

BESLENME ve GENOMİK

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
BESLENME ve GENOMİK	BDB238	4.Yarıyıl/ Bahar	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-yanıt, Gösterme, Uygulama					
Dersin sorumlusu(ları)	Dr. Öğretim Üyesi Deniz MIHÇIOĞLU					
Dersin amacı	Beslenme ve genomik ilişkisinin kavratılmasıdır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Genetik biliminin temel ilkelerini, beslenme ve genetik etkileşimini kavrayabilme, 2. Nutrigenomik kavramları açıklayabilme, 3. Nutrigenetik hastalıklar hakkında bilgi sahibi olabilme, 4. Gen diyet etkileşimini kavrayabilme					
Kaynaklar	1. American Dietetic Association.(2009). Nutritional Genomics Series. Retrived from American Dietetic Association Web site: http://www.eatright.org/cps/rde/xchg/ada/hs.xsl/home_20180_ENU_HTML.htm 2. The European Nutrigenomics Organization.(2009). http://www.nugo.org/ 3. Simopoulos A.P, Ordovas J.M. (2004), NUTRIGENETICS AND NUTRIGENOMICS World Review of Nutrition and Dietetics Vol. 93 Karger, Switzerland					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Temel Genetik Kavramlar ve Tanımlar
2. Hafta	Beslenme ve Genomik ile İlişkili Kavramlar
3. Hafta	Beslenme ve Genomik ile İlişkili Kavramlar
4. Hafta	Nutrigenetiğe Giriş
5. Hafta	Epigenetik Mekanizmalar
6. Hafta	Gen regülasyonu ve beslenme-gen etkileşimi
7. Hafta	Genotip ve beslenme
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Kanser ve Nutrigenomik
10. Hafta	Yaşlanmaya Bağlı Hastalıklar ve Nutrigenomik
11. Hafta	Obezite ve Epigenetik
12. Hafta	Diyabet ve Nutrigenetik
13. Hafta	Nutrigenomik ve Nörodejenerasyon
14. Hafta	Cinsiyet, Gen ve Beslenme
15. Hafta	Genel Tekrar

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	4	56
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	6	6
Yarıyıl sonu sınavları	1	10	10
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)		100 / 25=4	
Ders AKTS		4	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları			
	Ö.Ç.1	Ö.Ç. 2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4
1. Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgiler edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme. Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilme				
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme				
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme	2	2	2	2
4. Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirebilir. Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilir	2	2	2	2
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir	3	3	3	3
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir				
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir				
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir				
9. Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamalara katılabilir doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanabilir, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade ederek ve tüm ekip elemanlarıyla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurabilir	4	4	4	4
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.				

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel