

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
BESLENME BİYOKİMYASI II	BES204	4.	3	0	0	5
Önkoşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Zorunlu					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Anlatım Tartışma, Beyin fırtınası					
Dersin Sorumlusu(ları)	Prof.Dr.Seyithan TAYSİ					
Dersin Amacı	Biyokimyada mikro besinleri teorik olarak öğrenmek, bunların metabolizmadaki işlevleri ve önemi ile bu bilgilerin çeşitli beslenme bozukluklarında, hastalıklarında, genetik bozukluklarda etkinlikleri hakkında genel bilgileri artırmak ve bunları profesyonel çalışmalarında kullanabilme becerilerini geliştirmeyi amaçlar.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi tamamlayan öğrenci; 1. Biyokimyada mikro besinleri teorik olarak öğrenir, 2. Bunların metabolizmadaki işlevleri ve önemi ile bu bilgilerin çeşitli beslenme bozukluklarında, hastalıklarında, genetik bozukluklarda etkinlikleri hakkında genel bilgilerini artırır ve bunları profesyonel çalışmalarında kullanabilme becerilerini geliştirir.					
Dersin İçeriği	Suda ve yağda çözünen vitaminler, vitamin benzeri maddeler, mineraller, elektrolitler ve su konularını kapsar.					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Ders Notları 1. Aksoy, M., Beslenme Biyokimyası, Hatiboğlu Yayın Evi Ankara 2000. 2. Gözükara Engin M. Biyokimya, Nobel Kitapevi 3. baskı 1997. 3. Brody, T.,Nutritional Biochemistry, II.edition Academic press San Diego,1999. 4. Stipanuk, M H.,Biochemical and physiological aspects of human nutrition W.B. Saunders, Philadelphia , 2000.					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-					
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	-					

Haftalık Ders Konuları:

Haftalar	Tartışılacak işlenecek konular
1. Hafta	Suda çözünen vitaminler
2. Hafta	Suda çözünen vitaminler
3. Hafta	Vitamin benzeri maddeler
4. Hafta	Vitamin benzeri maddeler
5. Hafta	Mineraller
6. Hafta	DERSİN TEKRARI
7. Hafta	ARA SINAVI
8. Hafta	Elektrolitler
9. Hafta	Elektrolitler
10. Hafta	Elektrolitler
11. Hafta	Elektrolitler
12. Hafta	Su
13. Hafta	Su
14. Hafta	Ders tekrarı
15. Hafta	FINAL

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		% 40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		% 60
Toplam		100

AKTS (Öğrenci İş Yüğü Tablosu)

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	6	84
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			
Ara sınav, Final	2	5	10
Toplam iş yüğü (saat) / 30(s)	136/30=4,53		
Ders AKTS	5		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyi	
	ÖÇ 1	ÖÇ 2
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümlene tekniklerine sahiptir.	1	1
2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	1	1
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	1	1
4. Beslenme ve Diyetetik eğitim programında en az 2 alan dışı ders olarak sosyokültürel gelişimin kazanılması.	1	1
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	2	2
6. Türkçe sözlü ve yazılı anlatımı etkili kullanmanın yanı sıra güncel yaklaşımların takibi ve araştırma yapma becerisinde en az bir yabancı dil bilgisi	1	1
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojideki yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	5	5
8. Beslenme ve Diyetetik programı sonunda kazanılan bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütme, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme, arşivleme ve elde edilen sonuçları çözme ve/veya yorumlama yeteneği ile multidisipliner çalışma alanlarında sorumluluk alabilme becerisi	5	5
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	1	1
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	1	1

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