AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	İleri Beslenme								
Ders Kodu	BDY501		Ders Düzeyi	Yüksek Lisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	131 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Sağlığın korunması ve devam ettirilmesinde insan beslenmesinin rolünü ayrıntılı olarak irdelemek. Makro ve mikro besin öğelerinin metabolizmasını biyokimya, fizyoloji, toksikoloji ve beslenme bilimleri açısından değerlendirmek.								
Özet İçeriği	Makro besin öğelerinin asimilasyonu ve kullanımları vurgulanarak enerji dengesi, karbonhidrat, protein ve yağ metabolizmaları; mikro besin öğelerinin özellikleri, biyokimyasal ve fizyolojik fonksiyonları, vitamin-mineral etkileşimleri ile toksik etkileri ve bunların sağlıkla olan etkileşimleri ders, tartışma ve öğrenci seminerleri şeklinde incelenecektir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Ayçıl ÖZTURAN ŞİRİN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60
Ödev	5	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Introduction to Human Nutrition (ISBN: 063205624X); The Nutrition Society, Blackwell Publishing. 2003.
2	Nutrition and Metabolism (ISBN: 0632056258); The Nutrition Society, Blackwell Publishing. 2003.
3	Metabolic Regulation: A Human Perspective, 2nd edition (ISBN: 063206384); Blackwell Publishing. 2003.
4	Modern Nutrition in Health and Disease, 9th edition (ISBN: 068330769); Williams & Wilkins. 1999.
5	Biochemical and Physiological Aspects of Human Nutrition, (ISBN:072164452X); WB Saunders. 2000.

Hafta	**Haftalara Göre Ders Konuları**	
1	Teorik	Genel Giriş
2	Teorik	Enerji dengesi ve vücut ağırlığının denetim mekanizmalarına genel bakış
3	Teorik	Karbonhidrat metabolizması ve sağlıkla olan etkileşimi
4	Teorik	Yağ metabolizması ve sağlıkla olan etkileşimi
5	Teorik	Protein metabolizması ve sağlıkla olan etkileşimi
6	Teorik	Alkol metabolizması ve posa
7	Teorik	Makro besin ögelerinin enerji metabolizmasındaki etkileşimleri ve metabolik regülasyon
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Beslenmede mikro besin ögelerinin yeri
10	Teorik	Yağda çözünen vitaminler ve sağlıkla olan etkileşimi (A,D,E,K)
11	Teorik	Suda çözünen vitaminler ve sağlıkla olan etkileşimi (Tiamin, Riboflavin, Niasin, Folat)
12	Teorik	Suda çözünen vitaminler ve sağlıkla olan etkileşimi (B6, B12, C, Pantotenik asit, Biotin)
13	Teorik	Mineraller ve sağlıkla olan etkileşimi
14	Teorik	Mikro besin ögeleri ve gen ekspresyonu
15	Teorik	Pro- ve antioksidan olarak mikro besin ögeleri ve sağlıkla etkileşimleri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı (Teorik)

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Uygulamalı Ders	14	1	2	42
Ödev	5	5	1	30

Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	131
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Beslenme ile ilgili önemli noktalarda ileri düzey bilgi sahibi olur.
2	Makro ve mikro besin ögelerinin yaşa, cinsiyete, fiziksel aktivite ve bazı hastalıklara göre günlük gereksinimlerini, besin grupları ile alınması gereken miktarlarını öğrenir.
3	Beslenme ve diyetetik alanında basılı materyalleri irdeler, derleyip sunar.
4	Beslenme ile ilgili yeni konularda tartışma yetkinliği kazanır. (düşünme, bilgiye ulaşma, değerlendirme ve sentez edebilme)
5	Makro ve mikro besin ögeleri ve sağlıkla etkileşimleri konusunda bilgi ve becerilerini uygulama yetkinliği kazanır.

Program Çıktıları *(Beslenme ve Diyetetik Yüksek Lisans Programı)*	
1	Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgiye sahiptir.
2	Mezuniyet süresince/sonrasında kurum içi, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılı
3	Beslenme ve Diyetetik alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir
4	Birey olarak görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik, mevzuata ve mesleki etik kurallarını öğrenir ve uygular.
5	Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır
6	Öğrenme hedeflerini belirler ve uygular
7	Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Alanındaki duygu düşünce ve projelerini etkili bir şekilde aktarabilir
9	Mesleki İngilizceyi iyi bilir ve alanındaki kaynakları takip eder

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	4	4	3	4
PÇ2	5	4	4	3	4
PÇ3	4	4	5	5	3
PÇ4	4	5	5	4	3
PÇ5	5	3	5	4	5
PÇ6	5	3	3	5	5
PÇ7	3	5	3	5	4
PÇ8	3	4	3	3	4
PÇ9	4	5	5	3	5