

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
İLERİ BESLENMEDE PROTEİNLER VE AMİNOASİTLER	BESD2131830	Güz Dönemi	2+0	2	8
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Doktora				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Doç.Dr. Nihal BÜYÜKUSLU				
Dersi Verenler	Doç.Dr. Nihal BÜYÜKUSLU				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencileri, proteinler, peptidler ve yapı taşları olan amino asitlerin yapıları, fonksiyonları ve yer aldığı metabolik prosesler, besinlerin protein içerikleri ve amino asit ve proteinlerin analiz yöntemleri konularında bilgilendirmektir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Amino asitler, peptidler ve proteinlere giriş ,Amino asit yapılarının belirlenmesi, sınıflandırılması, fiziko kimyasal özellikleri ,Peptidler ve proteinlerin yapılarının belirlenmesi, sınıflandırılması, fiziko kimyasal özellikleri,Protein sentezi,Yapısal proteinler,Enzimler ,Hormonlar,Depo proteinleri,Taşıyıcı proteinler,Karbonhidratların ve posa türü öğelerin hastalıklarla olan ilişkisi,Beslenmede proteinlerin önemi ve metabolik rolleri ,Amino asitler, peptidler ve proteinlerin hastalıklarla olan ilişkisi,Proje sunumu,Proje sunumu; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
1. Amino asitleri, peptidleri ve proteinleri tanımlayabilecek ve sınıflandırabileceklerdir.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
2. Amino asitlerin, peptidlerin ve proteinlerin yer aldığı metabolik prosesleri sorgulayabileceklerdir.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
3. Besinlerin protein içeriklerini ve beslenmeye olan etkilerini değerlendirebileceklerdir.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
4. Protein metabolizması ile metabolik hastalıklar arasındaki ilişkiyi değerlendirebileceklerdir.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 10: Beyin Fırtınası, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Amino asitler, peptidler ve proteinlere giriş	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
2	Amino asit yapılarının belirlenmesi, sınıflandırılması, fiziko kimyasal özellikleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	Peptidler ve proteinlerin yapılarının belirlenmesi, sınıflandırılması, fiziko kimyasal özellikleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	Protein sentezi	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	Yapısal proteinler	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	Enzimler	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Hormonlar	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Depo proteinleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
9	Taşıyıcı proteinler	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
10	Karbonhidratların ve posa türü öğelerin hastalıklarla olan ilişkisi	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Beslenmede proteinlerin önemi ve metabolik rolleri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	Amino asitler, peptidler ve proteinlerin hastalıklarla olan ilişkisi	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	Proje sunumu	Sunum konusu ile ilgili kaynak araştırması			
14	Proje sunumu	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
Kaynaklar					
1. Introduction to Human Nutrition . The Nutrition Society, Blackwell Publishing. 2003.					
2. Nutrition and Metabolism; The Nutrition Society, Blackwell Publishing. 2003.					
3. Metabolic Regulation: A Human Perspective, 2nd edition; Blackwell Publishing. 2003.					
4. Mahan LK, Stump SE. Krause's Food & Nutrition Therapy.Elsevier, 2008.					
5. Mahan LK, Stump SE, Raymond JL. Krause's Food and the Nutrition Care Process. Elsevier, 2013.					
6. Body T. Nutritional Biochemistry. Academic Press, 1999.					