

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (Saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuar (Saat/Hafta)	AKTS
Açlık, Tokluk ve İştah Mekanizmaları	BES338	6	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Seçmeli					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Hibrit					
Dersin Sorumlusu	Dr. Öğretim Üyesi Zeynep PARLAK ÖZER					
Dersin Amacı	1) Besin alımı üzerinde etkisi olan açlık, tokluk ve iştah mekanizmalarını, bu mekanizmalar arasındaki dengenin nasıl sağlandığını ve buna etki eden biyokimyasal süreçleri öğrenmek.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; 1) Açlık ve tokluğun tanımlarını öğrenir. 2) Açlık, tokluk ve iştahı etkileyen sempatik, parasempatik ve hormonal ve diğer mekanizmaları öğrenir. 3) Ağırlık kaybına etki eden mekanizmaları öğrenir. 4) Ağırlık kaybı için uygulanan diyet müdahalelerin vücutta ortaya çıkardığı metabolik olayları öğrenir.					
Dersin İçeriği	Açlık, tokluk ve iştah üzerine etkili olan sempatik, parasempatik, hormonal ve diğer mekanizmalar					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	1. Guyton and Hall Tıbbi Fizyoloji, 13.baskı. (2017) 2. Harvey A.R. (2013) Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları- Fizyoloji 3. Harvey A.R. ,Champe P.C.,(2007), Lipincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları- Biyokimya					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-					
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	-					

Haftalık Ders Konuları:

Haftalar	Tartışılacak Konular
1. Hafta	Açlık, tokluk ve iştah tanımı.
2. hafta	Açlık tokluk ve iştah regülasyonu
3. hafta	İştah kontrolüne ilişkin teoriler
4. hafta	İştah üzerine etkili fizyolojik etmenler-empatik sinir sistemi mekanizmaları
5. hafta	İştah üzerine etkili fizyolojik etmenler-empatik sinir sistemi mekanizmaları
6.hafta	İştah üzerine etkili fizyolojik etmenler-parasempatik sinir sistemi mekanizmaları
7.hafta	İştah üzerine etkili fizyolojik etmenler-parasempatik sinir sistemi mekanizmaları
8.hafta	ARA SINAV
9.hafta	İştah üzerine etkili fizyolojik etmenler- hormonlar
10. hafta	İştah üzerine etkili fizyolojik etmenler- hormonlar
11. hafta	İştah üzerine etkili fizyolojik etmenler- diğer sistem mekanizmaları
12.hafta	İştah üzerine etkili fizyolojik etmenler- diğer sistem mekanizmaları
13. hafta	İştah üzerine etkili fizyolojik etmenler- diğer sistem mekanizmaları
14. hafta	TEKRAR
15.hafta	FİNAL

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam		
Laboratuar		
Uygulama alan çalışması		
Derse özgü staj(varsı)		
Ödevler		
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara sınavlar	1	%40
Final	1	% 60
Toplam		100
Yarıyıl içi çalışmaların başarı notuna katkısı		%40
Yarıyıl sonu sınavların başarı notuna katkısı		%60
Toplam		100

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