

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teorik (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Bağırsak Mikrobiyotası Ve Beslenme	BDB341	1. Yarıyıl/ Güz	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Beyin Fırtınası, Tartışma, Proje Hazırlama					
Dersin sorumlusu(ları)	Prof.Dr.Efsun Karabudak					
Dersin amacı	Bu dersin amacı bağırsak mikrobiyotasını, etkileyen faktörleri, farklı besin, besin ögesi, fitokimyasallar ve beslenme modellerinin etkilerini anlayarak sağlık üzerindeki önemine ilişkinin bakış açısını kazanmaktır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1.Bağırsak mikrobiyotasını tanımlar, 2.Pro-,pre-, post- ve simbiyotik tanımlarını kavrar, 3. Bağırsak mikrobiyotasını etkileyen faktörleri kavrar, 4. Bağırsak mikrobiyotası ile besin, besin ögeleri ve fitokimyasallar arasındaki ilişkiyi öğrenir, 5. Bağırsak mikrobiyotası ile beslenme modelleri arasındaki ilişkiyi öğrenir, 6. Bağırsak mikrobiyotası ile sağlık arasındaki ilişkiyi yorumlar.					
Kaynaklar	1.WGO Handbook on Diet and Gut 2.WGO Handbook on Gut Microbes 3.The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of prebiotics, 4.WGO Global Guidelines, Probiotics and prebiotics 5.Türkiye Klinikleri Özel sayıları					

Haftalık Ders Konuları:

HAFTALAR	TARTIŞILACAK KONULAR
1. Hafta	Dersin içeriği, değerlendirme kriterleri, kaynak tanıtımı
2. Hafta	Mikrobiyota, bağırsak mikrobiyotası tanımı ve etkileyen faktörler
3. Hafta	Probiyotik tanımı, özellikleri, güvenilirliği ve önemi
4. Hafta	Pre-, post- ve simbiyotik tanımı, özellikleri ve önemi
5. Hafta	Besinlerin bağırsak mikrobiyotasındaki önemi
6. Hafta	Makro-, mikro besin ögeleri ve bağırsak mikrobiyotasındaki önemi
7. Hafta	Fitokimyasallar ve bağırsak mikrobiyotasındaki önemi
8. Hafta	Ara sınav
9. Hafta	Fermente besinler tanımı, bağırsak mikrobiyotasındaki önemi
10. Hafta	Fermente besinler ve bağırsak mikrobiyotası arasındaki ilişki
11. Hafta	Beslenme modelleri ve bağırsak mikrobiyotası arasındaki ilişki
12. Hafta	Beslenme modelleri ve bağırsak mikrobiyotası arasındaki ilişki
13. Hafta	Bağırsak mikrobiyotası ve hastalıklar arasındaki ilişki
14. Hafta	Probiyotikler ve hastalıklarda kullanımları
15. Hafta	Genel değerlendirme

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest Çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	10	2	20
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama	2	10	20
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize Etme			
Makale Yazma-Kritik Etme			
Yarıyıl İçi Sınavları	1	12	12
Yarıyıl Sonu Sınavları	1	15	15
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)	95/25		
Ders AKTS	3,8		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer	2	%50
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%40
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%60
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

Dersin Öğrenme Çıktıları ile Program Yeterliliklerin İlişkilendirilmesi

	Program Yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları					
		DÖÇ1	DÖÇ2	DÖÇ3	DÖÇ4	DÖÇ5	DÖÇ6
1.	Beslenme ve Diyetetik alanındaki kuramsal ve uygulamalı kavramları kullanarak bilgiyi eleştirisel yaklaşımlarla inceler, yeni bilgiler sentezler, problem çözer ve akademik çalışmalarında kullanır.				4	4	5
2.	Etik değerleri gözeterek bireysel ve/veya disiplinler arası platformda uzmanlık düzeyinde bilimsel araştırmalar yapar ve grup çalışmasına bilgi ve becerilerini aktarır.		4	4			
3.	Uzmanlık alanında yaptığı bilimsel çalışmalarda uygun istatistiksel yöntemleri kullanma, verileri yorumlama, analiz etme ve raporlama bilgisine sahip olur.						
4.	Mesleki eğitimi süresince öğrenim ihtiyaçlarını ve hedeflerini belirler ve yaşam boyu öğrenme hedeflerini geliştirir ve sürdürür.				4	4	5
5.	Uzmanlık alanıyla ilgili yeni bilgiler oluşturmak için gereken teknolojik donanımları kullanma becerisi kazanır ve bilimsel araştırmalar yapar.						5
6.	Toplum sağlığına ve sağlık politikalarına katkıda bulunur. Koruyucu ve tedavi edici yaklaşımlar hakkında birey, aile ve toplumu bilinçlendirir.				4	4	4
7.	Yabancı dil bilgisini geliştirerek uluslararası platformda yazılı ve sözlü iletişime geçerek mesleki ve akademik çalışmalarını güçlendirir.						5
8.	Bilimsel düzeyde yaptığı çalışmaları ulusal ve/veya uluslararası düzeyde yayına çevirir ve / veya bilimsel toplantılarda sunar.						
9.	Akademik ve mesleki alanda kalite güvence süreçlerine katılır, kalite kültürünün yaygınlaştırılmasına katkı sağlar.						
Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel							