesleki açıdan değerlendirir. / Evaluates the international declaration and contract provisions from a professional perspective.	4	5	5	5	5					

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