

BDB202 Beslenme Biyokimyası II

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Beslenme Biyokimyası II	BDB202	4.Yarıyıl/Bahar	3	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, soru-yanıt, beyin fırtınası, bireysel çalışma					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Bu dersin amacı beslenme ve metabolizma arasındaki ilişkide mikro besin öğelerinin yapıları ve fonksiyonları ile ilgili temel konuların teorik olarak öğretmektir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1.Açlık ve tokluk mekanizmalarını ve besin öğelerinin bu mekanizmalardaki görevlerini öğrenir, 2.Vitamin ve minerallerin metabolizmalarını, hücreler tarafından kullanımını ve fonksiyonlarını kavrar, 3.Su ve elektrolitlerin yaşamın devamı açısından önemini anlar, 4.Organizmada besin öğelerinin biyoyararlanımları ve işlevsel özellikleri ile ilgili olarak birbirleriyle etkileşimleri ve bu etkileşimlerin sonuçları hakkında bilgi edinir, 5.Metabolik bozukluklarla ilgili mikrobesein öğelerinin etkisini öğrenir,					
Kaynaklar	-Aksoy, M. Beslenme Biyokimyası, Hatiboğlu Yayın Evi, 2010. Ankara. -Gözükara EM. Biyokimya, Nobel Kitapevi 5. Baskı, 2010, Ankara. -Champe PC, Harvey RA, Ferrier DR. Lippincott Biochemistry. Ulukaya E. (çeviri editörü).3.Baskı. -Champe P.C. Lippincott's Illustrated Reviews: Biochemistry / Pamela C. Champe, Richard A. Harvey; technical consultant F. Vella; computer graphics: Michael Cooper. 6th edition. Philadelphia: J.B. Lippincott Company, 2014. -Harper H.A. Harper's biochemistry. 21st edition. California: Appleton & Lange, 2006.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Açlık ve tokluk metabolizması
2. Hafta	Klinik biyokimya
3. Hafta	Vitaminler, yağda eriyenler (A ve K vitaminleri)
4. Hafta	Vitaminler, yağda eriyenler (D ve E vitaminleri)
5. Hafta	Vitaminler, suda eriyenler (niasin, riboflavin, tiamin)
6. Hafta	Vitaminler, suda eriyenler (folat, B12 vitamini)
7. Hafta	Vitaminler, suda eriyenler (B6 vitamini, biyotin, kolin)
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Vitaminler, suda eriyenler (pantotenik asit, C vitamini)
10. Hafta	Sodyum, klorid, potasyum
11. Hafta	Vücut sıvıları ve su dengesi
12. Hafta	Mineraller (kalsiyum, fosfor, magnezyum)
13. Hafta	II. ARA SINAV
14. Hafta	Mineraller (demir, çinko, bakır, manganez)
15. Hafta	Mineraller (florür, iyot, selenyum, kükürt)

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	13	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	13	2	26
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	2	10	20
Yarıyıl sonu sınavları	1	8	16
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)	101/ 25=4.04		
Ders AKTS	4		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	2	%60
Kısa Sınav	4	%20
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler	2	%20
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		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
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	Ö.Ç. 5
1.Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	5	5	5	4	5
2.Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	1	2	3	2	2
3.Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	4	2	3	2	4
4.Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	5	5	5	4	3
5.Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	4	4	4	3	4
6.Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	5	5	5	5	5
7.Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	5	5	5	5	5
8.Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	5	5	5	5	5
9.Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	5	5	5	5	5

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