



ESKİŞEHİR SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ EBELİK BÖLÜMÜ DERS BİLGİ
FORMU

DÖNEM	BAHAR
-------	-------

DERSİN ADI	BESLENME	KODU	281312010
------------	----------	------	-----------

KOORDİNATÖR	Prof. Dr. İNCİ TÜRK TOĞRUL	DERSİ VERENLER	Prof. Dr. İNCİ TÜRK TOĞRUL
-------------	----------------------------	----------------	----------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar				
II	2	0	0	2	3	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	TÜRKÇE

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav	1	40
	II. Ara Sınav	-	-
	Uygulama	-	-
	Ödev	-	-
	Sunum/Seminer	-	-
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60
	TOPLAM	2	100

ÖNKOŞULLAR	YOK
------------	-----

İÇERİĞİ	Beslenmeye Giriş, Sağlıklı beslenme, Karbonhidratların Tanımı, Yapısı ve Özellikleri, Proteinlerin Tanımı, Yapısı ve Özellikleri, Lipidlerin Tanımı, Yapısı ve Özellikleri, Vitaminlerin tanımı, yapısı ve özellikleri (yağda eriyen vitaminler, suda eriyen vitaminler), Su ve Mineraller, Besin Grupları, Satın alırken ve Saklarken Dikkat Edilecek Noktalar, Gebe Ve Lohusalarda Beslenme, Çocuklarda Beslenme, Obesite Ve Malnütrüsyon Durumlarında
---------	--

AMAÇLARI	Bu dersin amacı yeterli ve dengeli beslenmenin sağlık üzerindeki etkisinin kavranılması, besin grupları ve besin öğelerinin özelliklerinin öğrenilmesi, beslenmenin sağlıkla ilişkisini açıklayıcı temel beslenme bilgisinin verilmesi, özel durumlar ve hastalıklardaki beslenme prensiplerinin kavranması ve uygulanmasıdır.
----------	--

ÖĞRENİM ÇIKTILARI	<p>Besin gruplarının özellikleri, sindirimi ve metabolizması konusunda temel ilkeleri kavrayabilme.</p> <p>Besin öğelerinin bileşimlerini tanımlayabilme ve fonksiyonlarını açıklayabilme</p> <p>Besin öğelerinin eksikliği ve fazlalığı durumlarında gelişebilecek sağlık sorunları konusunda farkındalık kazanabilme.</p> <p>Sağlıklı bireylerde beslenme, yeterli ve dengeli beslenme konularında bilgi sahibi olabilme.</p> <p>Kronik hastalıklarda beslenme ile ilgili teorik ve uygulamaya yönelik analizleri yapabilme,</p> <p>Türkiye ve Dünyadaki beslenme problemlerinde farkındalık kazanabilme ve bu problemlerin çözümü hakkında bilgi sahibi olabilme.</p> <p>Hemşirelik alanında beslenme konusunda kazandığı bilgileri kullanabilme ve uygulayabilme becerisini gösterebilme.</p>
-------------------	---

KAYNAKLAR	1. Baysal A. Genel Beslenme, 8. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1993. 2. Baysal A. Beslenme, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara 1999. 3. 2.http://www.aof.edu.tr/kitap/EHSM/1209/unite01.pdf (Prof. Dr. Arif Akşit, Beslenmeye Giriş Kitabı, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları) DERS ARAÇLARI: Ders sunumları bilgisayar ve projektör aracı yardımı ile aktarılmaktadır.
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	Anlatım Yöntemi Soru cevap yöntemi

DERS AKIŞI	
HAFTA	KONULAR
1	Beslenmeye Giriş, Sağlıklı Beslenme, Yeterli ve dengeli beslenme
2	Karbonhidratların Tanımı, Yapısı Ve Özellikleri, Sindirimi ve Metabolizması
3	Proteinlerin Tanımı, Yapısı Ve Özellikleri, Sindirim Ve Metabolizması
4	Lipidlerin Tanımı, Yapısı Ve Özellikleri, Sindirim Ve Metabolizması
5	Vitaminlerin Tanımı, Yapısı Ve Özellikleri, Sindirim Ve Metabolizması
6	Vitaminlerin Yetersizliğinde Görülen Hastalıklar
7	Su ve Mineraller
8-9	ARA SINAV
10	Besin Grupları Besinler Hakkında Genel Bilgiler Besinleri Satın Alırken, Saklarken ve Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar
11	Gebe ve Lohusa kadınlarda beslenme Bebek ve Çocuk Beslenmesi
12	Şişmanlık, Zayıflık, Malnutrisyon Durumlarında Beslenme
13	Şişmanlık, Zayıflık, Malnutrisyon Durumlarında Beslenme
14	Kanserli Hastalarda Beslenme, Sindirim Sistemi Has. Beslenme, Kalp-Damar Has. Beslenme; Diabetes Mellitus'ta Beslenme; Böbrek Hast. Beslenme
15	Kanserli Hastalarda Beslenme, Sindirim Sistemi Has. Beslenme, Kalp-Damar Has. Beslenme; Diabetes Mellitus'ta Beslenme; Böbrek Hast. Beslenme
16	FİNAL SINAVI

NO	PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI	3	2	1
1	Hemşirelik/Ebelik/Sağlık Kurumları Yöneticiliği Eğitiminde Temel Kavramları Tanıma Becerisi		X	
2	Temel Kavramları Merkeze Alarak Etik Problemlere Yaklaşma Becerisi			X
3	Hemşirelik/Ebelik/Sağlık Kurumları Yöneticiliği ve Sağlık Bilimlerine İlişkin Bilgi sahibi olma ve Edindiği Bilgileri uygulama Becerisi	X		
4	Disiplinler-arası Takım Çalışması Yapabilme Becerisi		X	
5	Hemşirelik/Ebelik/Sağlık Kurumları Yöneticiliği Eğitiminde, Tıbbi Problemleri Tanıma, Formülize Etme ve Çözme Becerisi	X		
6	Etkin Yazılı ve Sözlü İletişim/Sunum Becerisi			X
7	Mesleki ve Etik Sorumluluğu Anlama ve Uygulama Becerisi			X
8	Yaşam Boyu Öğrenimin Önemi Kavrama ve Uygulama Becerisi	X		

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Tarih

İmza



ESKİŞEHİR FACULTY OF HEALTH SCIENCES MIDWIFERY DEPARTMENT
INFORMATION FORM OF COURSE

TERM	BAHAR
------	-------

COURSE TITLE	NUTRITION	CODE	281312010
--------------	-----------	------	-----------

COORDINATOR	Prof. Dr. İnci Türk TOĞRUL	INSTRUCTORS	Prof. Dr. İnci Türk TOĞRUL
-------------	----------------------------	-------------	----------------------------

SEMESTER	HOURS PER WEEK			Credit	AKTS	TYPE	LANGUAGE
	Theory	Practice	Laboratory				
II	2	0	0	2	3	COMPULSORY () ELECTIVE (X)	TURKISH

ASSESSMENT SYSTEM

IN-TERM STUDIES	Type of activity	Quantity	Percentage
	First Mid Term	1	40
	Second Mid Term	-	-
	Practice	-	-
	Homework	-	-
	Presentation/Preparing Seminar	-	-
	Final Examination	1	60
	TOTAL	2	100

PREREQUISITES

NO

CONTENTS

Introduction to nutrition, healthy eating, Definition of Carbohydrate, structure and properties, Definition of Proteins, Structure and Properties, Definition of Lipids, Structure and Properties, Definition of Vitamins, Structure and Properties, Water and Minerals, Food Groups, Points to note food purchase, storing and cooking, Nutrition in pregnancy and the postpartum period women,

GOALS

The aim of this course is sufficient and balanced understanding of the health effects of nutrition, food groups and nutrient characteristics of learning, the relationship between nutrition health nutrition information be given basic descriptive, in specific situations and disease understanding and implementation of the principles of nutrition

LEARNING OUTCOMES

With the characteristics of food, digestion and metabolism to understand the basic principles
To define the composition and functions of nutrients able to explain
To gain awareness of nutrient deficiency and excess in the case of developing health problems
In healthy diet, adequate and balanced diet to have information about
Nutrition related chronic diseases and to make theoretical and practical analysis

	Turkey and the world to gain awareness of nutrition problems and about solutions of these problems can be informed In the field of nursing can use information gained in nutrition issues and demonstrate an ability to apply.
SOURCES	1. Baysal A. Genel Beslenme, 8. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1993. 2. Baysal A. Beslenme, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara 1999. 3. http://www.aof.edu.tr/kitap/EHSM/1209/unite01.pdf (Prof. Dr. Arif Akşit, Beslenmeye Giriş Kitabı, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları) Selected topics and features of the project is based Course Material: Projector, Computer
TEACHING METHODS	Narrative method Question and answer method

COURSE CONTENT	
WEEK	TOPICS
1	Introduction to nutrition, Healthy eating, Adequate and Balanced Nutrition
2	Definition of Carbohydrate, Structure and Properties, Digestion and Metabolism
3	Definition of Proteins, Structure and Properties, Digestion and Metabolism
4	Definition of Lipids, Structure and Properties, Digestion and Metabolism
5	Definition of Vitamins, Structure and Properties, Digestion and Metabolism
6	Vitamin Deficiency Seen Diseases
7	Water and Minerals
8-9	MIDTERM EXAM
10	Food Groups General Information About Food. Points To Note Food Purchase, Storing And Cooking
11	Nutrition In Pregnancy And The Postpartum Period Women Infant And Child Nutrition
12	Obesity, Weakness, Malnutrition In The Nutritional Status
13	Obesity, Weakness, Malnutrition In The Nutritional Status
14	Nutrition In Cancer, Patientsnutrition for digestive disorders, nutrition in heart and vascular diseases; nutrition in diabetes mellitus, nutrition in kidney disease
15	Nutrition In Cancer, Patientsnutrition for digestive disorders, nutrition in heart and vascular diseases; nutrition in diabetes mellitus, nutrition in kidney disease
16	FINAL EXAM

NUMBER	PROGRAM OUTCOMES	3	2	1
1	Get a recognition of basis principles in Nursing/Midwifery/Management of healthcare institutions education		X	
2	Get an ability to solve ethical problems with basic principles			X
3	Nursing/Midwifery/Management of healthcare institutions education Gather as well as apply knowledge of health sciences	X		
4	Function on multi-disciplinary teams		X	
5	Identify, formulate, and solve medical and Nursing/Midwifery/Management of healthcare institutions education problems	X		
6	Use effective written and oral communication/presentation skills			X
7	Get an understanding of professional and ethical responsibility			X
8	Get a recognition of the need for, and an ability to engage in lifelong learning	X		

1:No contribution **Yok.** **2:**Partially contribution. **3:** Yes contribution

Date

Signature