AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Fizyoloji II								
Ders Kodu	BDB104		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	3	İş Yükü	69 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Sağlıklı bireylerde vücut hücre, doku, organ ve sistemlerin normal çalışma prensiplerinin öğrenilmesi								
Özet İçeriği	Vücut hücre, doku, organ ve sistemlerin fizyolojisinin anlatılması								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Dide KILIÇALP KILINÇ								

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	A.C. Guyton & Hall, Textbook of Medical Physiology
2	Costanzo, Physiology

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sindirim Sistemi Fizyolojisi
2	Teorik	Sindirim Sistemi Fizyolojisi
3	Teorik	Sindirim Sistemi Fizyolojisi
4	Teorik	Boşaltım Sistemi Fizyolojisi
5	Teorik	Boşaltım Sistemi Fizyolojisi
6	Teorik	Dolaşım Sistemi Fizyolojisi
7	Teorik	Dolaşım Sistemi Fizyolojisi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Solunum Sistemi Fizyolojisi
10	Teorik	Solunum Sistemi Fizyolojisi
11	Teorik	Endokrin Sistem Fizyolojisi
12	Teorik	Endokrin Sistem Fizyolojisi
13	Teorik	Endokrin Sistem Fizyolojisi
14	Teorik	Üreme Fizyolojisi
15	Teorik	Üreme Fizyolojisi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	13	2	2	52
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	69
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Vücuttaki tüm hücre, doku, organ ve sistemlerin sağlıklı bireylerdeki (canlılığın sürdürülebilmesi için) işlevlerini açıklar

2	Yaşamın başlangıcından itibaren gelişimi sağlayan fiziksel ve kimyasal etkenleri tanımlar
3	Vücuttaki tüm hücre, doku, organ ve sistemlerin çalışma mekanizmalarını açıklar
4	Organizmanın bölümleri (hücre-doku-organ-sistem) arasındaki iletişimi ve etkileşimi açıklar
5	Bir bütün olarak organizmanın çevreyle olan ilişkisini açıklar
6	Vücuttaki hücre, doku, organ ve sistemlerde oluşabilecek işlev bozukluklarında görülebilecek patolojiler hakkında bilgi sahibi olur

Program Çıktıları *(Beslenme ve Diyetetik Programı)*	
1	Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.
2	Bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
4	Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir
5	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
6	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
7	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.
8	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, beslenme ve diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.
9	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
10	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.
11	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin arttırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
12	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.
13	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.
14	Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	4	4	3	4	5	4
PÇ2	3	3	3	3	4	5
PÇ3	3	3	5	3	5	4
PÇ4	5	3	4	2	3	5
PÇ5	4	3	5	3	3	5
PÇ6	5	4	4	4	4	5
PÇ7	4	4	3	3	5	4
PÇ8	3	4	5	2	4	4
PÇ9	3	3	4	3	5	3
PÇ10	4	5	5	4	4	3
PÇ11	4	3	3	4	3	2
PÇ12	5	3	5	2	3	3
PÇ13	3	4	5	3	5	5
PÇ14	3	3	4	3	5	4